

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: UNIDAD FORMATIVA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	
Código: 9999	Duración: 26 horas /1 h semanales
CURSO 2019/2020	
PROFESOR: MAGDALENA TORRES RÍSQUEZ	

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- **REAL DECRETO 127/2014**, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE 05/03/2014).

- **ORDEN de 8 de noviembre de 2016**, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos (BOJA 19/12/2016).

2. INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

1. El instituto en el que se desarrolla esta programación es el “IES Alminares”, en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

2. Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

3. CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

Grado Medio: Cocina y Gastronomía.

Grado Medio Servicios en Restauración.

FP Básica de Cocina y Restauración.

4. ESPACIOS DEL CENTRO:

Aula teórica, taller de cocina, pastelería, cuarto frío, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.

Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.

Aula taller de restaurante y bar.

Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción).

5. MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería,

etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

a. Varias bibliotecas públicas.

b. Edificio Emprendedores con auditorio con posibilidades de uso.

c. Bodegas y empresas dedicadas a la familia profesional.

d. Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, Patronato Provincial de Turismo, etc.)

e. Aeropuerto y tren en Jerez.

f. Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.

g. Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como es Jerez.

Ciudades que no superan en la mayoría de los casos los 15.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector agrícola y servicio: campo, hostelería, alojamiento, restauración, comercio y ocio.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos de la Frontera, esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: Bornos, Villamartín, Prado del Rey, pero también contamos con algún alumno de la zona de la bahía y campiña.

El perfil del alumnado en este módulo es el siguiente:

Número de alumnas: 6

Número de alumnos: 6

Acceso al ciclo: Alumnos que no han superado la ESO, y en su mayoría han estudiado en el IES Alminares.

Las edades están comprendidas entre los 16 y los 18 años.

Son alumnos de familias de clase media económicamente y sus familiares no se dedican a la hostelería en su gran mayoría.

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.).

3. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación de este módulo es de carácter transversal y, en consecuencia, contribuye a alcanzar todos los objetivos generales previstos para el ciclo formativo.

4. COMPETENCIA GENERAL

Distinguir los Principios de acción preventiva que garantizan el derecho a la Seguridad y a la Salud de los Trabajadores/as.

5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.

b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de

autor”.

d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.

e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

6. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
RA1	1	1º	13	40%
	2			
RA2	3	2º	9	40%
	4			
RA3	5	2º	4	20%
		HORAS TOTALES	26	100%

7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN UNIDAD TRABAJO 1 : LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: CONCEPTOS BÁSICOS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 1ª EVALUACIÓN	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Reconoce los derechos y las obligaciones de los trabajadores/as y empresarios relacionados con la salud y la seguridad laboral enmarcados en la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud de los trabajadores/as. b) Se han distinguido los principios de la acción preventiva que garantizan el derecho a la seguridad y a la salud de los trabajadores/as. c) Se ha apreciado la importancia de la información y de la formación	4.CONTENIDOS Seguridad y Salud laboral: - Relación entre trabajo y salud. Influencia de las condiciones de trabajo sobre la salud. - Definición de seguridad y salud laboral.

<p>como medio para la eliminación o la reducción de los riesgos laborales.</p> <p>d) Se han analizado los derechos a la vigilancia y a la protección de la salud en el sector o en los sectores relacionados con el título.</p> <p>e) Se han determinado las maneras de representación de los trabajadores/as en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.</p> <p>f) Se ha asumido la necesidad de cumplir las obligaciones de los trabajadores/as en materia de prevención en riesgos laborales.</p> <p>g) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</p> <p>h) Se han valorado las medidas de protección específicas de los trabajadores/as sensibles a determinados riesgos, así como las de protección de la maternidad y la lactancia, y de menores.</p>	
---	--

MÓDULO: UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN	
UNIDAD TRABAJO 2 : MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN	
1. TEMPORALIZACIÓN: 1ª EVALUACIÓN	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA1. Reconoce los derechos y las obligaciones de los trabajadores/as y empresarios relacionados con la salud y la seguridad laboral enmarcados en la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>a) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud de los trabajadores/as.</p> <p>b) Se han distinguido los principios de la acción preventiva que garantizan el derecho a la seguridad y a la salud de los trabajadores/as.</p> <p>c) Se ha apreciado la importancia de la información y de la formación como medio para la eliminación o la reducción de los riesgos laborales.</p> <p>d) Se han analizado los derechos a la vigilancia y a la protección de la salud en el sector o en los sectores relacionados con el título.</p> <p>e) Se han determinado las maneras de</p>	<p>Seguridad y Salud laboral:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y obligaciones de los/as trabajadores/as y empresarios. - Órganos de representación y participación de los trabajadores/as en prevención de riesgos laborales. - Organismos estatales y autonómicos relacionados con la prevención de riesgos. - Protección de trabajadores/as especialmente sensibles a determinados riesgos.

<p>representación de los trabajadores/as en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.</p> <p>f) Se ha asumido la necesidad de cumplir las obligaciones de los trabajadores/as en materia de prevención en riesgos laborales.</p> <p>g) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</p> <p>h) Se han valorado las medidas de protección específicas de los trabajadores/as sensibles a determinados riesgos, así como las de protección de la maternidad y la lactancia, y de menores.</p>	
--	--

MÓDULO: UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN UNIDAD TRABAJO 3 : PRINCIPALES FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN	
1. TEMPORALIZACIÓN: 2ª EVALUACIÓN	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE RA2. Participa en la evaluación de las situaciones de riesgo derivadas de su actividad profesional determinando las condiciones de trabajo e identificando los factores de riesgo más habituales del sector o de los sectores relacionados con el título.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los ámbitos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título. b) Se han clasificado los factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales en el sector de actividad de perfil. c) Se han identificado los factores de riesgo específicos en el sector o en los sectores relacionados con el título. d) Se han descrito los tipos de daños derivados de accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales relacionados con el perfil profesional del título. e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los ámbitos de trabajo específicos del sector o sector relacionados con el	4.CONTENIDOS Participación en la evaluación de riesgos procesionales generales y específicos del sector o de los sectores relacionados con el título: - Análisis de los factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales de la empresa. - Análisis de factores de riesgo específicos en el sector o en los sectores relacionados con el título. - Determinación de los daños a la salud del trabajador que se pueden derivar de las condiciones de trabajo y de los factores de riesgo detectados. - Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.

<p>título.</p> <p>f) Se han realizado evaluaciones elementales de riesgos en un ámbito de trabajo, real o simulado, relacionado con el sector de la actividad.</p>	
--	--

MÓDULO: UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN
UNIDAD TRABAJO 4 : LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN

1. TEMPORALIZACIÓN: 2ª EVALUACIÓN

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Participa en la evaluación de las situaciones de riesgo derivadas de su actividad profesional determinando las condiciones de trabajo e identificando los factores de riesgo más habituales del sector o de los sectores relacionados con el título.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los ámbitos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título.
- b) Se han clasificado los factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales en el sector de actividad de perfil.
- c) Se han identificado los factores de riesgo específicos en el sector o en los sectores relacionados con el título.
- d) Se han descrito los tipos de daños derivados de accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales relacionados con el perfil profesional del título.
- e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los ámbitos de trabajo específicos del sector o sector relacionados con el título.
- f) Se han realizado evaluaciones elementales de riesgos en un ámbito de trabajo, real o simulado, relacionado con el sector de la actividad.

4.CONTENIDOS

Aplicación, seguimiento y control de las medidas de prevención y de protección en la empresa:

- Actuación responsable en el desarrollo del trabajo para evitar las situaciones de riesgo en su ámbito laboral.
- Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Seguimiento y control de las actuaciones preventivas básicas.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.

MÓDULO: UNIDAD FORMATIVA DE PREVENCIÓN
UNIDAD TRABAJO 5 : PRIMEROS AUXILIOS

1. TEMPORALIZACIÓN: 2ª EVALUACIÓN	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE	
RA3. Determina las medidas de prevención de riesgos y de prevención en su ámbito laboral e identifica los protocolos para el seguimiento y el control de las actuaciones preventivas básicas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>a) Se han definido las técnicas y las medidas de prevención elementales y de protección que se deben aplicar para evitar o disminuir los factores de riesgo para reducir sus consecuencias.</p> <p>b) Justifica la importancia de actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza y el mantenimiento en general.</p> <p>c) Describe los protocolos de seguimiento y de control de las actuaciones preventivas básicas.</p> <p>d) Se ha analizado el significado y el alcance de la señalización de seguridad de diverso tipos.</p> <p>e) Se han seleccionado los equipos de protección individual adecuados para las situaciones de riesgo laborales.</p> <p>f) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que se deben aplicar en el lugar del accidente ante daños de diversos tipos.</p> <p>g) Se han alcanzado los protocolos de actuación en caso de emergencia y riesgo laboral grave e inminente.</p> <p>h) Se ha descrito el uso y la composición del botiquín.</p> <p>i) Se ha identificado y clasificado la documentación resultante de las actividades y medidas de prevención de riesgos realizadas y aplicadas en la empresa.</p> <p>j) Se han distinguido los elementos del plan de prevención de riesgos de un centro de trabajo relacionado con el sector o sectores relacionados con el título.</p> <p>k) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuencia de actuaciones para realizar en caso de emergencia.</p>	<p>Aplicación, seguimiento y control de las medidas de prevención y de protección en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de las técnicas de primeros auxilios. - Elaboración y conservación de la documentación relacionada con el sistema de riesgos laborales. - Plan de prevención en la empresa. - Planes de emergencia y evacuación en ámbitos de trabajo.

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son: Aldea y Forma Joven, platos de la cocina Andaluza.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

9. ORIENTACIONES PEDAGOGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumno se pueda insertar laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector relacionado con el título.

9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

La línea de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permite alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre el análisis de la normativa de prevención de riesgos laborales que les permita la evaluación, el seguimiento y el control de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo relacionado con el título.

10. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

11. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación: El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

a) La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.

b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.

c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las dos/tres evaluaciones. En cuanto a

los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada unidad de trabajo y tantos como la profesora estime oportuno.

d) Es obligatoria la asistencia a clase.

Los criterios de calificación: Este módulo se estructura en 5 (UD), ligadas cada una de ellas a los RA. Para obtener la calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

Todos los resultados de aprendizaje (RA) tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una clasificación igual o superior a 5.

Cada RA corresponde con una o varias UD.

Cada UD tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.

La calificación máxima que se puede obtener en una recuperación es un 5.

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión de la profesora con el fin de valorar la motivación personal del esfuerzo del alumnado mediante recursos y materiales necesarios, el logro de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación junto con los objetivos propuestos, la buena relación en el aula y entre los alumnos/-as, la adecuación de ellas actividades, y por último la correcta distribución temporal. La profesora podrá modificar este apartado de la programación, tras la realización de una autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al qué evaluar. Teniendo en cuenta el Real Decreto 127/2014 y la Orden de 8 de noviembre de 2016, la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. A continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad de trabajo se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma:

RA	CE
RA1	a), b), c), d), e), f), g), h)
RA2	a), b), c), d), e), f)
RA3	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k)

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el

Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las UT y todos los CE tendrán el mismo peso.

RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	CALIFICACIÓN (%)
RA1	1	1º	20%
	2		20%
RA2	3	2º	20%
	4		20%
RA3	5	2º	20%
			100%

12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, la profesora, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte de la profesora aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados.

Aquellos alumnos/as que no puedan acceder al módulo de Formación en Centros de Trabajo, por tener uno o más módulos pendientes de superación, deberán realizar durante el tercer trimestre todas aquellas actividades de recuperación que en su momento se determinen, que estarán determinadas por las carencias que haya presentado el alumno/a durante el curso.

Al ser generalmente con un porcentaje bajo de alumnos estas tareas pueden ser más personalizadas, centrándose en cada capacidad no aprendida o mínimo no alcanzado.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo.

Al inicio de ese periodo la profesora informará al alumno/a sobre el plan individualizado de recuperación que recogerá:

- Detalle de los CE no superados.
- Detalle del horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación para subir nota destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Bibliografía:

Propia del Departamento.

Apuntes de la profesora.

Prensa y revistas especializadas

Webs:

<http://www.insht.es>

Material audiovisual:

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades... que se consideren interesantes serán determinadas por los tutores de cada grupo y aprobadas por el departamento.

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.
Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.
En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.