# DEPARTAMENTO FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

# ADAPTACIÓN PROGRAMACIÓN

En virtud de la Instrucción de 23 de abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación de Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020, se flexibilizarán las programaciones de los departamentos para adaptarse a las circunstancias actuales de docencia no presencial y que afectará a criterios, contenidos, metodología y evaluación.

## Curso: 1º CFGM Cocina y Gastronomía

## MÓDULO: Formación y Orientación Laboral

## CURSO 2019/20

| O.G. | COMPETENCIAS PPS | R.A. | U.T. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | VALORACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| K<br>L<br>M | K<br>L<br>M | **PRIMER TRIMESTRE**<br><br>**RA1.- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.** | UT 1<br>UT 2 | a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral.<br>b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el Técnico en Cocina y Gastronomía.<br>c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.<br>d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.<br>e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.<br>f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.<br>g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título. | 8 %<br>2 %<br>2 %<br>2 %<br>5 %<br>80 %<br>1 % |

| O.G. | COMPETENCIAS PPS | R.A. | U.T. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | VALORACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| K<br>L<br>M | J<br>K<br>L<br>M | **TERCER TRIMESTRE**<br><br>**RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.** | UT 16 | a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.<br>b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.<br>c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.<br>d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.<br>e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.<br>f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.<br>g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.<br><br>**ESTE RESULTADO DE APRENDIZAJE NO SE HA TRABAJADO** | 1 %<br>1 %<br>1 %<br>47 %<br>1 %<br>1 %<br>48 % |

| O.G. | COMPETENCIAS PPS | R.A. | U.T. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | VALORACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| K<br>L<br>M | K<br>L<br>M | **PRIMER Y SEGUNDO TRIMESTRE**<br><br>**RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.** | 3<br>4<br>5<br>6<br>7<br>8 | a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.<br>b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.<br>c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.<br>d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.<br>e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.<br>f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.<br>g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.<br>h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.<br>i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Técnico en Cocina y Gastronomía.<br>j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos. | a) 14%<br>b) 1%<br>c) 3%<br>d) 15%<br>e) 15%<br>f) 1%<br>g) 20%<br>h) 20%<br>i) 6%<br>j) 5% |

| O.G. | COMPETENCIAS PPS | R.A. | U.T. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | VALORACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| K<br>L<br>M | K<br>L<br>M | **TERCER TRIMESTRE**<br><br>**RA4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.** | 9 | a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.<br>b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.<br>c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.<br>d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.<br>e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.<br>f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.<br>g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.<br>h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.<br><br>**Alumnado con el primer y segundo trimestre aprobado.**<br>Con este alumnado se ha trabajado la Unidad Didáctica asociada al RA4<br>**Alumnado con primer y/o segundo trimestre suspenso.**<br>Con este alumnado se han trabajado la Unidad Didáctica asociada al RA4 | a) 5%<br>b) 2%<br>c) 3%<br>d) 10%<br>e) 10%<br>f) 45%<br>g) 10%<br>h) 15% |

| O.G. | COMPETENCIAS PPS | R.A. | U.T. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | VALORACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| I<br>K<br>L<br>M | I<br>K<br>L<br>M | **TERCER TRIMESTRE**<br><br>**RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.** | 10<br>11 | a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.<br>b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.<br>c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.<br>d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.<br>e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.<br>f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.<br>g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.<br><br>**Alumnado con el primer y segundo trimestre aprobado.**<br>Con este alumnado se han trabajado todas las Unidades Didácticas asociadas al RA5<br>**Alumnado con primer y/o segundo trimestre suspenso.**<br>Con este alumnado se han trabajado todas las Unidades Didácticas asociadas al RA5 | a) 10%<br>b) 10%<br>c) 30%<br>d) 15%<br>e) 10%<br>f) 15%<br>g) 10% |

| O.G. | COMPETENCIAS PPS | R.A. | U.T. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | VALORACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| I<br>K<br>L | I<br>K<br>L<br>M | **TERCER TRIMESTRE**<br><br>**RA6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.** | 14 | a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.<br>b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.<br>c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.<br>d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.<br>e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.<br>f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.<br>g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña y mediana empresa.<br><br>**Alumnado con el primer y segundo trimestre aprobado.**<br>Con este alumnado se han trabajado todas las Unidades Didácticas asociadas al RA6<br>**Alumnado con primer y/o segundo trimestre suspenso.**<br>Con este alumnado se han trabajado todas la Unidades Didácticas asociadas al RA6, pero no se ha trabajado el criterio de evaluación f) | a) 20%<br>b) 30%<br>c) 20%<br>d) 4%<br>e) 1%<br>f) 10%<br>g) 15% |

| O.G. | COMPETENCIAS PPS | R.A. | U.T. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | VALORACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| I<br>K<br>L | I<br>K<br>L<br>M | **TERCER TRIMESTRE**<br><br>**RA7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía** | 12<br>13<br>15 | a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.<br>b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.<br>c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.<br>d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.<br>e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.<br>f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.<br><br>**Alumnado con el primer y segundo trimestre aprobado.**<br><br>Con este alumnado se ha trabajado todas la Unidades Didácticas asociadas al RA7 Con este alumnado se ha trabajado todas la Unidades Didácticas asociadas al RA7 salvo el criterio de evaluación f)<br><br>**Alumnado con primer y/o segundo trimestre suspenso.**<br><br>Con este alumnado se han trabajado todas la Unidades Didácticas asociadas al RA7, pero no se han trabajado los criterios de evaluación b) y f) | a) 20%<br>b) 20%<br>c) 5%<br>d) 5%<br>e) 40%<br>f) 10% |

**Metodología**

- En los ciclos formativos, todo el alumnado realizará actividades de continuidad.

- En aquellos casos en los que los alumnos tengan el primer y/o el segundo trimestre suspensos, deberán programarse actividades de refuerzo y recuperación, alternándolas con las de continuidad, teniendo siempre en cuenta no sobrecargar al alumnado y dándole prioridad al refuerzo y recuperación.

**Evaluación**

- De acuerdo con el punto octavo de la instrucción de 23 de abril de 2020 de la Viceconsejería de Educación de Deporte, relativa a las medidas educativas a adoptar en el tercer trimestre del curso 2019/2020, en la evaluación ordinaria, así como para la calificación de las distinta áreas, materias o módulos, se tendrán **fundamentalmente** en consideración los resultados de los **dos primeros trimestres** y, a partir de ellos, se valorarán las actividades y pruebas realizadas por el alumnado en el tercer trimestre **únicamente** si tienen **valoración positiva** . Teniendo en cuenta la normativa de referencia, para calcular la nota ordinaria se procederá de la siguiente manera:

Teniendo en cuenta la normativa de referencia, para calcular la nota ordinaria se procederá de la siguiente manera:

**1. Para los alumnos con los dos primeros trimestres aprobados.**
a) Calcular la nota que tendrían con la 1a y 2a evaluación.
b) Introducir las notas de los criterios nuevos trabajados en el 3º trimestre.
c) Si la calificación resultante con los criterios trabajados del 3º trimestre es superior, poner la nueva. Si no lo es, dejar la que aparecería en el punto a).

**2. Para los alumnos con el 1º y/o 2º trimestre suspenso.**
i. Calcular el resultado de las recuperaciones.
ii. Añadir las notas de los criterios trabajados en el 3º trimestre.
iii. Si la nota es superior, cambiar. Si no lo es, dejar la que hubiesen obtenido solo con a 1ª y la 2ª evaluación.