

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (código 0049)**

CONTENIDOS: Los mencionados de forma explícita en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

Búsqueda activa de empleo

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
- Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.
- Políticas de empleo.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Definición del objetivo profesional individual.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Formación profesional inicial.
- Formación para el empleo.
- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- El proceso de toma de decisiones.
- El proyecto profesional individual.
- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.
- Fuentes de información y formas de acceso.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- Métodos para encontrar trabajo.
- Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
- Análisis de los procesos de selección.
- Aplicaciones informáticas.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo

- Concepto de equipo de trabajo.
- • Clasificación de los equipos de trabajo.
- • Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
- • Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
- • Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
- • Técnicas de dirección de equipos.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos en el sector de la hostelería según las funciones que desempeñan.
- Equipos eficaces e ineficaces.
- Similitudes y diferencias.
- La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
- La participación en el equipo de trabajo.
- Diferentes roles dentro del equipo.
- La comunicación dentro del equipo.
- Organización y desarrollo de una reunión.
- Conflicto. Características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- El proceso de toma de decisiones en grupo.

Contrato de trabajo

- El derecho del trabajo.
- Relaciones Laborales.
- Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
- Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: Flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
- Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores/as.
- Representación sindical y representación unitaria.
- Competencias y garantías laborales.
- Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Conflictos laborales.
- Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
- Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

Seguridad social, empleo y desempleo

- Estructura del sistema de la seguridad social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las prestaciones de la seguridad social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Evaluación de riesgos profesionales

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

- Riesgos específicos en la industria de hostelería.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

Unidad de trabajo	1EV A	2EV A	3EVA	SESIONES
La relación laboral				5
El contrato de trabajo				7
Jornada y descansos				4
El salario				7
Modificación, suspensión y extinción				9
Representación de los trabajadores				5
Seguridad Social				3
La acción protectora de la Seguridad Social				6
Evaluación de riesgos profesionales				8
Planificación de la prevención				7
Aplicación de medidas preventivas				7
Los equipos de trabajo				7
Conflicto y toma de decisiones				4

ión ante una situación de emergencia.

- Primeros auxilios.

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

La Ley de Educación de Andalucía señala en su artículo 39 que las actividades de las enseñanzas tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para

asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.

Los temas que de forma transversal serán abordados en el módulo de FOL serán:

- Igualdad efectiva entre hombres y mujeres
- Respeto a la interculturalidad y la diversidad

La salud laboral también es uno de los contenidos transversales contemplados en la LEA, que son tratados en el currículum del módulo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Los recogidos en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículum correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:

Los contenidos se agrupan en unidades de trabajo y éstas se concretan en una colección de ordenada de actividades. La tipología de actividades que se contempla en cada una de las unidades de trabajo es la siguiente:

- **Actividades de iniciación y motivación:** su propósito es motivar al alumnado y prospectar los conocimientos que tiene del tema. Son importantes debido a que permiten descubrir las ideas previas, muchas veces falsas o erróneas, además de identificar el nivel inicial respecto del tema a tratar.
- **Actividades de desarrollo:** A través de ellas se procede a desarrollar los contenidos propuestos en la programación y en cada unidad didáctica en particular. Las actividades de desarrollo son el vehículo básico para la consecución de los objetivos de cada unidad y, en última instancia, de los resultados de aprendizaje del módulo que indica el currículum. Como norma general, estarán ordenadas de la manera siguiente:
 - ✓ Pasar de lo general a lo concreto.
 - ✓ De lo conocido a lo desconocido.
 - ✓ De lo próximo en el espacio y en el tiempo a lo remoto.
 - ✓ De lo fácil a lo difícil.
 - ✓ De la acción individual al grupo.
- **Actividades de síntesis o acabado:** Mediante estas actividades, al final de cada unidad de trabajo, se pretende sintetizar, resumir e inscribir en los esquemas interpretativos del alumnado lo aprendido a lo largo de la misma, permitiendo además establecer relaciones entre los contenidos aprendidos y aquellos que aún están pendientes.
- **Actividades de refuerzo y ampliación:** Mediante estas actividades se manifiesta que el proceso de enseñanza y aprendizaje debe adaptarse a los particulares estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado. De manera general, y en atención a la diversidad del alumnado, se contemplan actividades de refuerzo para quienes hayan demostrado un especial interés en los contenidos propuestos o una especial consecución de los objetivos. Del mismo modo, las actividades de refuerzo se dirigen a quienes tengan dificultades para alcanzar los resultados de aprendizaje marcados.

Las actividades de refuerzo se plantearán en torno a los conceptos clave de la unidad de trabajo, para asegurar su comprensión. Serán cuestionarios que verifiquen la asimilación de lo más importante, resolución de casos prácticos tipo o esquemas, resúmenes o mapas conceptuales de la unidad.

Las de ampliación serán pequeños trabajos de investigación en los que se aplique lo aprendido

a situaciones reales de mayor complejidad propuestas por el profesor. También podrán revestir la forma de comentario de películas o libros con temas afines a lo aprendido. El alumnado también podrá proponer la realización de actividades de ampliación, que serán valoradas.

Las actividades de refuerzo y de ampliación se realizarán fuera del horario lectivo.

- **Actividades complementarias:** Son aquellas que se realizan en el horario escolar aunque se diferencian de las propiamente lectivas en cuanto a la organización temporal y espacial así como en cuanto a los materiales. Mediante las actividades complementarias se permitirá que alumnos y alumnas interrelacionen contenidos. Las actividades complementarias propuestas son la realización de visitas a empresas, así como las charlas de profesionales del sector.

Para un adecuado aprovechamiento de la actividad, la preparación previa del alumnado debe ser considerado como aspecto principal en la preparación de la actividad. Una vez realizada, asimismo, se procederá al tratamiento con el grupo-clase de lo visto-escuchado.

- **Actividades extraescolares:** No se contemplan

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El proceso de evaluación del módulo profesional implicará la realización de acciones evaluadoras antes de comenzar las actividades de enseñanza y aprendizaje (evaluación inicial), durante el curso (evaluación continua del aprendizaje del alumnado) y al finalizar el mismo (evaluación final o sumativa).

La evaluación deberá tener en cuenta las características particulares de cada alumno y alumna, considerando a cada sujeto como una individualidad peculiar que es necesario estudiar concretamente para determinar los resultados del aprendizaje y el propio proceso en él o ella. De esta forma, se propone una evaluación personalizada e integradora de diversas fuentes de información, tanto cuantitativas como cualitativas.

El punto de partida de la evaluación del alumnado serán los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno del módulo, tal como se señala en el RD 1147/2011 en su artículo 51.2.

Asimismo, la evaluación del alumnado seguirá lo preceptuado por la orden del 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.

Durante el primer mes de clase se procederá a la evaluación inicial del alumnado. Esta evaluación tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. Esta evaluación no implicará en ningún caso calificación del alumnado y servirá como punto de partida para tomar decisiones en el proceso de enseñanza y aprendizaje del alumnado.

Los momentos en los que se informará al alumnado y sus familias sobre su progreso en el proceso de enseñanza y aprendizaje (evaluaciones parciales) seguirá lo preceptuado por la orden de evaluación. Se realizarán tres sesiones de evaluación parcial del alumnado:

La evaluación final del alumnado se celebrará coincidiendo con la finalización del periodo lectivo, nunca antes del 22 de junio.

Los alumnos que no superen el módulo de FOL tendrán que realizar actividades de recuperación

hasta la finalización del periodo lectivo. Estas actividades tendrán como objetivo que el alumnado alcance aquellos resultados de aprendizaje no superados en los tres trimestres. Se planteará alumnado un repaso a las actividades realizadas durante el curso y la resolución de dudas sobre los contenidos tratados.

Tal como se explicita en la orden que desarrolla el currículum del título, debe verificarse lo que al final del proceso el alumno es capaz de hacer, es decir, aquellas realizaciones profesionales que el alumno muestra. Ello implica el empleo de técnicas e instrumentos de evaluación que aporten esta información. Las técnicas que se emplearán serán las pruebas escritas, la observación directa del profesor y la realización de trabajos y ejercicios por parte de los alumnos.

Se proponen los siguientes instrumentos de evaluación:

- **Diario de clase:** La observación directa del profesor será recogida en notas o un diario de clase y en las fichas personales de los alumnos. Para el desarrollo de una adecuada observación directa, otorgándole carácter científico, es imprescindible recoger la actividad del alumnado de forma regular. La observación directa del alumnado implicará no sólo el control de su asistencia, sino de las conductas observadas, positivas o negativas.
- **Ejercicios escritos realizados de forma individual:** Mediante estos ejercicios, realizados en el marco de las diferentes unidades de trabajo, se comprobará el grado de conocimiento de los procedimientos básicos tratados en cada una de ellas.
- **Ejercicios y dinámicas realizadas en grupo:** A través de estos instrumentos se estudiarán las actitudes del alumnado y su conocimiento de las técnicas de dinamización y dirección de equipos.
- **Exámenes escritos:** Los alumnos realizarán, asimismo, exámenes escritos en los que se le planteen preguntas y cuestiones sobre los conceptos más importantes tratados en cada unidad de trabajo, así como casos prácticos y actividades. Los exámenes recibirán una puntuación de 0 a 10, restando cada falta de ortografía 0,25 puntos.

Para desarrollar este sistema de evaluación resulta imprescindible la asistencia continuada del alumnado a clase, tal como se señala en la orden del 29 de septiembre de 2010. Aquellos alumnos y alumnas que, falten a más de un 25% de las horas de clase serán evaluados mediante una prueba escrita, en su convocatoria anual al finalizar el periodo lectivo. Este criterio se encuentra contenido en el Proyecto Educativo del Ciclo Formativo y es común a todos los módulos

Las ponderaciones de los diferentes instrumentos de evaluación dan lugar a los siguientes criterios de calificación del módulo:

- Exámenes escritos: 50%.
- Ejercicios realizados individualmente: 30%.
- Trabajo en el aula: 20%

Los alumnos que no superen el módulo de FOL tendrán que realizar actividades de recuperación hasta la finalización del periodo lectivo.

Estas actividades tendrán como objetivo que el alumnado alcance aquellos resultados de aprendizaje no superados en los tres trimestres. Se planteará alumnado un repaso a las actividades realizadas durante el curso y la resolución de dudas sobre los contenidos tratados.

Al finalizar el periodo lectivo los estudiantes realizarán un examen de recuperación sobre las unidades de trabajo no superadas. Aprobarán el módulo aquellos que obtengan una puntuación

superior a cinco puntos.

PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA

Como aportación al Plan de Fomento de la Lectura y Biblioteca en el módulo de FOL se realizarán las siguientes actividades:

- Consulta de textos legales y realización de ejercicios relacionados: Estatuto de los Trabajadores, Ley de Prevención de Riesgos Laborales, Convenios Colectivos
- Lectura comprensiva de artículos en prensa y blogs especializados
- Producción de textos: Currículums, cartas de presentación

PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16

ITZIAR VEIGA CAMPO