

ÍNDICE:

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
 - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
 - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
 - 7.1 Procedimiento de evaluación.
 - 7.2 Criterios de calificación.
8. Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
9. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes
10. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
11. Actividades extraescolares y complementarias
12. Plan de contingencia.
13. Información al alumnado

Programación, elaborada por:

Nombre	MAGDALENA URBANO DEL RIO
Cargo	Profesora del módulo
Fecha	04/10/2022

1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: CFGM Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Nivel: Curso 1º Código: 0033

Duración del módulo: 96 h. Calendario 22-23 hasta junio, 3h/semana 101.

RD u ORDEN:

- Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería Repostería y Confitería. y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden de 24 de julio de 2008, de la Consejera de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

El módulo de FOL contribuye a alcanzar los objetivos fundamentales de la LOMLOE-LOE. La formación profesional está enfocada, principalmente, a **preparar al alumno para su incorporación al mercado de trabajo, y su inserción en la sociedad como ciudadano con valores democráticos**, por ello la legislación marca para todos los ciclos formativos el objetivo de que los alumnos dispongan del mayor número de conocimientos, de herramientas y de recursos que le ayuden a alcanzar este fin de inserción laboral y de integración en la sociedad en general; el logro de este objetivo se consigue a través del módulo de Formación y Orientación Laboral, transversal a todos los ciclos formativos.

- La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales del ciclo formativo** siguientes:
 - o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
 - q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
 - s) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
 - t) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
 - v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

• Y las competencias profesionales, personales y sociales siguientes:

- o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- r) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- v) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- x) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1.— Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- b) Se han identificado los itinerarios formativos/profesionales relacionados con el perfil profesional del panadero-repostero-confitero.
- c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

RA2.—Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del panadero-repostero-confitero.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

RA3.—Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han determinado los factores clave en la regulación del tiempo de trabajo y de descanso.

f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- j) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- k) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

RA4.—Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

RA5.— Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- 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 Panadería, Repostería y Confitería.
- 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 Panadería, Repostería y Confitería.

RA6.— Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- 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.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- 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.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme).

RA7.— Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Criterios de evaluación:

- 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.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- 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.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador, y su importancia como medida de prevención.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

El Departamento de FOL, considera que los contenidos mínimos serán:

4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

- **Búsqueda activa de empleo**

—La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional.

—Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

—Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

—Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

—Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Yacimientos de empleo.

—Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- El proceso de toma de decisiones. Fases y factores que intervienen en las decisiones.

- **Gestión del conflicto y equipos de trabajo**
 - Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
 - Equipos en la industria de la panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.
 - La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación.
 - Técnicas de trabajo en grupo.
 - La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. El liderazgo
 - Reuniones de trabajo.
 - Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.
 - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
 - La negociación como vía de solución de conflictos.

- **El contrato de trabajo**
 - El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.
 - Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.
 - El contrato de trabajo. Contenido.
 - Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
 - Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
 - El tiempo de trabajo y de descanso.
 - El salario.
 - Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
 - Representación de los trabajadores.

—El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

—El conflicto colectivo. La huelga.

—Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.

- **Seguridad Social: empleo y desempleo. La Seguridad Social**

—Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

—Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización.

—Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo.

- **Evaluación de riesgos profesionales**

—Valoración de la relación entre trabajo y salud.

—Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.

—El riesgo profesional. 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 psicosociales.

—Riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería.

—Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional. Otras patologías derivadas del trabajo.

—Técnicas de prevención.

- **Planificación de la prevención en la empresa**

—Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Representación de los trabajadores en materia preventiva.
 - Gestión de la prevención en la empresa.
 - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
 - Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención.
 - 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.
 - Señalización de seguridad.
 - El control de la salud de los trabajadores.
 - Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia.
 - Primeros auxilios.

Estos contenidos se organizarán en las siguientes **unidades didácticas**

U.D.1 La prevención de riesgos: conceptos básicos y factores de riesgo

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- El riesgo profesional. 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 psicosociales.
- Riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional. Otras patologías derivadas del trabajo.
- El control de la salud de los trabajadores.
- Técnicas de prevención.
- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Señalización de seguridad.

U.D.2 La prevención de riesgos: legislación y organización**Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:**

- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Representación de los trabajadores en materia preventiva.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención.

U.D.3 Emergencias y primeros auxilios**Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:**

- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».
- Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

U.D.4 La Relación Laboral

- El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.
- Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

U.D.5 El Contrato de Trabajo.

- El contrato de trabajo. Contenido.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
- Nuevos Entornos de organización del trabajo: Teletrabajo.

U.D.6 La Jornada de Trabajo.

- El tiempo de trabajo y de descanso.
- Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.
- El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

U.D.7 El salario y la Nomina .

- El salario.

U.D.8 Modificación, suspensión y extinción del contrato.

- Modificación, suspensión y extinción del contrato

U.D.9 Participación de los trabajadores en la empresa .

- Representación de los trabajadores.
- El conflicto colectivo. La huelga.

U.D.10 Seguridad Social y Desempleo.

Seguridad Social: empleo y desempleo. La Seguridad Social

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización.
- Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo.

U.D.11 Orientación y Búsqueda de Empleo.

Búsqueda activa de empleo:

- La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Yacimientos de empleo.
- Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- El proceso de toma de decisiones. Fases y factores que intervienen en las decisiones.

U.D.12 Gestión del Conflicto y Equipos de trabajo.

—Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

—Equipos en la industria de la panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.

—La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación.

—Técnicas de trabajo en grupo.

—La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. El liderazgo

—Reuniones de trabajo.

—Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas.

—Métodos para la resolución o supresión del conflicto.

—La negociación como vía de solución de conflictos.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª E v a l u a c i ó n	0	Presentación del módulo	1
	1	PRL: Conceptos básicos y Factores Riesgo	5
	2	PRL: Legislación y Organización.	5
	3	PRL: Prevención y Protección. Primeros Auxilios.	4
	4	La relación Laboral	6
	5	El Contrato de trabajo	6
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
		Total 1ª Evaluación:	
2ª E v a l u a c i ó n	6	La Jornada de Trabajo	6
	7	El salario y la Nomina	10
	8	Modificación, suspensión, extinción contrato	11
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
		Total 2ª Evaluación:	
3ª E v a l u a c i ó n	9	Participación de los trabajadores en la Empresa.	7
	10	Seguridad Social y Desempleo	10
	11	Orientación y Búsqueda de empleo	10
	12	Equipos de trabajo y Solución Conflictos	5

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL** CURSO 22-23

n	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	3
	Horas de repaso junio (para los primeros)	8
	Total 3ª Evaluación:	43
	Total curso:	101

5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

OBJETIVOS:

t) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

COMPETENCIAS:

- s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos
- t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- x) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

U.D.1 La prevención de riesgos: conceptos básicos y factores de riesgo

Objetivo: q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

Competencia profesional: o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

<p>RA nº5.- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.</p> <p>RA nº7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.</p>	<p>5. a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.</p> <p>5. b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.</p> <p>5. c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.</p> <p>5. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico de esta titulación.</p> <p>5. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa .</p> <p>5. 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 de esta titulación</p> <p>5. 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 esta titulación.</p> <p>7.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.</p> <p>7.b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</p>	<p>5.a.1) Diferenciar salud laboral según OMS</p> <p>5.b.1) Vincular la existencia de factores de riesgo a la aparición de daños.</p> <p>5.c.1) Diferenciar los distintos factores de riesgo.</p> <p>5.d.1.) Conocer situaciones riesgos propios actividad</p> <p>5.g.1) Conocer los daños que se producen por la existencia de riesgos.</p> <p>5.f.1) Saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse.</p> <p>7.a.1) Saber qué medidas de prevención y protección pueden aplicarse frente a cada uno de los factores de riesgo.</p> <p>7.b.1.) Conocer el significado de las distintas señales</p>	<p>TEORÍA</p> <p>Evaluación de riesgos profesionales:</p> <p>—Valoración de la relación entre trabajo y salud.</p> <p>—El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.</p> <p>—La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.</p> <p>—Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</p> <p>—Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.</p> <p>—Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.</p> <p>—Riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería.</p> <p>—Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. El accidente de trabajo y la enfermedad profesional. Otras patologías derivadas del trabajo.</p> <p>—El control de la salud de los trabajadores.</p> <p>—Técnicas de prevención.</p> <p>—Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.</p> <p>—Señalización de seguridad.</p>	<p>EXAMEN</p> <p>1ª Evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios/ Practicas (40%)</p> <p>-Distinguir factor, riesgo, daño</p> <p>-Diferencia entre Prevención/Protección.</p> <p>-Diferenciar AT/EF</p> <p>-Casos de condiciones de seguridad.</p> <p>-Casos de condiciones medioambientales</p> <p>-Casos de organización del trabajo.</p> <p>-Casos de señalización.</p>
--	---	---	--	--

U.D.2 La prevención de riesgos: legislación y organización

Objetivo: p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
 q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
Competencia profesional: n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
 o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
 u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

<p>RA nº6.- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</p>	<p>6. a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. 6. 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. 6. c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos. 6. d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. 6. f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico del Título 6. e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.</p>	<p>6.a.1) Conocer la legislación básica en prevención y los derechos y obligaciones que se derivan para empresarios y trabajadores. 6.b.1) Conocer las responsabilidades de la empresa en la gestión de la prevención. 6.b.2.) Conocer las formas de gestión de la prevención 6.c.1) Distinguir las modalidades de organización de la prevención de los sistemas de participación de los trabajadores.</p>	<p>TEORÍA Planificación de la prevención de riesgos en la empresa: —Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. —Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. —Representación de los trabajadores en materia preventiva. —Gestión de la prevención en la empresa. —Principios preventivos. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. —Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. —Planificación de la prevención en la empresa: El plan de prevención.</p>	<p>EXAMEN 1ª Evaluación (60%) Ejercicios/ Practicas (40%) -Practicas sobre Obligaciones en materia de PRL -Ejercicios de Responsabilidad en materia de PRL -Practica de Organización y participación.</p>
--	---	---	--	--

U.D.3 Emergencias y primeros auxilios

Objetivo: q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
Competencia profesional: o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto. p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº6.- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</p> <p>RA nº7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.</p>	<p>6. g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa</p> <p>7.c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia</p> <p>7.e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas.</p> <p>7.d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.</p> <p>7.f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador, y su importancia como medida de prevención</p>	<p>7.c.1) Saber aplicar principios generales de actuación en un accidente.</p> <p>7.c.2) Saber cómo debemos actuar en el soporte vital básico donde esté en juego la vida de las personas.</p> <p>7.c.3) Saber aplicar otras técnicas de primeros auxilios frente a otras emergencias como hemorragias, quemaduras, etc.</p> <p>7.c.4) Conocer los medios de transporte básicos y el contenido del botiquín.</p> <p>7.d.1) Conocer el triaje y su significado</p>	<p>TEORÍA</p> <p>APLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LA EMPRESA:</p> <p>—Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</p> <p>—Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».</p> <p>—Protocolo de actuación en caso de accidente o situación de emergencia.</p> <p>—Primeros auxilios.</p>	<p>EXAMEN</p> <p>1ª Evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios/Prácticas</p> <p>(40%)</p> <p>-Ejercicios teóricos sobre primeros auxilios.</p>

U.D.4 La relación laboral

Objetivo: v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Competencia profesional: u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº3.-</p> <p>Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</p>	<p>3. a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.</p> <p>3. b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</p> <p>3. c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</p>	<p>3.a.1) Saber distinguir cuándo se trata de una relación laboral o no laboral</p> <p>3.a.2) Conocer las fuentes del derecho laboral y sus principios de aplicación</p> <p>3.c.1) Reconocer qué derechos y obligaciones laborales tienen los trabajadores</p> <p>3.c.2) Ser conscientes del poder de vigilancia y disciplinario que tiene la empresa</p>	<p>TEORÍA</p> <p>—El derecho del trabajo. Organismos que intervienen en la relación laboral.</p> <p>—Análisis de la relación laboral individual. Relaciones excluidas.</p> <p>—Derechos y deberes derivados de la relación laboral.</p>	<p>Examen</p> <p>1ª evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios</p> <p>(40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Analizar elementos de la relación laboral -Clasificar las normas según el Principio de Jerarquía Normativa. -Aplicar los principios de interpretación y aplicación del derecho laboral. -Reconocer derechos y deberes derivados de las relaciones laborales.

U.D.5 El contrato de trabajo

Objetivo: v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Competencia profesional: u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº3.-</p> <p>Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo</p>	<p>3. d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.</p> <p>3.k) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.</p>	<p>3.d.1. Conocer los elementos básicos de un contrato</p> <p>3.d.2. Distinguir las distintas modalidades de contratación actuales</p> <p>3.d.3. Conocer las características de la contratación de las ETT</p> <p>3.k.1 Ser conscientes de las nuevas formas flexibles de contratación (Teletrabajo)</p>	<p>TEORÍA</p> <p>—El contrato de trabajo. Contenido.</p> <p>—Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.</p> <p>—Nuevos Entornos de organización del trabajo: Teletrabajo.</p>	<p>Examen</p> <p>1ª evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios (40%)</p> <p>-Identificación y clasificación de modalidades de contratos.</p> <p>-Rellenar contrato en prácticas.</p> <p>- Identificación de las características de la contratación de las ETT.</p>

U.D.6 La jornada de trabajo

Objetivo:v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Competencia profesional:u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº3.-</p> <p>Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo</p>	<p>3. e) Se han determinado los factores clave en la regulación del tiempo de trabajo y de descanso</p> <p>3. f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</p> <p>3.j) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a su sector profesional</p>	<p>3.e.1) Reconoce la diferencia entre jornada y horario, y sus distintos tipos.</p> <p>3.f.1) Conocer la regulación de la jornada de trabajo.</p> <p>3.f.2) Conocer los descansos y permisos a los que tiene derecho el trabajador.</p> <p>3.f.3) Identificar las medidas de conciliación laboral y familiar y la igualdad de género en las empresas</p>	<p>TEORÍA</p> <p>—El tiempo de trabajo y de descanso.</p> <p>—Requerimientos y beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.</p> <p>—El convenio colectivo. Análisis de un convenio aplicable al ámbito profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.</p>	<p>Examen</p> <p>2ª evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios</p> <p>(40%)</p> <p>-Reconocer los límites de la jornada, las fiestas, vacaciones y permisos.</p> <p>-Actividad sobre reducción de jornada</p> <p>- Actividad sobre el convenio colectivo del sector.</p>

U.D.7 El salario y la nómina

Objetivo:v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Competencia profesional: u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº3.- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo</p> <p>RA4.- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.</p>	<p>3. h) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.</p> <p>4. e) Se han identificado las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.</p>	<p>3.h.1) Conocer la estructura básica del salario.</p> <p>3.h.2) Conocer las garantías básicas del salario.</p> <p>3.h.3) Interpretar los diferentes elementos de un recibo de salarios</p> <p>4.e.1.) Conoce las diferencias entre las bases de cotización del empresario y del trabajador</p>	<p>TEORÍA —El salario y la Nomina.</p>	<p>Examen 2ª evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios (40%)</p> <p>-Interpretación de una nomina. -Confecionar recibos de nomina.</p>

U.D.8 Modificación, suspensión y extinción del contrato

Objetivo) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Competencia profesional: u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº3.-</p> <p>Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo</p>	<p>3. g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.</p>	<p>3.g.1) Reconocer las causas por las que se puede modificar el contrato y sus efectos.</p> <p>3.g.2) Conocer las características básicas de los motivos de suspensión del contrato.</p> <p>3.g.3) Ser conscientes de las múltiples causas de extinción del contrato, profundizando en las causas de despido y sus consecuencias.</p> <p>3.g.4) Reconocer e interpretar los elementos de un finiquito</p>	<p>TEORÍA</p> <p>—Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.</p>	<p>Examen</p> <p>2ª evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios</p> <p>(40%)</p> <p>-Sobre causas de modificación, suspensión y extinción.</p> <p>-Liquidación de finiquitos.</p>

U.D.9 Participación de los trabajadores

Objetivo: v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Competencia profesional) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº3.- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo</p>	<p>3.i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.</p>	<p>3. i.1) Ser conscientes de los dos modelos de representación: sindical y unitaria.</p> <p>3.i.2) Conocer quiénes pueden ser los representantes de los trabajadores.</p> <p>3.i.3) Conocer los requisitos básicos y los efectos de una huelga general.</p> <p>3.i.4) Valorar la solución extrajudicial de conflictos como una vía de acuerdo.</p>	<p>TEORÍA</p> <p>—Representación de los trabajadores.</p> <p>—El conflicto colectivo. La huelga.</p>	<p>Examen 3ª evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diferenciar la representación unitaria de la sindical. - Derechos y deberes de los representantes - Ejercicio sobre la Huelga. - ejercicio sobre Cierre Patronal. - Ejercicios sobre el derecho de reunión.

U.D.10 Seguridad Social y desempleo

Objetivo:v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Competencia profesional:u) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA nº4.- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.</p>	<p>4. a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.</p> <p>4. b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.</p> <p>4. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.</p> <p>4. d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.</p> <p>4. f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.</p> <p>4. g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.</p> <p>4. h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.</p>	<p>4.a.1) Conocer la estructura del sistema de seguridad social.</p> <p>4.b.1) Clasificar las contingencias de acuerdo a su actividad protectora</p> <p>4.c.1.) Diferenciar los regímenes y sus requisitos</p> <p>4.d.1.) Concretar las obligaciones de empresario y trabajador</p> <p>4.f.1) Conocer las prestaciones básicas de la Seguridad Social.</p> <p>4.f.2) Conocer las características de las prestaciones por incapacidad temporal y desempleo</p> <p>4.g.1) Conocer los requisitos y las situaciones de desempleo.</p>	<p>TEORÍA</p> <p>Seguridad Social: empleo y desempleo.</p> <p>La Seguridad Social —Estructura del Sistema de la Seguridad Social. —Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Inscripción de empresas, afiliación, altas, bajas y cotización. —Prestaciones de la Seguridad Social. La protección por desempleo.</p>	<p>Examen 3ª evaluación (60%)</p> <p>Ejercicios (40%) -Cálculo de prestaciones. - Calcular prestación por desempleo.</p>

U.D.11 Orientación laboral

Objetivo: t) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

Competencia: v) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

<p>RA nº1.- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.</p>	<p>1. a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. 1. b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional 1. c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. 1. d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico del presente título 1. e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. 1. f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título. 1.g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</p>	<p>1.a.1) Conocer y valorar la formación permanente. 1.b.1) Conocer los itinerarios formativos del sistema reglado, con especial atención a la FP 1.d.1) Valorar el estudiar y trabajar en Europa como una oportunidad más. 1.e.1) Saber redactar una carta de presentación y un curriculum vitae. 1.e.2) Saber responder ante una entrevista tipo. 1.e.3) Valorar las redes sociales como herramienta de búsqueda de empleo. 1.g.1) Conocer mecanismos de autoconocimiento para la toma de decisiones</p>	<p>TEORÍA Búsqueda activa de empleo: —La necesidad de planificar la carrera profesional: el proyecto profesional. —Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. —Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. —Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. —Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Yacimientos de empleo. —Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector. —Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. —Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. —El proceso de toma de decisiones. Fases y factores que intervienen en las decisiones.</p>	<p>Examen 3ª evaluación (60%) Ejercicios (40%) -Curriculum Vitae y carta de presentación. - Oportunidades de empleo en Europa. -Búsqueda de ofertas de empleo. - Autoanálisis personal y profesional.</p>
--	--	--	---	---

U.D.12 Equipos de trabajo y Solución de conflictos

Objetivo: s) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

Competencia profesional: p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

r) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

<p>RA nº2.- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.</p>	<p>2.a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil 2.b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. 2.c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. 2.d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo. 2.e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones. 2.f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes. 2.g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.</p>	<p>2.a.1) Valorar las ventajas e inconvenientes de los equipos de trabajo. 2.c.1) Reconocer las fases de formación de equipos. 2.c.2) Determinar los tipos de trabajo en equipo. 2.c.3) Reconocer el funcionamiento eficaz y eficiente de un equipo. 2.c.4) Conocer las técnicas de trabajo en equipo. 2.d.1) Reconocer la diversidad de opiniones como factor enriquecedor 2.e.1.) Identifica el conflicto como parte que hay que gestionar en las organizaciones. 2.f.1) Identificar las causas más habituales de los conflictos laborales. 2.g.1) Conocer el proceso de mediación en un conflicto. 2.g.2) Conocer el proceso negociador en un conflicto.</p>	<p>TEORÍA GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO: —Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. —Equipos en la industria de la panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan. —La gestión de equipos de trabajo: la comunicación eficaz, la motivación. —Técnicas de trabajo en grupo. —La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes. El liderazgo —Reuniones de trabajo. —Conflicto: características, tipos, fuentes y etapas. —Métodos para la resolución o supresión del conflicto. —La negociación como vía de solución de conflictos.</p>	<p>Examen 3ª evaluación (60%) Ejercicios (40%) -Supuestos relacionados con los equipos de trabajo y los roles. - Supuestos relacionados con los tipos de conflicto y sus métodos de resolución.</p>
---	--	--	--	---

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

6.1. Principios metodológicos generales.

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

6.2. Aspectos metodológicos de la programación.

La metodología del módulo de Formación y Orientación Laboral seguirá los siguientes principios:

- Activa, para que el alumnado sea el sujeto-agente de su propio aprendizaje.
- Individualizada, para atender la diversidad del alumnado.
- Flexible: eligiendo las estrategias más adecuadas en cada caso y evaluando y mejorando el proceso.
- Contextualizada, para entroncar el aprendizaje del alumnado con la realidad cercana.
- Socializadora, para preparar al alumnado en su futuro laboral y personal. El aprendizaje es una construcción social e individual. Por ello, se debe propiciar una interacción docente-alumnado y una interacción alumnado-alumnado.
- Creativa, para estimular el potencial creativo del alumnado.

6.3. Finalidad metodológica.

El alumnado, en su proceso de enseñanza-aprendizaje va a acercarse paulatinamente al mundo de la empresa, por lo que se le deberá motivar para que valore la aportación de este módulo a la comprensión de esa realidad empresarial, tanto si decide optar por el autoempleo y poner en marcha su propia idea de negocio, como si pretende trabajar por cuenta ajena.

6.4. Otros aspectos metodológicos.

A la hora de impartir el módulo, se seguirán, con carácter general, las siguientes actuaciones:

- Presentación del módulo de FOL, explicando sus características, contenidos, resultados de aprendizaje que debe adquirir el alumnado, la metodología y criterios de evaluación que se van a aplicar.
- Con carácter general, al inicio de cada unidad didáctica, se hará una introducción de la misma, que muestre los conocimientos y aptitudes previas de cada estudiante y del grupo en general, comentando entre todos los resultados, para detectar las ideas preconcebidas y despertar interés hacia el tema. Posteriormente se pasará a explicar los distintos contenidos de carácter teórico, intercalando actividades de apoyo, como pueden ser comentarios de textos o resolución de casos prácticos.
- Se intentará comenzar cada sesión con un breve resumen de la clase anterior, resolviendo dudas y relacionando lo anterior con el contenido nuevo que se va a tratar.
- Se fomentará el uso diverso los materiales y tipo de actividades empleadas y trabajando la educación en valores a través de la metodología.

- Se intentará seguir una didáctica práctica y participativa a pesar del evidente contenido teórico del módulo, haciendo hincapié en no solo en los conceptos teóricos, sino también en los más prácticos y en las competencias personales y sociales.
- El alumnado trabajará tanto de forma individual como en grupo, fomentando el aprendizaje cooperativo. Por otro lado, atendiendo a las características y necesidades del grupo, se podrán implementar otras metodologías como el aprendizaje cooperativo basado en retos (ACbR), el aprendizaje invertido (flipped classroom), la gamificación, etc.
- Se fomentará el uso de las nuevas tecnologías (Internet, presentaciones digitales, Google classroom, etc.) para hacer más dinámicas las clases y mostrar al alumnado la utilidad de incorporar la investigación y tecnología a su quehacer diario.
- Procuraremos que el alumnado realice determinadas actividades en casa para reforzar sus conocimientos y para acostumbrarle a una rutina de trabajo positiva para su futuro profesional.
- Se tendrán en cuenta los contenidos similares impartidos en otros módulos del ciclo formativo, tratando de establecer una coordinación entre el equipo educativo que dote de cohesión al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Por otro lado, se tendrán en consideración las **orientaciones metodológicas** establecidas para el módulo en la Orden que regula el título:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las empresas y los centros de producción de panadería, repostería y confitería.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- El uso de las TIC en la búsqueda de información y en la intermediación en el mercado de trabajo.
- La identificación de los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en materia laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la ley de Prevención de Riesgos Laborales, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

El alumnado deberá alcanzar los Criterios de Evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje para superar el módulo. Se realizarán los siguientes procedimientos de evaluación:

7.1.1. Evaluación inicial

En base a lo establecido en la normativa, durante el primer mes del curso escolar se realizará una evaluación inicial del alumnado, con el fin de valorar sus conocimientos previos respecto al módulo,

así como las distintas características que puedan tener relevancia sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje. La evaluación inicial se realiza a través de un cuestionario elaborado por el departamento de FOL, y estará relacionada con los contenidos del módulo.

7.1.2. Procedimientos de evaluación continua del alumnado

El alumnado será evaluado con el sistema de evaluación continua y se realizará a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, valorando el trabajo realizado y las actividades desarrolladas diariamente, así como el nivel alcanzado respecto de los objetivos que han de conseguirse con el presente módulo. Se tendrá en cuenta la trayectoria conseguida a lo largo de toda la evaluación. Para ello se utilizarán los siguientes instrumentos:

- **Pruebas escritas:** se llevará a cabo al menos un examen por evaluación de los contenidos vistos en el aula. Las pruebas podrán consistir en preguntas cortas, tipo test, preguntas de desarrollo y/o casos prácticos, a través de los cuáles el alumno tendrá que definir, establecer las principales características, analizar o distinguir los elementos de los diferentes contenidos de la unidad. En cada una de las preguntas del examen se indicará el valor de la misma.

En función de las circunstancias y características del grupo, estas pruebas podrán realizarse de forma presencial o vía telemática, mediante pruebas orales o escritas.

La copia en alguno de los exámenes conllevará el suspenso automático de la prueba.

- **Actividades prácticas:** se realizarán actividades donde el alumnado ponga en práctica lo aprendido en el aula, utilizando las fuentes de información y recursos necesarios para ello como casos prácticos, análisis de noticias y/o exposiciones públicas de los trabajos realizados. Algunos exámenes podrán ser sustituidos o completados con la realización de trabajos. Se entregará un guión al alumnado en el que se indicará los aspectos que deben desarrollarse y el valor de los mismos.

Sólo se recogerán y evaluarán las actividades entregadas en la fecha acordada, salvo que el retraso en la entrega se deba a causas justificadas. Asimismo, la copia en alguna de las actividades prácticas conllevará el suspenso automático de las mismas.

Por otro lado, el profesorado aportará **material actual relacionado con el módulo** para su debate crítico en clase (artículos de prensa, reformas o noticias actuales, material audiovisual relacionado, etc.) que será valorado a través de las aportaciones del alumnado en la clase, y/o la elaboración de comentarios sobre dicho material.

- **Registros** (basados en la observación y anotación periódica) para valorar las competencias para el empleo del alumnado, que contribuyan a alcanzar las competencias personales y sociales establecidas en la Orden que regula el título. En concreto, se valorará la responsabilidad en el trabajo, la iniciativa y autonomía, la participación en el trabajo en equipo y las habilidades comunicativas del alumnado.

7.1.3. Pérdida de la evaluación continua del alumnado

En base a lo establecido en la Orden de 26 de octubre de 2009, el alumnado que supere en más del 15% las faltas de asistencia del total del módulo podrá ser suspendido de su derecho a evaluación continua, con las excepciones que contempla la norma. El módulo consta de 96 horas. El 15% son 14,4 horas, por lo que el alumno que falte a 15 sesiones de 50 minutos perderá el derecho a la evaluación continua. A estos efectos, 2 retrasos equivalen a una falta de asistencia. Se entenderá

que ha existido retraso en la entrada a clase cuando el/la docente haya pasado lista y el/la estudiante no se encuentre en el interior del aula.

En el caso de perder su derecho a evaluación continua, el alumnado deberá examinarse de todos los contenidos de la asignatura en la convocatoria ordinaria de junio. Será requisito indispensable para superar el módulo presentar de forma adecuada las actividades prácticas o trabajos adicionales encomendados por el profesorado.

7.1.4. Procedimiento de evaluación para el alumnado con conciliación del aprendizaje con la vida laboral

Al alumnado que no pueda asistir a clase debido a su actividad profesional y tenga concedida la "conciliación del aprendizaje con la vida laboral", se le proporcionará un seguimiento a través de Google classroom u otros cauces de comunicación establecidos al comenzar el curso.

En cuanto al procedimiento de evaluación, se establecerán tareas y actividades prácticas que fomenten el aprendizaje progresivo del módulo. Asimismo, el profesorado realizará exámenes/pruebas evaluables parciales durante el curso.

En todo caso, el alumnado deberá realizar todos los trabajos y exámenes trimestrales que se planteen y será responsable de informarse de fechas y contenidos de las pruebas de evaluación y trabajos propuestos. Los criterios y las pruebas de evaluación serán los mismos que para el resto del alumnado.

7.1.5. Procedimiento de recuperación

El alumnado que no logre superar una determinada evaluación será orientado mediante las premisas oportunas para la superación de la misma, incidiendo en aquellos contenidos que presenten mayor dificultad de comprensión y aprendizaje. Se debe tener en cuenta lo siguiente:

- En la convocatoria oficial de junio 1, se hará una recuperación de los aspectos no superados de la misma.
- Las actividades prácticas, trabajos y ejercicios obligatorios deberán entregarse de forma adecuada para recuperar los aspectos pendientes del módulo, tanto en las posibles recuperaciones hechas durante el curso como en las convocatorias ordinarias de junio 1 y 2.
- El alumnado con contenidos/criterios de evaluación pendientes se examinará en la convocatoria ordinaria de junio 1 de la evaluación correspondiente, guardando las evaluaciones que, en su caso, tuviese aprobadas. La convocatoria ordinaria de junio 2 comprenderá los contenidos de todo el módulo
- Si no se consiguiera recuperar el módulo en la convocatoria ordinaria de junio 1, el alumnado deberá asistir a las clases de recuperación y refuerzo establecidas en el periodo de recuperación y realizar las tareas que le sean demandadas. Asimismo, deberá examinarse de todo el módulo en la convocatoria ordinaria de junio 2.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

7.2.1. Aspectos a tener en cuenta a la hora de calificar al alumnado

- Pruebas escritas/ exámenes: (puntuación de 1 a 10)

En cada pregunta o ejercicio se valorará, además del contenido del mismo, el uso de un vocabulario adecuado, el orden y la coherencia de la respuesta y los procedimientos utilizados para llegar al resultado final.

Se realizará como mínimo un examen en cada evaluación. La copia en algún examen supondrá la calificación del mismo con un 1.

En caso de que el alumnado no asista el día fijado para los exámenes de cada evaluación, deberá presentarse a la recuperación correspondiente. En caso de que el alumnado no se presente al examen establecido en convocatoria oficial se le considerará no evaluado, salvo que su ausencia se deba a un motivo de fuerza mayor debidamente acreditado.

- Trabajos y actividades prácticas: (puntuación de 1 a 10)

Los trabajos y actividades prácticas se evaluarán atendiendo a la adecuación al contenido, creatividad, organización, vocabulario y presentación, tanto escrita como oral en caso de que deba exponerse ante el grupo. Se valorará positivamente el uso de fuentes de información adicionales. La copia en alguno de ellos conllevará su calificación con 1 punto y no se aceptarán trabajos transcurrida la fecha de entrega.

Estas actividades podrán ser realizadas de forma individual o grupal, en función de cada caso. En los proyectos de grupo, la evaluación individual de cada estudiante tendrá en cuenta su aportación personal al proyecto y la autonomía y responsabilidad personal en la búsqueda de información y el análisis del proyecto.

- Competencias para el empleo: (puntuación de 1 a 10)

La participación en las actividades desarrolladas en el aula será evaluada a través de los siguientes aspectos:

Responsabilidad en el trabajo

- *Puntualidad en el trabajo.*
- *Rigurosidad en la aplicación y realización de las tareas*
- *Aprovechamiento del tiempo de trabajo*
- *Cumplimiento y aceptación de las normas y responsabilidades asignadas*
- *Uso del equipamiento, materiales y mobiliario con el debido cuidado*

Iniciativa y autonomía

- *Argumenta las decisiones y muestra iniciativa en la ejecución de las actividades solicitadas.*
- *Aporta ideas y propuestas nuevas.*
- *Participa activamente en debates y pregunta en clase cuando lo estima necesario.*
- *Toma decisiones y es autosuficiente ante la aparición de problemas o falta de recursos.*

Participación en el trabajo de equipo
-Colabora con el resto del equipo en la realización de las tareas. - Realiza y se responsabiliza de las partes de trabajo encomendadas
Habilidades comunicativas
-Se muestra tolerante, cordial, no discriminatorio y respetuoso con los demás. - Emplea adecuadamente las técnicas de comunicación verbal y escrita - Empatiza y muestra interés por detectar y comprender las necesidades particulares de los demás.

7.2.2. Cálculo de obtener la calificación del alumnado.

La calificación reflejará el carácter formativo de la evaluación, reflejando a lo largo de todo el curso su evolución en el proceso de enseñanza-aprendizaje. De esta forma, la calificación del alumnado estará compuesta por las puntuaciones obtenidas en los diferentes instrumentos de evaluación en los siguientes porcentajes:

Pruebas escritas/exámenes	60%
Trabajos, actividades prácticas y competencias para el empleo	40%

La calificación mínima para aprobar es de 5. Sin embargo, se requiere una calificación mínima de 4 en cada uno de los mencionados apartados para poder realizar la media y superar el módulo, ya que éste se entiende como un conjunto coherente e interrelacionado y como tal será calificado. Por tanto, cada prueba escrita, trabajo o actividad práctica tendrá que tener una calificación mínima de 4 puntos sobre 10 para poder realizar la media de todos los instrumentos de calificación y poder superar el módulo.

Cada evaluación deberá ser superada de forma independiente con una calificación mínima de 5 puntos, y la nota final se obtendrá mediante media aritmética de los resultados en las tres evaluaciones.

La nota de evaluación será la que resulte del siguiente redondeo: cuando el primer decimal de la nota global no alcance el 5, se despreciarán estas décimas para la nota, en el caso de alcanzar o superar el primer decimal el 5, la nota se ajustará a la unidad siguiente, salvo para conseguir el aprobado, que deberá alcanzar el 5 sin redondeos. En todo caso, la nota sin redondear será la considerada para el cálculo de la calificación final de curso. La calificación ordinaria del curso se obtendrá calculando la media de las dos evaluaciones. Aprobará el módulo quien obtenga una nota final igual o superior a 5 puntos (sin redondeos) que implicará que ha superado todos los Resultados de Aprendizaje del módulo de FOL.

8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.**8.1. SEGUIMIENTO DE LA PRÁCTICA DOCENTE**

El profesorado realizará mensualmente un seguimiento del cumplimiento de las programaciones didácticas en los diferentes grupos, verificando si la temporalización prevista en las mismas es ajustada al ritmo de aprendizaje del alumnado y registrando dicho seguimiento en el cuaderno del profesor/a. Además, se realizará un seguimiento de dicho cumplimiento en las reuniones de departamento, reflejándose en las actas correspondientes

En caso de desajustes, se procederá a su análisis con el fin de lograr la impartición de todos los contenidos básicos previstos para este módulo. Para ello, se podrán establecer distintas acciones como la priorización de contenidos básicos, realización de trabajos de investigación por parte del alumnado, etc.

Por otro lado, también se realizará una evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje y de la actividad docente, a través de la búsqueda de un “feed-back” continuo con el alumnado, la observación diaria de la evolución del grupo y cuestionarios privados de reflexión sobre la práctica docente.

8.2. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

El proceso de enseñanza- aprendizaje tendrá en cuenta, en la medida de lo posible, factores tales como la edad, procedencia, localización geográfica, contacto con el mundo laboral, formación y por supuesto también los ritmos y capacidades de aprendizaje.

Dicha flexibilidad, derivada de la diversidad de aprendizaje, pasará fundamentalmente por el profesorado como medio de asesoramiento hacia al alumnado, que tratará de homogeneizar el grupo a través de sus observaciones, una acción repetida de explicación de conceptos, aclaración de dudas, explicaciones individualizadas, demostraciones más personalizadas, cambio de método seguido, uso de recursos didácticos con un mayor desglose de contenidos y, por último, repetición de procesos que un principio han sido mal ejecutados.

En el grupo, y fruto de la diversidad de intereses y ritmos en los aprendizajes, se llevarán a cabo actividades de apoyo, refuerzo o ampliación según las necesidades de cada situación. De forma concreta y continua se hará un seguimiento del rendimiento del alumnado, principalmente del que presenta un ritmo de aprendizaje más lento, estableciendo si fuese necesario tutorías más personalizadas.

La metodología debe contemplar diversos ritmos en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, las siguientes actuaciones nos permitirán atender las diferencias individuales del alumnado:

- Diferenciar los elementos que resulten esenciales de aquellos que amplían o profundizan.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan.
- Proponer actividades complementarias afines a las actividades que se estén tratando.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se desee evaluar, diferenciando los mínimos exigibles.

8.3. ACTIVIDADES PARA RECUPERACIÓN DE EVALUACIONES PENDIENTES.

Con el fin de facilitar la superación de evaluaciones pendientes, se podrá solicitar al alumnado/a elaboración de resúmenes, esquemas y/o ejercicios de cada unidad para afianzar conocimientos. Además, el profesorado podrá proporcionar actividades para recuperar la materia pendiente.

Durante el periodo de recuperación de junio, se establecerán actividades de atención y repaso para el alumnado que tenga pendiente el módulo de FOL. La asistencia a estas sesiones será obligatoria.

9.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

El alumnado de segundo curso con el módulo de FOL pendiente deberá, en todo caso, realizar el examen correspondiente a la convocatoria oficial de pendientes. Asimismo, deberán entregarse de forma adecuada las actividades prácticas o trabajos encomendados por el profesorado.

El profesorado responsable del módulo de FOL podrá facilitar material de apoyo y ejercicios de repaso durante las dos primeras evaluaciones con el fin de aclarar las posibles dudas conceptuales y facilitar la adquisición de los contenidos mínimos del módulo. En todo caso, se prestará apoyo y orientación a todos los alumnos que así lo soliciten a lo largo del curso. Esta comunicación se realizará principalmente a través de Google classroom y correo electrónico.

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

El libro de texto recomendado para el seguimiento del módulo es el editado por la editorial Tulibrodéf, con el título de FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL, por considerar que es el que mejor se adecua a las enseñanzas conducentes a adquirir las capacidades que se han de conseguir con el módulo de FOL. Además, con el objeto de proporcionar al alumnado un aprendizaje que resulte motivador y funcional, se usarán otros recursos como:

- Apuntes o anexos elaborados por el profesorado del Departamento.
- Noticias de prensa, revistas especializadas.
- Páginas web de distintos organismos (SEPE, Seguridad Social, Cipaj, IAF, IAM, etc.)
- Uso de las TIC en el aula. (Excel, Access, usos del blog en el aula.)
- El equipamiento normal de una de las aulas asignadas al ciclo.
- Libros especializados sobre los diferentes temas a que hace referencia el módulo.
- Los textos legales a que se hace referencia en el desarrollo del módulo.
- Equipos informáticos conectados a Internet
- Aplicaciones informáticas de propósito general.
- Aplicaciones informáticas específicas para el módulo.
- Material de oficina (escritura, archivo, reproducción de documentos, etc.)
- Publicaciones periódicas de contenido general y de contenido especializado.

11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS DEL SECTOR	
<i>Lugar o empresa a visitar</i>	En el Centro Educativo
<i>Trimestre previsto de realización</i>	2 trimestre
<i>Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación</i>	El sindicato CCOO llevará a cabo un taller en el que se analizarán los riesgos específicos del sector del ciclo formativo, así como las obligaciones de las empresas en materia de PRL
<i>Resultados de aprendizaje relacionados con la actividad</i>	RA 5, 6 y 7
<i>Instrumentos de calificación a aplicar</i>	El alumnado realiza un trabajo asociado a esta visita, que será calificado dentro del apartado de actividades prácticas.

ORIENTACIÓN LABORAL (INAEM)	
<i>Lugar o empresa a visitar</i>	En el Centro Educativo
<i>Trimestre previsto de realización</i>	3 trimestre
<i>Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación</i>	La intermediadora del INAEM realizará un taller sobre los servicios que realiza el INAEM y búsqueda de empleo
<i>Resultados de aprendizaje relacionados con la actividad</i>	RA 1
<i>Instrumentos de calificación a aplicar</i>	El alumnado realiza un trabajo asociado a esta visita, que será calificado dentro del apartado de actividades prácticas

12.- PLAN DE CONTINGENCIA.***Ausencia prevista del profesorado:***

Si la ausencia va a afectar tan solo una sesión de clase se intentará cambiar la hora con profesorado de otro módulo del ciclo.

En caso de que en esa hora hubiese algún profesor del Departamento de FOL de guardia, será el que acuda a sustituirle. En esta situación se procurará terminar las actividades que el grupo tuviese empezadas con anterioridad.

Cuando el/la docente tenga previsto faltar uno o varios días, cumplimentará las correspondientes hojas de guardia indicando las actividades que el alumnado deberá realizar en su ausencia, haciendo uso de la plataforma Google classroom en la medida de lo posible.

Ausencia imprevista del profesorado:

En caso de que el/la docente no pueda prever su ausencia, el departamento será el responsable de hacer llegar al profesorado de guardia, a través de Jefatura de Estudios, las actividades que deberá hacer el alumnado mientras dure su ausencia.

Para ello, el Departamento dispondrá de una serie de actividades y recursos con los que poder hacer frente a esta situación. Estas actividades se basarán principalmente en realizar los ejercicios correspondientes a cada tema del libro de texto. También se podrán realizar actividades de tipo "transversal" que afecten a varios resultados de aprendizaje.

A su vuelta, el/la docente titular del módulo o la persona designada para sustituirle reorganizará la distribución temporal de los contenidos para poder alcanzar todos los resultados de aprendizaje previstos en la programación.

Ausencia de un grupo elevado de alumnos

-Debida a alguna actividad extraescolar en la que no participen todo el alumnado: las/los estudiantes que queden en clase realizarán actividades de refuerzo o profundización, a criterio del profesorado del módulo.

- Debida a acontecimientos imprevistos, tales como nevadas, averías de calefacción, etc.: se reorganizará la temporalización de los contenidos tratando de adaptarla a las horas disponibles. Se pedirá al alumnado la realización, en su domicilio, de las actividades que sean necesarias para poder alcanzar a final de evaluación o curso, los resultados de aprendizaje previstos.

- Debida a huelgas de alumnado: se impartirá la clase tal y como estuviera prevista para el alumnado que no hubieran ejercido su derecho a huelga, salvo en caso de pruebas de evaluación calificables

- Debida a causas ajenas a su voluntad como enfermedad: si es posible, se mantendrá contacto con el/la estudiante por correo electrónico a solicitud de éste, indicándole los contenidos y ejercicios vistos en clase y resolviendo las posibles dudas que le vayan surgiendo.

13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica del módulo será comunicada al alumnado.

Las programaciones didácticas son publicadas en la web del centro.

Además, se publicará la presente programación didáctica en el Classroom del módulo, para que el alumnado tenga acceso a la misma permanentemente.