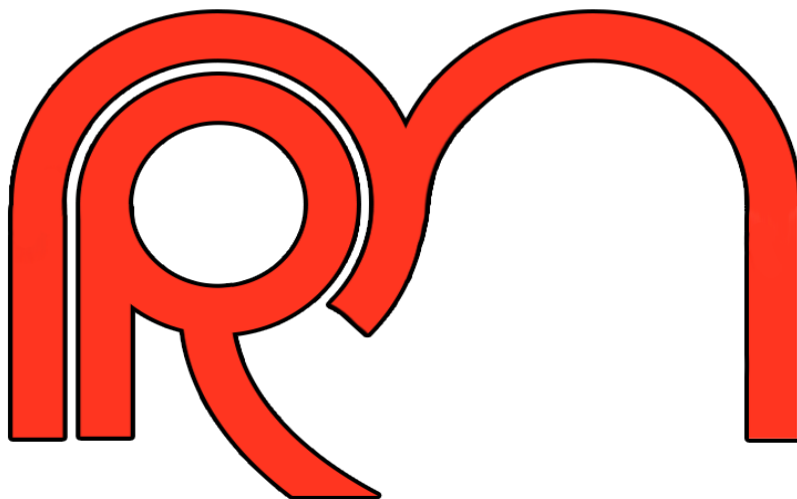


CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I



Escuela Hostelería Carmona "Maese Rodrigo"

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO
ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

CURSO 1º DE DIRECCIÓN DE COCINA 2024-25

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. DELIMITACIÓN DEL MÓDULO
3. COMPETENCIA GENERAL
4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
5. CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIA
6. OBJETIVOS GENERALES
 - 6.1 ENTORNO PROFESIONAL
7. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
8. UNIDADES DE TRABAJO A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE
9. UNIDADES DE TRABAJO
10. RESUMEN DE LA TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO
11. METODOLOGÍA
12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS
13. EVALUACIÓN
 - 13.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN
 - 13.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
 - 13.3 INSTRUMENTOS Y PONDERACIÓN DE LOS RA Y CE
 - 13.4 ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN
 - 13.5 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
14. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
15. TEMAS TRANSVERSALES
16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES
17. ACTIVIDADES DE FOMENTO A LA LECTURA

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

1. INTRODUCCIÓN

A través de este documento establecemos la planificación del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad I, dirigido a un grupo de alumnos y alumnas que están cursando el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina, en el Instituto de Enseñanza Secundaria MAESE RODRIGO de CARMONA (Sevilla)

La ordenación de las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior de Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía la establece la **Orden de 16 de junio de 2011**.

La duración del Ciclo Formativo de Dirección de Cocina es de **2000 horas** y forma parte de la Formación Profesional Inicial de Grado Superior.

El Módulo Profesional de Itinerario Personal para la Empleabilidad I, contribuye a alcanzar la Competencia General del título:

“Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental”.

Este módulo tiene una duración de **96 horas** y se imparte en el primer curso del ciclo formativo. Las horas del módulo se han distribuido en **3 horas semanales**.

Este módulo aún no está desarrollado el currículo.

Es muy importante reseñar que la presente programación es abierta y flexible, esto es, que es susceptible de adaptarse en el transcurso del año escolar a las características individuales y colectivas del alumnado y las necesidades que vayan surgiendo y del análisis de los resultados que se desprendan del proceso continuo de la evaluación.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

2. DELIMITACIÓN DEL MÓDULO

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Dirección de Cocina.

Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Normativa:

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma Andaluza está regulado por:

- REAL DECRETO 1687/2010, de 20 de mayo
- ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación
- LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- REAL DECRETO 659/2023, DE 18 DE JULIO, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- REAL DECRETO 658/2024, de 9 de julio): Introduce modificaciones en la estructura modular de los ciclos formativos de grado medio y superior, así como en los requisitos mínimos para los centros educativos.
- REAL DECRETO 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínima
- RESOLUCIÓN de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía

Módulo Profesional: Itinerario Personal para la Empleabilidad I

Código del módulo: 1709

Nº de horas totales: 96

Nº de horas semanales: 3

Equivalencia en créditos ECTS (en ciclos formativos de grado superior): 5.

3. COMPETENCIA GENERAL

Con el título de formación profesional de Técnico Superior en Dirección de Cocina se debe adquirir la **competencia general** del título que es:

“Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental”

4. COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD, PERSONALES, PROFESIONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las **competencias personales, profesionales o sociales** relacionadas:

- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

5. CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIA.

Este módulo no está asociado a ninguna unidad de competencia, las del Ciclo son:

1. Cualificaciones profesionales completas:

a) Dirección y producción en cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.

UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.

UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.

UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.

UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

2. Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Dirección en restauración HOT331_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre). UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

6. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales del módulo de Itinerario Personal para la Empleabilidad, encuadrado dentro de los módulos para la obtención del Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, de acuerdo con la normativa vigente, son los siguientes:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

- q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
- s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático

6.1 ENTORNO PROFESIONAL

Artículo 7. Entorno profesional.

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

- Encargado de economato y bodega.

7. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Así pues, podemos concretar estos objetivos en los siguientes **objetivos básicos** que se pretenden conseguir con este módulo profesional y que legalmente aparecen encuadrados bajo la denominación de **resultados de aprendizaje para el módulo de Sostenibilidad en el sector productivo**, asociando a cada uno de ellos una serie de criterios de evaluación que son:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.	a) Se han analizado las principales oportunidades de empleo y de inserción laboral en el sector profesional, identificando las posibilidades de empleo y analizado sus requerimientos actuales para el perfil profesional. b) Se ha comparado los diferentes requerimientos exigidos por el mercado laboral con las exigencias para el trabajo en la función pública relacionados con el sector privado. c) Se ha reflexionado sobre las actitudes y aptitudes requeridas actualmente para la actividad profesional relacionadas con el título, así como las competencias personales y sociales más relevantes para el sector identificando nuestra zona de desarrollo próximo.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

2. Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.	a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título. b) 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 título. c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias. d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.
---	---

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

	g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo. h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención. i) 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.
3. Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.	a) Se han analizado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral, así como las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector profesional relacionado con el título. b) Se han comparado las principales modalidades de contratación, localizando los diferentes modelos en las fuentes oficiales. c) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo y los derechos que conlleva. d) Se han identificado los diferentes componentes del recibo de salario. e) Se han identificado los recursos laborales existentes ante las diferentes vicisitudes que se pueden dar en la relación laboral.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

	f) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. g) Se han analizado las principales prestaciones derivadas de la suspensión y extinción de la relación laboral.
4. Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de autoorientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.	a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento. b) Se han analizado las cualidades y competencias personales afines a la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo. d) Se han señalado las preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional. e) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo. f) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional. g) Se han identificado expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales. h) Se han valorado hitos importantes en la trayectoria vital con valor profesionalizador. i) Se han identificado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

	j) Se han formulado objetivos profesionales y se ha determinado metas personales y profesionales para la mejora de la empleabilidad y las condiciones de inserción laboral. k) Se ha trazado un plan de acción para desarrollar las áreas de mejora y potenciar las fortalezas personales con valor para el empleo.
5. Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.	a) Se ha tomado conciencia de la responsabilidad individual en el desarrollo profesional valorando la actitud de aprendizaje permanente para el desarrollo de propias y nuevas competencias. b) Se ha identificado la empleabilidad como capacidad de adaptación al entorno laboral. c) Se han conocido y utilizado herramientas, fuentes de información, conexiones y actividades para la configuración de un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. d) Se ha puesto en práctica la competencia digital para configurar un entorno personal de aprendizaje para la empleabilidad. e) Se ha analizado el concepto de identidad digital y su impacto en la empleabilidad. f) Se ha justificado el diseño de su entorno de aprendizaje basado en cómo éste mejora la empleabilidad. g) Se ha elaborado su plan de desarrollo individual como herramienta para la mejora de la empleabilidad. h) Se han aplicado las herramientas de aprendizaje autónomo para su desarrollo personal y profesional.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

	i) Se ha diseñado el entorno de aprendizaje que permite alcanzar el plan de desarrollo individual
--	---

8. UNIDADES DE TRABAJO A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CP: competencias profesionales/OOGG: objetivos generales/RA: resultados de aprendizaje. En las columnas **CP, OOGG, RA** el número o letra se corresponde con los datos dados anteriormente

MÓDULO PROFESIONAL			ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I	
CP	OO GG	TRiM.	R A	UNIDADES DE TRABAJO
q	ñ	1º	RA 1	UT1 Análisis del sector profesional
ñ	s	1º	RA 2	UT2 Seguridad y salud en el trabajo UT3 Prevención de riesgos laborales UT4 La organización y la gestión de la prevención UT5 La actuación en caso de emergencia
q	w	2º	RA 3	UT6 La relación laboral UT7 El contrato de trabajo UT8 Salario y Seguridad Social UT9 Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
o, p	a, p, q	3º	RA 4	UT10 El proyecto profesional
n	ñ, o	3º	RA 5	UT11 El aprendizaje autónomo y la competencia digital

9. UNIDADES DE TRABAJO

UT1 ANÁLISIS DEL SECTOR PROFESIONAL		Nº de horas de la UT: 6 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
q	n	1	1. Mi sector profesional 1.1. Conozco mi sector profesional 1.2. Clasificación de los sectores productivos 1.3. Fuentes de información sobre mi sector 1.4. ¿Qué debo saber de mi sector profesional? 2. Oportunidades de empleo en mi sector profesional 2.1. Entorno profesional de mi sector 2.2. Oportunidades de empleo en el sector público 3. Actitudes y aptitudes requeridas para la actividad profesional 3.1. Actitudes y aptitudes 3.2. Análisis del perfil profesional de mi título

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

UT2 Seguridad y salud en el trabajo		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
Ñ	s	2	- El trabajo y la salud ¿Qué se entiende por salud? - Conceptos básicos de prevención - Riesgos derivados de los espacios y equipos de trabajo - Los lugares de trabajo - Equipos de trabajo - Agentes físicos - El ruido - Las vibraciones - Las radiaciones ionizantes y no ionizantes - Iluminación - Agentes químicos y biológicos - Agentes químicos - Agentes biológicos - Medidas frente a los agentes químicos y biológicos - Riesgos ergonómicos y psicosociales - Posibles daños a la salud del trabajador

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

			7.1. La enfermedad profesional (EP) 7.2. El accidente de trabajo (AT)
--	--	--	---

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

UT3 Prevención de riesgos laborales		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
Ñ	S	2	1. Marco normativo básico 2. Organismos públicos 2.1. Ámbito internacional 2.2. Ámbito nacional 3. Derechos y deberes en materia de PRL 3.1. Deberes de la empresa (pública o privada) 3.2. Derecho a la vigilancia periódica de la salud 3.3. Atención a colectivos específicos 4. Responsabilidades y sanciones 5. Principios de prevención 6. Técnicas de prevención 7. Medidas de protección 7.1. Medidas de protección colectiva 7.2. Medidas de protección individual 8. La señalización de seguridad 8.1. Las señales en forma de panel

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

UT 4 LA ORGANIZACIÓN Y LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
Ñ	s	2	1. La gestión de la prevención. El plan de prevención 2. La evaluación de riesgos 2.1. Análisis de riesgos 2.2. Valoración de riesgos 2.3. Quién realiza la evaluación de riesgos 2.4. Cuándo se realiza la evaluación de riesgos 3. La planificación de la actividad preventiva 4. La organización de la prevención 5. Las auditorías 6. Los expertos en prevención 7. La representación de los trabajadores en prevención de riesgos laborales

UT 5 LA ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
Ñ	s	2	1. Plan de autoprotección

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

			1.1. Plan de actuación ante emergencias 1.2. Plan de evacuación 2. Protección frente al fuego 2.1. Medidas de prevención para evitar el fuego 2.2. Medidas de protección ante un fuego 3. Primeros auxilios 3.1. Principios básicos de los primeros auxilios 3.2. Secuencia de actuación 3.3. Clasificación de los heridos según su gravedad 3.4. Técnicas de auxilio 3.5. Actuación según la lesión 3.6. Local de primeros auxilios y el botiquín
--	--	--	---

UT 6 La relación laboral		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
q	w	3	1. La relación laboral y su regulación 1.1. El Estatuto de los Trabajadores

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

			1.2. Los convenios colectivos 1.3. Órganos que vigilan el cumplimiento de la normativa laboral 2. Derechos y deberes de los trabajadores 3. Obligaciones y potestades del empresario 4. La jornada de trabajo 5. Descansos, festivos y vacaciones 5.1. Descansos y festivos remunerados 5.2. Vacaciones remuneradas 6. Permisos retribuidos 6.1. Permisos generales 6.2. Permisos para conciliar la vida familiar y laboral 6.3. Reducciones de jornada para el cuidado de un familiar
--	--	--	---

UT 7 EL CONTRATO DE TRABAJO		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
Q	w	3	1. El contrato de trabajo 1.1. ¿Quién firma el contrato de trabajo?

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

			1.2. La forma del contrato 1.3. Validez del contrato 2. Modalidades contractuales 2.1. Contratos indefinidos 2.2. Contratos formativos 2.3. Otros contratos 2.4. Contrato a tiempo parcial 3. Anexos o cláusulas de un contrato 3.1. El periodo de prueba 3.2. Pactos anexos 4. Las empresas de trabajo temporal 5. El trabajo a distancia 5.1. Concepto 5.2. Ámbito de aplicación 5.3. Limitaciones 5.4. El acuerdo de trabajo a distancia 5.5. Condiciones de trabajo
--	--	--	---

UT 8 El salario y la Seguridad Social		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

Q	w	3	1. El salario 1.1. Salario mínimo interprofesional e IPREM 1.2. Protección del salario 2. Estructura del salario 2.1. Percepciones salariales 2.2. Percepciones no salariales 2.3. El recibo de salarios 2.4. Bases de cotización y retención IRPF 2.5. Deducciones 2.6. Cotización durante el periodo de prácticas 3. Prestaciones de la Seguridad Social 3.1. Asistencia sanitaria 3.2. Incapacidad temporal 3.3. Prestaciones por motivos familiares o personales 3.4. Incapacidad permanente 3.5. Lesiones permanentes no incapacitantes 3.6. Protección por desempleo 3.7. Jubilación 3.8. Seguro escolar 3.9. Prestaciones por muerte y supervivencia
---	---	---	--

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

UT 9 MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
Q	w	3	- Modificación del contrato de trabajo - Movilidad funcional - Movilidad geográfica - Modificación sustancial de condiciones de trabajo - Suspensión del contrato de trabajo - Extinción del contrato de trabajo - Extinción por voluntad de ambas partes - Extinción por voluntad del trabajador - Extinción por voluntad del empresario - Otras causas de extinción del contrato - Liquidación y finiquito

UT 10 EL PROYECTO PROFESIONAL		Nº de horas de la UT: 8 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
O,p	A, p,q	4	Análisis del potencial profesional

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

			2. La inserción profesional 3. Itinerarios formativos
--	--	--	--

UT 11 EL APRENDIZAJE AUTÓNOMO Y LA COMPETENCIA DIGITAL		Nº de horas de la UT: 6 h	
CP	OOGG	RA	CONTENIDOS
N	Ñ,o	5	1. El aprendizaje autónomo 2. La competencia digital 3. La identidad digital 4. Marca personal o <i>personal branding</i>

10.RESUMEN DE LA TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UT	TÍTULO	TEMPORALIZACIÓN
1	UT1 ANÁLISIS DEL SECTOR PROFESIONAL	6
2	UT2 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	8

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

3	UT3 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	8
4	UT4 LA ORGANIZACIÓN Y LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN	8
5	UT 5 LA ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA	8
6	UT 6 LA RELACIÓN LABORAL	8
7	UT 7 EL CONTRATO DE TRABAJO	8
8	UT 8 SALARIO Y SEGURIDAD SOCIAL	8
9	UT 9 MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO	8
10	UT 10 EL PROYECTO PROFESIONAL	8
11	UT 11 EL APRENDIZAJE AUTÓNOMO Y LA COMPETENCIA DIGITAL	6
	Pruebas y recuperaciones	12

11.METODOLOGÍA

Nos remitimos a lo contemplado en la programación del departamento

12.MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

Dentro de la amplia gama de los recursos didácticos destacan cuatro grandes grupos:

Espacios	Aula (organización de aula)	Aula polivalente
	Fuera del aula	
Materiales curriculares	Documentación curricular	Normativas, legislaciones...
	Libro de texto	• Libro de texto <i>Itinerario Personal para la Empleabilidad I 360º</i>, de Editorial Editex.
Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP	Equipamientos electrónicos	• Cañón • Retroproyector • Pizarra digital
	Equipos informáticos	• Ordenadores personales y/o del centro educativo • Empleo de Internet y de programas específicos adecuados a los contenidos de los distintos modelos. • Procesador de texto, hoja de cálculo (Excel) • Correo electrónico
	Plataforma Digital Educativa	• Classroom
	Programario	• Películas • Programas o series de TV • Vídeos
Material didáctico	Material fungible	• Fotocopias
	Materiales varios	• Infografías, displays...
	Impresos para cumplimentar	• Nóminas, finiquitos, contratos...
	Material de consulta	• Prensa especializada en la materia • BOE, BOJA.... • Estatuto de los Trabajadores, legislaciones, convenios colectivos... • Webs especializadas: www.sepe.es, www.juntadeandalucia.es, etc...

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

Todos estos recursos se emplearán tratando de dinamizar el espacio y los tiempos de forma que favorezcan el proceso de enseñanza- aprendizaje.

13. EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje de nuestras unidades didácticas constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En su diseño buscamos el desarrollo global de la personalidad y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada.

La evaluación pretende comprobar el nivel de competencia profesional adquirida, la adecuada integración de la teoría y la práctica y si la formación obtenida se ajusta a los requerimientos de cualificación del sector productivo o de servicios, que se definen por medio de las realizaciones profesionales en el perfil profesional.

Se evaluarán los aprendizajes en relación con el desarrollo y adquisición de los mismos y la madurez de los alumnos y alumnas. Para ello se considerarán los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación, los contenidos, los objetivos generales del Ciclo Formativo, la competencia profesional característica del título, la madurez profesional y curricular del alumno/a en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo o de servicios y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

Frecuentemente se informará y orientará al alumno sobre su propio proceso de evaluación, de esta manera podrá conocerlo y participar de él personalmente.

Básicamente la eficacia de la evaluación se analizará desde dos perspectivas:

- La que corresponde a las capacidades adquiridas por los alumnos a lo largo del proceso, es decir, a la adquisición de los diferentes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación planteados en cada Unidad Didáctica.
- La que corresponde a la propia evaluación de la programación, procurando analizar aspectos que nos proporcionen información sobre su validez y eficacia durante su desarrollo (preparación docente, metodología empleada, actividades que se planteen, técnicas de evaluación utilizadas, etc.)

Los diferentes momentos de la evaluación serán:

- **Evaluación inicial:** En este punto se intentará ubicar y conocer el nivel de dominio y habilidades previas que tienen los alumnos, antes de iniciar un nuevo aprendizaje. La evaluación inicial tiene una doble finalidad: identificar los conocimientos previos del alumnado (función diagnóstica) y favorecer la motivación hacia el estudio de la UT (función motivadora). Algunas de las técnicas o instrumentos que pueden llevarse a cabo mediante:

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

- Los cuestionarios de ideas previas, utilización de técnicas de observación directa e indirecta mediante pruebas, fichas individuales para reflejar los datos obtenidos, etc.
- La realización cuestionario o inventario de conocimientos previos. Aparece en forma de preguntas bajo el título *¿Qué sabes de...?* Sirve para que se den cuenta de lo que saben al inicio de una UT. También podrán visualizar su progresión preguntando: *¿Qué sabes ahora de...?* al finalizar la UT.
- La aplicación de rutinas de pensamiento. Algunas UT o inicios de secuencias didácticas se inician con unas rutinas de pensamiento que servirán para estimular la curiosidad, captar la esencia de las ideas o explorar ideas antes de iniciar el tema.

La evaluación inicial se determinará individualmente, pero también se contemplarán aspectos colectivos en el grupo clase.

La información recogida en esta acción evaluativa dará pistas al profesorado para adaptar la programación y la práctica docente a las necesidades del alumnado para conseguir la máxima eficiencia del aprendizaje.

- **Evaluación formativa:** Se realizará durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma continuada, algunas de las técnicas que utilizaremos son la observación sistemática, fichas para registrar datos relacionados con la situación del alumno (dificultades, avances, errores de concepto, etc.), pruebas orales, escritas o prácticas, etc. Mediante esta información podemos localizar errores, analizarlos y establecer los mecanismos oportunos para intentar una mejora constante.

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades seleccionadas con finalidad evaluativa se configuran como **evidencias de aprendizaje**, y podrán ser de tipos muy distintos.

Cada actividad evaluativa ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.
- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.
- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: evaluación docente, coevaluación o autoevaluación.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

- El **instrumento de evaluación** que el alumnado utilizará para realizar la actividad o presentarla. Se puede contar con una gran variedad de instrumentos. Entre ellos podemos contar:
- Las **herramientas de evaluación**. Consideraremos los siguientes:
 - **Lista de control o *checklist***. Sirve para comprobar el cumplimiento (presencia/ ausencia) de un listado de requisitos o indicadores.
 - **Tablas de estimación**. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
 - **Rúbricas**. Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
 - **Lista de observación grupal**. Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
 - **Solucionarios con criterios de corrección**. Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

- **Evaluación Sumativa:**

Se lleva a cabo al final del proceso educativo, al finalizar el módulo profesional, para comprobar si se superado los Resultados de Aprendizaje y en qué medida se han alcanzado las competencias.

Con la implementación del aprendizaje por competencias y la evaluación continua, su aportación en la calificación final no es tan decisiva, pero sigue siendo muy importante porque representa, en última instancia, la valoración de los conocimientos, destrezas y competencias adquiridos durante el proceso de aprendizaje. Aplicaremos esta evaluación al concluir la secuencia de aprendizaje desarrollada, comprobando la eficacia del proceso. Esta evaluación califica y acredita el grado de consecución de los objetivos y el nivel adquirido, también nos da paso a una nueva secuencia de aprendizaje. Algunas de las técnicas que utilizaremos son el análisis y valoración de la información recogida, cuestionarios de autoevaluación (tanto del alumno como del profesor), etc.

13.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los **criterios de evaluación** servirán como indicadores para comprobar si el alumnado ha conseguido los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje de referencia del módulo. Estos criterios están contemplados en la **Orden de 16 de junio de 2011** y se encuentran recogidos junto con los resultados de aprendizaje (punto 7 de la programación).

13.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

En el apartado 1 del Art. 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, indica que *“la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”*.

Para superar el módulo, el alumnado debe haber alcanzado todos los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden que regula la titulación en la que se encuentra enmarcado el presente módulo, es decir, deberá superar cada uno de ellos de manera individual con una nota igual o superior a 5 sobre 10.

13.3 INSTRUMENTOS Y PONDERACIÓN DE LOS RA Y CE

Para proceder a la calificación, al venir ésta expresada con una calificación numérica, estableceremos una media ponderada atendiendo a la siguiente escala

MÓDULO:		ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I								
5%	RA 1	<i>Distingue las características del sector productivo y define los puestos de trabajo relacionándolos con las competencias profesionales expresadas en el título.</i>								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Peso Porcentual	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								
		Exámenes	Práctica Diaria	Fichas Técnicas	Diagramas de Flujo	Actividades y Tareas	Trabajos de Investigación	Cuaderno clase	Examen final Práctico	Examen final Teórico
a)	33,3%	X				X	X			
b)	33,3%	X				X	X			
c)	33,3%	X				X	X			

MÓDULO:		ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I								
30 %	RA 2	<i>Alcanza las competencias necesarias para la obtención del título de Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales.</i>								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Peso Porcentual	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								
		Exámenes	Práctica Diaria	Fichas Técnicas	Diagramas de Flujo	Actividades y Tareas	Trabajos de Investigación	Cuaderno clase	Examen final Práctico	Examen final Teórico
a)	11,11%	X				X	X			
b)	11,11%	X				X	X			
c)	11,11%	X				X	X			
d)	11,11%	X				X	X			
e)	11,11%	X				X	X			
f)	11,11%	X				X	X			
g)	11,11%	X				X	X			
h)	11,11%	X				X	X			
i)	11,11%	X				X	X			

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

MÓDULO:		ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I								
30%	RA 3	<i>Analiza sus condiciones laborales como persona trabajadora por cuenta ajena identificándolas en los principales tipos de cambios y vicisitudes relevantes que se pueden presentar en la relación laboral en la normativa laboral y especialmente en el convenio colectivo del sector.</i>								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Peso Porcentual	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								
		Exámenes	Práctica Diaria	Fichas Técnicas	Diagramas de Flujo	Actividades y Tareas	Trabajos de Investigación	Cuaderno clase	Examen final Práctico	Examen final Teórico
a)	14,28	X				X	X			
b)	14,28	X				X	X			
c)	14,28	X				X	X			
d)	14,28	X				X	X			
e)	14,28	X				X	X			
f)	14,28	X				X	X			
g)	14,28	X				X	X			

MÓDULO:		ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I								
30%	RA 4	<i>Analiza y evalúa su potencial profesional y sus intereses para guiarse en el proceso de auto-orientación y elabora una hoja de ruta para la inserción profesional en base al análisis de las competencias, intereses y destrezas personales.</i>								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Peso Porcentual	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								
		Exámenes	Práctica Diaria	Fichas Técnicas	Diagramas de Flujo	Actividades y Tareas	Trabajos de Investigación	Cuaderno clase	Examen final Práctico	Examen final Teórico
a)	9,09%	X				X	X			
b)	9,09%	X				X	X			
c)	9,09%	X				X	X			

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

d)	9,09%	X				X	X			
e)	9,09%	X				X	X			
f)	9,09%	X				X	X			
g)	9,09%	X				X	X			
h)	9,09%	X				X	X			
i)	9,09%	X				X	X			
j)	9,09%	X				X	X			
k)	9,09%	X				X	X			

MÓDULO:		ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I								
5%	RA 5	<i>Aplica las estrategias para el aprendizaje autónomo reconociendo su valor profesionalizador, diseñando y optimizando su propio entorno de aprendizaje haciendo uso de las tecnologías digitales como herramientas de aprendizaje autónomo, siendo coherente con su identidad digital y sus propios objetivos profesionales planteados en su plan de desarrollo individual.</i>								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Peso Porcentual	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								
		Exámenes	Práctica Diaria	Fichas Técnicas	Diagramas de Flujo	Actividades y Tareas	Trabajos de Investigación	Cuaderno clase	Examen final Práctico	Examen final Teórico
a)	11,1%	X				X	X			
b)	11,1%	X				X	X			
c)	11,1%	X				X	X			
d)	11,1%	X				X	X			
e)	11,1%	X				X	X			
f)	11,1%	X				X	X			
g)	11,1%	X				x	X			

RODRIGO

PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

h)	11,1%	X				X	X			
i)	11,1%	X				X	X			

Resultados de Aprendizaje por evaluación y peso porcentual en la calificación de cada evaluación:

1ª EVALUACIÓN				2ª EVALUACIÓN				3ª EVALUACIÓN			
RA 1	14%	RA 2	86%	RA 1		RA 2		RA 1		RA 2	
RA 3		RA 4		RA 3	100%	RA 4		RA 3		RA 4	86%
RA 5				RA 5				RA 5	14%		

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

13.4 ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Todas las actividades de recuperación han de plantearse desde la perspectiva de la consecución satisfactoria de los criterios de evaluación, puesto que éstos determinan los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, ya expresado anteriormente.

Durante este periodo el alumnado que no haya alcanzado el mínimo en el conjunto de Resultados de Aprendizaje, trabajará aquellas partes o concreciones de las competencias no superadas (criterios de evaluación no superados), con el objetivo de que pueda adquirirlas de cara a la evaluación extraordinaria.

Siguiendo el **artículo 2** de la orden del **29 de septiembre del 2010**: *“la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo”*.

La asistencia regular a clase, tal y como queda reflejado, es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas. En esta línea, la expresión “asistencia regular” y sus efectos sobre la evaluación continua se pueden especificar en los siguientes términos:

Aquellos alumnos/as que no asistan con regularidad y, por tanto, no haya sido posible la aplicación de la evaluación continua, tendrán derecho a un sistema de evaluación especial que consistirá en un conjunto de pruebas y trabajos individuales, asociados a cada Criterio de Evaluación, en la fecha establecida para la evaluación final del módulo.

Apartado 1 y 6 del artículo 6. *“Convocatorias extraordinarias”: El alumno, la alumna o sus representantes legales, en caso de que sea menor de edad, podrán presentar la solicitud de convocatoria extraordinaria cuando concurra alguna de las circunstancias siguientes:*

a) Enfermedad prolongada o accidente del alumno o alumna.

b) Incorporación o desempeño de un puesto de trabajo en un horario incompatible con las enseñanzas del ciclo formativo.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

c) Por cuidado de hijo o hija menor de 16 meses o por accidente grave, enfermedad grave y hospitalización del cónyuge o análogo y de familiares hasta el segundo grado de parentesco por consanguinidad o afinidad.”

El alumno podrá, según la normativa, solicitar la convocatoria extraordinaria una sola vez y el examen se realizará, al igual que en la recuperación, a finales de junio, establecido mediante convocatoria oficial informada.

El plan de recuperación individualizado responderá a los RA que se considera el alumno/a no ha alcanzado. El alumnado será informado de su plan de recuperación, para lo que firmará un recibí y conforme que custodiará el profesor del módulo.

13.5 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Es necesario, no sólo evaluar al alumnado, sino también evaluar la propia actuación, reflexionando sobre la adecuación de las propuestas de trabajo a los ritmos de los alumnos y alumnas, a los intereses, niveles y motivaciones. Así mismo la reflexión sobre el clima de clase, los intercambios comunicativos, la colaboración entre alumnos y alumnas, la organización de los materiales...

La valoración de estos aspectos ha de permitir mejor conocer las condiciones en que se está desarrollando la práctica educativa, aquellos aspectos que han favorecido el aprendizaje y aquellos otros que serían necesarios modificar y que suponen incorporar cambios en la intervención.

Esta evaluación se realizará, además, de la observación que se pueda hacer, pasando un cuestionario a los alumnos y alumnas sobre distintos aspectos del proceso.

10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Según la normativa se debe atender a todo el alumnado que se tenga en la clase, alumnos o alumnas que presenten una lógica diversidad, ya que como hemos analizado anteriormente, además de proceder de ambientes sociales y culturales distintos, tienen un origen académico distinto también, que dará lugar a distintos niveles académicos, distintos ritmos de aprendizaje, edades e intereses. En caso necesario tendremos que cubrir las necesidades educativas específicas de los alumnos y alumnas que lo necesiten (alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales, alumnos

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

extranjeros y alumnos con altas capacidades intelectuales), a través de **Adaptaciones Curriculares no significativas o de acceso al currículum**.

El carácter abierto y flexible del currículo tiene por objeto atender a la diversidad del alumnado, posibilitando niveles de adaptación curricular a las condiciones específicas de cada alumno o alumna.

Esta programación, por tanto, para dar respuesta a la diversidad del alumnado y a las consiguientes necesidades educativas, contará con las siguientes **finalidades básicas**:

- Prevenir la aparición, o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.
- Facilitar el proceso de socialización y autonomía de los alumnos y alumnas.
- Asegurar la coherencia, progresión y continuidad de la intervención educativa.
- Fomentar actitudes de respeto a las diferencias individuales.

Para dar respuesta a los distintos ritmos de aprendizaje de los alumnos y alumnas a los que hemos hecho referencia anteriormente y con los que nos encontraremos inevitablemente en todos los cursos, estableceremos dos tipos de actividades concretas, unas serán de **refuerzo** y otras de **ampliación**, en concreto:

- Si se aprecia la existencia de alumnos **con un ritmo más acelerado de aprendizaje**, se les propondrá **actividades de ampliación**, que generalmente consistirán en la realización de alguna investigación referente a los contenidos que se estén trabajando para motivar a los alumnos y alumnas a que se impliquen en su proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Si se aprecia alumnos **con posibles dificultades de aprendizaje** (ritmo más lento), se les propondrá la realización de **actividades de refuerzo**, que los introduzca en los contenidos de la materia y les ayude a seguir el ritmo de la clase con menor dificultad.

Se realizarán actividades de distinto tipo: desde las meramente conceptuales (individuales) a otras con un tratamiento más complejo (individuales o de grupo). Esta graduación en la complejidad permite una respuesta más eficaz a los distintos niveles del alumnado.

11. TEMAS TRANSVERSALES

Nos remitimos a lo establecido en la programación de departamento.

CICLO FORMATIVO G.S. DIRECCIÓN DE COCINA-IES MAESE RODRIGO
PROGRAMACIÓN MÓDULO: ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares vendrán a completar la formación y consecución de los objetivos propuestos. Proponemos las siguientes actividades complementarias y extraescolares

- Asistencias a jornadas, congresos y conferencias.
- Asistencia a la Feria de Empleo.
- Visita al Parlamento de Andalucía.
- Visita a los Juzgados de lo Social.
- Organización de charlas/exposiciones de profesionales del sector.
- Organización de talleres

13. ACTIVIDAD DE FOMENTO A LA LECTURA

Recomendamos el libro: “¿Quién se ha llevado mi queso? Cómo adaptarnos a un mundo en constante cambio de Spencer, Johnson