

CRITERIOS DE EVALUACIÓN. IES MAESE RODRIGO



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA. MÓDULO: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
CURSO: 2º CFGB COCINA Y RETSAURACIÓN.

A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
RA1. Reconoce los derechos y las obligaciones de los trabajadores/as y empresarios relacionados con la salud y la seguridad laboral enmarcados en la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales. a) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud de los trabajadores/as. b) Se han distinguido los principios de la acción preventiva que garantizan el derecho a la seguridad y a la salud de los trabajadores/as. c) Se ha apreciado la importancia de la información y de la formación como medio para la eliminación o la reducción de los riesgos laborales. d) Se han analizado los derechos a la vigilancia y a la protección de la salud en el sector o en los sectores relacionados con el título.	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Actividades y tareas en clase Trabajos de investigación	Los criterios de calificación estarán basados en la superación de los criterios de evaluación y por tanto de las competencias específicas, y estarán recogidos en las programaciones didácticas del Departamento.	Las estrategias metodológicas se adaptarán a las circunstancias o factores que condicionan el proceso de aprendizaje. Dicha metodología se encuentra publicada en la	Según la Orden de 8 de noviembre de 2016 en su artículo 23.2 “Con carácter general, el alumnado que cursa el primer curso de Formación Profesional Básica promocionará a segundo curso cuando supere los dos módulos profesionales de

e) Se han determinado las maneras de representación de los trabajadores/as en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales. f) Se ha asumido la necesidad de cumplir las obligaciones de los trabajadores/as en materia de prevención en riesgos laborales. g) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. h) Se han valorado las medidas de protección específicas de los trabajadores/as sensibles a determinados riesgos, así como las de protección de la maternidad y la lactancia, y de menores. RA2. Participa en la evaluación de las situaciones de riesgo derivadas de su actividad profesional determinando las condiciones de trabajo e identificando los factores de riesgo más habituales del sector o de los sectores relacionados con el título. a) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los ámbitos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título. b) Se han clasificado los factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales en el sector de actividad de perfil. c) Se han identificado los factores de riesgo específicos en el sector o en los sectores relacionados con el título. d) Se han descrito los tipos de daños derivados de accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales relacionados con el perfil profesional del título. e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los ámbitos de trabajo específicos del sector o sector relacionados con el título. f) Se han realizado evaluaciones elementales de riesgos en un ámbito de trabajo, real o simulado, relacionado con el sector de la actividad. RA3. Determina las medidas de prevención de riesgos y de			programación del Dpto. de Hostelería y Turismo.	aprendizaje permanente y los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal de éstos. No obstante, lo anterior, el equipo educativo podrá proponer excepcionalmente la promoción del alumnado que haya superado al menos uno de los dos módulos profesionales de aprendizaje permanente, si considera que posee la madurez suficiente para cursar el segundo curso de estas enseñanzas, que tiene expectativas favorables de recuperación y que la promoción beneficiará su evolución
---	--	--	--	--

prevención en su ámbito laboral e identifica los protocolos para el seguimiento y el control de las actuaciones preventivas básicas. a) Se han definido las técnicas y las medidas de prevención elementales y de protección que se deben aplicar para evitar o disminuir los factores de riesgo para reducir sus consecuencias. b) Justifica la importancia de actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza y el mantenimiento en general. c) Describe los protocolos de seguimiento y de control de las actuaciones preventivas básicas. d) Se ha analizado el significado y el alcance de la señalización de seguridad de diverso tipos. e) Se han seleccionado los equipos de protección individual adecuados para las situaciones de riesgo laborales. f) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que se deben aplicar en el lugar del accidente ante daños de diversos tipos. g) Se han alcanzado los protocolos de actuación en caso de emergencia y riesgo laboral grave e inminente. h) Se ha descrito el uso y la composición del botiquín. i) Se ha identificado y clasificado la documentación resultante de las actividades y medidas de prevención de riesgos realizadas y aplicadas en la empresa. j) Se han distinguido los elementos del plan de prevención de riesgos de un centro de trabajo relacionado con el sector o sectores relacionados con el título. k) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuencia de actuaciones para realizar en caso de emergencia.				académica.”
---	--	--	--	-------------