



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FOL CURSO ACADÉMICO: 2023/2024

Departamento	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
Módulo	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
CCFF GM	<ul style="list-style-type: none">- SERVICIOS EN RESTAURACIÓN- COCINA Y GASTRONOMÍA
CF GS	<ul style="list-style-type: none">- DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
Nivel	PRIMER CURSO
PROFESORA	ASUNCIÓN ORTIZ ORTIZ



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES
8. METODOLOGÍA
 - 8.1 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
 - 8.2 ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO COMO INSTRUMENTO METODOLÓGICO
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
10. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
11. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS
 - 11.1 RECURSOS DIDÁCTICOS
 - 11.2 APLICACIÓN DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL AULA
12. PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y COMPLEMENTARIAS
13. ESTRATEGIAS Y ACTIVIDADES DE LECTURA, ESCRITURA Y EXPRESIÓN ORAL
14. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN



1. INTRODUCCIÓN.

La programación del presente módulo profesional, Formación y Orientación Laboral (96h), pertenece al:

- Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y queda regulado por: Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Y la Orden, de 9 de octubre de 2008, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración, correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y queda regulado por: Real Decreto 1690/2017, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. Y la Orden, de 9 de octubre de 2008, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Restauración.
- Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Servicios en Restauración, correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y queda regulado por: Real Decreto 688/2010 de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. Y la Orden, de 16 de junio de 2011, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.

Atendiendo al artículo 23 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del sistema educativo (modificados por el RD 659/2023 de 18 de julio que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional), en relación al módulo de Formación y Orientación Laboral, dispone que todos los ciclos formativos incluirán la formación necesaria para conocer las oportunidades de aprendizaje, las oportunidades de empleo, la organización del trabajo, las relaciones en la empresa, la legislación laboral básica, así como los derechos y deberes que se derivan de las relaciones laborales, para facilitar el acceso al empleo o la reinserción laboral en igualdad de género y no discriminación de las personas con discapacidad.. Este módulo incorporará la formación en la prevención de riesgos laborales, sin perjuicio de su tratamiento transversal en otros módulos profesionales, según lo exija el perfil profesional.



2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

A. CFGM TÉCNICO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

La formación del módulo FOL contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

B. CFGM TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

La formación del módulo FOL contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) 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.

C. CFGS EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (ORDEN 16 JUNIO DE 2011)



La formación del módulo FOL contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- k) Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando su viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.
- o) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- p) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.
- s) 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.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO

A. CFGM TÉCNICO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

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

- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.



B. CFGM TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

C. CFGS EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (ORDEN 16 JUNIO DE 2011)

- j) 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.
- k) 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.
- l) 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.
- n) 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.
- p) 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.



4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

Los objetivos específicos del módulo establecen los Resultados de Aprendizaje que se espera que hayan desarrollado los alumnos al final del curso. Estos objetivos se expresan en términos de resultados de aprendizaje alcanzados por los alumnos y alumnas y son los siguientes:

RA1: Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

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

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

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

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

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

RA7: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Título.

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

La manera de organizar, secuenciar y presentar los contenidos permite la adaptación al entorno del grupo, al perfil del mismo; esta organización es coherente y lógica para los alumnos, adecuándose a los conocimientos que se desean construir.

El aprendizaje en los distintos bloques no depende de la cantidad de información que se proporciona, sino de las conexiones que éstos logren establecer entre lo que ya saben y lo que desconocen. Serán los propios alumnos los que construyan el conocimiento resolviendo diferentes casos o situaciones de trabajo que en un futuro se pueden presentar.

Para la consecución de los anteriores objetivos planteamos la distribución de contenidos en los siguientes **Bloques de contenidos**, no sin antes aclarar que antes de iniciar el Bloque I, haremos una introducción en el mismo estudiando antes unos contenidos propios del Bloque II, en concreto el tema relativo al Derecho del Trabajo de la UD 1 del libro, pues creo que es necesario tener un conocimiento previo de la relación laboral de la que arranca el derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de prevención de riesgos laborales y el correlativo deber del empresario a proteger eficazmente la seguridad y la salud de sus trabajadores.



BLOQUE III (parcialmente): DERECHO DEL TRABAJO Y RELACIONES LABORALES BLOQUE II: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		
UNIDAD DIDÁCTICA 0.	PRESENTACIÓN MÓDULO, COMPETENCIA DIGITAL y EVALUACIÓN INICIAL	<ol style="list-style-type: none">1. Presentación módulo.2. Presentación y uso herramientas Gsuite en el aula: classroom, meet, gmail, drive...3. Evaluación inicial.
UNIDAD DIDÁCTICA 1 (UD1 del libro)	EL DERECHO DEL TRABAJO	<ol style="list-style-type: none">1. El Trabajo y el Derecho Laboral. Fuentes y Jerarquía Normativa.2. Relaciones laborales de carácter especial y actividades excluidas del Do Laboral.3. Derechos y deberes laborales.4. Poderes del empresario.5. Organismos básicos que intervienen en las relaciones laborales.
UNIDAD DIDÁCTICA 2 (UD8 del libro)	LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: CONCEPTOS BÁSICOS	<ol style="list-style-type: none">1. Concepto de salud.2. Factores de riesgo laboral.3. Daños a la salud del trabajador4. Medidas de prevención y protección de riesgos laborales.
UNIDAD DIDÁCTICA 3 (UD9 del libro)	LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: LEGISLACIÓN Y ORGANIZACIÓN	<ol style="list-style-type: none">1. Legislación sobre prevención de riesgos laborales.2. La organización de la prevención en la empresa.3. Participación de los trabajadores en prevención de riesgos.4. La gestión de la prevención en la empresa.
UNIDAD DIDÁCTICA 4 (UD10 del libro)	FACTORES DE RIESGO Y SU PREVENCIÓN	<ol style="list-style-type: none">1. Los factores de riesgo laboral.2. Factores de riesgo derivados de las condiciones de seguridad.3. Factores de riesgo derivados de las condiciones medioambientales.4. Factores de riesgo derivados de la carga de trabajo.5. Factores de riesgo derivados de la organización del trabajo.
UNIDAD DIDÁCTICA 5 (UD11 del libro)	EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS	<ol style="list-style-type: none">1. El plan de autoprotección.2. Primeros auxilios.



		<ol style="list-style-type: none">3. Soporte vital básico.4. Actuación frente a otras emergencias.5. Botiquín de primeros auxilios.
BLOQUE II: DERECHO DEL TRABAJO Y RELACIONES LABORALES		
UNIDAD DIDÁCTICA 6 (UD2 del libro)	EL CONTRATO DE TRABAJO Y LAS MODALIDADES DE CONTRATACIÓN	<ol style="list-style-type: none">1. El contrato de trabajo y sus elementos.2. Modalidades de contratos.3. Contratos formativos.4. Contratos temporales.5. Contratos a tiempo parcial.6. Contrato indefinido.7. Empresas de Trabajo Temporal.
UNIDAD DIDÁCTICA 7 (UD3 del libro)	LA JORNADA LABORAL	<ol style="list-style-type: none">1. La jornada ordinaria.2. El horario de trabajo. Trabajo a turnos y trabajo nocturno.3. Las horas extraordinarias.4. Reducción de jornada.5. Permisos retribuidos.6. Las vacaciones y los festivos.
UNIDAD DIDÁCTICA 8 (UD4 del libro)	EL SALARIO Y LA NOMINA	<ol style="list-style-type: none">1. El salario. Concepto y clases.2. Lugar, tiempo y forma del pago del salario.3. El salario mínimo interprofesional. Inembargabilidad del SMI.4. Garantías del salario. El FOGASA.5. La nómina y su estructura: devengos y deducciones. Cotizaciones a la S.Social e IRPF.
UNIDAD DIDÁCTICA 9 (UD5 del libro)	MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL	<ol style="list-style-type: none">1. Modificación del contrato de trabajo: Movilidad funcional, geográfica y modificación sustancial de las condiciones de trabajo.2. Suspensión del contrato de trabajo.3. Extinción del contrato de trabajo4. Extinción por voluntad del trabajador.5. Extinción por voluntad del empresario. Despidos.6. El finiquito.
UNIDAD DIDÁCTICA 10 (UD6 del libro)	PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES EN LA EMPRESA.	<ol style="list-style-type: none">1. La libertad sindical.2. La representación unitaria: Delegados de personal y Comités de empresa.3. Los sindicatos.



		<p>4.La negociación colectiva: el convenio colectivo.</p> <p>5. Los conflictos colectivos: huelga y cierre patronal.</p> <p>6.Procedimientos de solución de los conflictos colectivos.</p> <p>7. El derecho de reunión de los trabajadores.</p>
UNIDAD DIDÁCTICA 11 (UD 7 del libro)	SEGURIDAD SOCIAL	<p>1.- Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Acción protectora y regímenes.</p> <p>2. Afiliación, altas, bajas y cotización.</p> <p>3.- Bases de cotización y cuotas.</p> <p>4.- Prestaciones económicas de la Seguridad Social: requisitos y cuantía.</p> <p>5.- Consideración especial de la prestación por desempleo. Modalidades.</p>
BLOQUE III: ORIENTACIÓN E INSERCIÓN LABORAL		
UNIDAD DIDÁCTICA 12 (UD 12 del libro)	ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y BÚSQUEDA DE EMPLE	<p>1. Definición del sector profesional del título y salidas profesionales.</p> <p>2. Autoanálisis personal y profesional.</p> <p>3. Fuentes de información para la búsqueda de empleo</p> <p>4. Oportunidades de formación y laborales en Europa.</p> <p>5. La carta de presentación.</p> <p>6. El currículum vitae.</p> <p>7. La entrevista de trabajo.</p>
BLOQUE IV: EL TRABAJO EN EQUIPO		
UNIDAD DIDÁCTICA 13 (UD 13 del libro)	EQUIPOS DE TRABAJO, CONFLICTO Y NEGOCIACIÓN	<p>1. Equipos de trabajo: concepto y formación de los equipos.</p> <p>2. Tipos de equipos de trabajo.</p> <p>3. Dinámicas de trabajo en equipo.</p> <p>4. El liderazgo.</p> <p>5. Tipos de conflictos y resolución de conflictos laborales.</p> <p>6. Negociación: fases, tácticas y estrategias negociadoras.</p>

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

A. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE:



PRIMERA EVALUACIÓN (18/09 a 1/12 de 2023)		35H
UT 0: Unidad de presentación del módulo y realización de la evaluación inicial		3
UT 1 (1 del libro): El derecho del Trabajo		7
UT 2 (8 del libro): La prevención de riesgos: conceptos básicos		6
UT 3 (9 del libro): La prevención de riesgos: legislación y organización		8
UT 4 (10 del libro): Factores de riesgo y su prevención		6
UT 5 (11 del libro): Emergencias y primeros auxilios		5
SEGUNDA EVALUACIÓN (4/12/2023 a 8/03/2024)		33H
UT 6 (2 del libro): El contrato de trabajo		7
UT 7 (3 del libro): La jornada de trabajo		7
UT 8 (4 del libro): La nómina		10
UT 9 (5 del libro): Modificación, suspensión y extinción del contrato		9
TERCERA EVALUACIÓN (11/03 a 31/05 de 2024)		28H
UT 10 (6 del libro): Seguridad Social y desempleo		9
UT 11 (7 del libro): Participación de los trabajadores		9
UT 12 (12 del libro): Conflictos, negociación y equipos		5
UT 13 (13 del libro): Orientación laboral		5

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

Una de las grandes novedades del nuevo sistema educativo fue la inclusión en los currículos de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad, los llamados temas transversales.

Esto es así porque muchos de los problemas que padece nuestra sociedad tienen que ver con la falta de educación en valores.

Pensamos que, si educamos a los alumnos y alumnas en una serie de valores, contribuiremos a la existencia de una sociedad mejor, más comprensiva y tolerante con los problemas sociales.

CONTENIDOS TRANSVERSALES	TRATAMIENTO EN EL AULA	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS O EXTRAESCOLARES
Educación para la paz y la convivencia	Se tratará de mantener un buen ambiente de trabajo y de respeto mutuo y se realizarán actividades de grupo, en especial, en el bloque dedicado a equipos de trabajo y resolución de conflictos.	- "Jornada de convivencia de alumnos y profesores". - Participación en las actividades programadas por el centro a través del Programa Escuela Espacio de Paz.



Educación para la igualdad	En todo momento se tendrá presente el principio de igualdad jurídica consagrado en la Constitución en todas sus manifestaciones. Se hará hincapié en especial en la igualdad entre hombres y mujeres en todo momento en materia de contratación y condiciones de trabajo (salario) y en particular con ocasión del día internacional de la mujer	- “Jornada de convivencia de alumnos y profesores” -Participación en las actividades programadas por el centro a través del Plan de Igualdad.
Educación ambiental y sostenibilidad	Es necesario educar en el conocimiento y sensibilización hacia el medio ambiente, como consecuencia de los grandes problemas de contaminación y degradación que sufre, y participar en su protección y en la mejora de las condiciones de realización de su trabajo utilizando las medidas correctivas y protecciones adecuadas. Se tratará en especial en los Bloques de contenidos dedicados a materia preventiva	Participación en las actividades programadas por el centro a través del Plan Aldea.
Hábitos de vida saludables	Haciendo uso responsable de los equipos informáticos del aula y mantenimiento del orden y limpieza de la misma, manteniendo siempre el decoro y la limpieza en la imagen personal.	Participación en las distintas actividades organizadas por el Centro a través de los distintos Planes y Proyectos.
Prevención de riesgos laborales	En el primer trimestre se valorará la importancia de la PRL trasladando el caso al aula.	Participación en las actividades organizadas por la Coordinación de PRL (Plan de autoprotección)
La ética profesional y el respeto a la legalidad	El módulo de FOL trata de dar a conocer la ética legal en todos los ámbitos, tanto desde la perspectiva del empresario como del trabajador, particularmente en los contenidos relativos a la prevención de riesgos laborales, el contrato de trabajo y la Seguridad Social.	-Participación en las actividades extraescolares propuestas por el Departamento. -Participación en actividades organizadas con motivo de la celebración del día de la Constitución el 6 de diciembre.
La cultura emprendedora y el patrimonio andaluz	Se tratará de reflejar la realidad de nuestro entorno relacionándola con los contenidos.	Participación en actividades organizadas por el Centro (28 febrero día de Andalucía, 16 noviembre día internacional del Flamenco)



Fomento de la lectura	Lectura de textos legales, sentencias y notas de prensa según bloques de contenidos.	Participación en las actividades programadas por el Centro (23 abril Día del libro)
-----------------------	--	---

8. METODOLOGÍA.

Tiene que ser activa, favoreciendo que el alumno/a sea protagonista de su propio aprendizaje. Además, los contenidos de lo aprendido deben resultar “funcionales”, ya que se trata de utilizarlos en circunstancias reales de la vida cotidiana.

Para el logro de los objetivos se plantean las siguientes estrategias didácticas:

- Presentación de cada uno de los bloques al inicio de estos.
- Actividades iniciales al comienzo de cada unidad didáctica con el objetivo de detectar las ideas previas y empezar a trabajar a partir de ellas para presentar la materia objeto de estudio.
- Estrategias expositivas:

Se expondrán los contenidos de cada Unidad siguiendo los siguientes criterios de selección:

- Criterio de progresión en la dificultad.
- Criterio de conexión con aprendizajes anteriores y utilidad práctica de los mismos.

- Estrategias de indagación:

Los objetivos principales de las actividades basadas en estas estrategias no suelen ser los aprendizajes conceptuales, sino que cumplen una función muy importante en la adquisición de procedimientos y actitudes. Entre otras se utilizarán:

- Realización de trabajos de investigación y resolución de casos prácticos. Trata de incentivarles a investigar, a buscar aquellas cualidades y competencias básicas, que está demandando el mercado laboral con vistas a un aprovechamiento por parte del alumno/a en su inmediato futuro laboral.
- Elaboración de resúmenes y cuadros sinópticos.
- Utilización de páginas web (acudiremos con frecuencia a la web www.noticias.juridicas.com para la búsqueda de normativa vigente y leer detenidamente algunos artículos de la legislación que nos ocupa en los distintos bloques de contenidos, www.redtrabaja.es/empleo_formación, www.mites/insst.es, Infojobs, www.entrevistadetrabajo.com y www.elaboracióndecv, www.infoempleo.com, entre otras, según la materia).
- Materiales educativos multimedia (aula digital facilitada por el libro de texto recomendado en clase con la que podremos contar para realizar juegos interactivos para repasar y así consolidar conceptos adquiridos), con objeto de



enseñar a aprender a los alumnos/as de distintas formas, que su mente esté abierta a recibir información de distintas formas y fuentes.

- Realización de juegos de rol: el hecho de que el actor tenga que defender su postura públicamente favorece las posibilidades de cambio actitudinal. Con esta técnica dos o más alumnos/as reviven una situación, asumiendo los roles de cada caso, después se lleva a cabo una discusión, en la que el profesor modera y se extraen conclusiones (fundamentalmente en el Bloque dedicado a gestión de conflictos y equipos de trabajo).

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector.
- 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.
- 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 debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

8.1 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades van a permitir desarrollar las diferentes estrategias didácticas que se han propuesto, por lo que podemos agruparlas en función del momento del proceso de enseñanza aprendizaje. Así encontramos:

- Actividades de introducción-motivación: introducen a los alumnos/as en el tema que se va a abordar:
 - Textos motivadores, lecturas introductorias recomendables cuando se tome un primer contacto con la unidad.
 - Charla-coloquio sobre el tema.
 - Preguntas o situaciones-problema que provoquen la reflexión.



- Conflictos cognitivos que provoquen dudas y confusión para estimular la curiosidad y la búsqueda de respuestas.
- Torbellino de ideas que favorezca la fluidez y la participación.
- Actividades de desarrollo de los contenidos: orientadas a la construcción del aprendizaje significativo de los contenidos permitiendo además del aprendizaje de conceptos, procedimientos, actitudes y desarrollo de habilidades de comunicación:
 - Realización de supuestos prácticos, a nivel individual y grupal, por unidades y/o bloques de contenidos.
 - Realización de trabajos, estudios, investigaciones.
 - Simulación de casos.
 - Elaboración de mapas conceptuales a modo de síntesis y recapitulación.
- Actividades de consolidación: Para afianzar los aprendizajes adquiridos y para contrastar las nuevas ideas previas del alumnado.
 - Cuestionarios y coloquios.
 - Fomento de las nuevas tecnologías con el objeto de ampliar conocimientos.
 - Navegar en páginas webs relacionadas con el tema a tratar.
 - Elaboración de mapa conceptual del tema tratado
- Actividades de refuerzo: para atender a aquellos alumnos/as que presentan problemas en la construcción del aprendizaje y consecución de los objetivos planteados: Cada unidad o bloque de contenidos tendrá sus actividades de refuerzo previstas, para que todos los alumnos/as alcancen los objetivos establecidos, así podrían citarse la realización de trabajos de síntesis de la unidad.
- Actividades de ampliación: permiten continuar construyendo conocimientos a los alumnos/as que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo de propuestas. Se fomentará en estas actividades la utilización de aplicaciones informáticas y las nuevas tecnologías, para que busquen los alumnos de forma autónoma, individualmente o por pequeños grupos, información.
- Actividades de evaluación: para determinar el grado de consecución de los objetivos planteados, se realizarán para cada unidad y/o grupos de unidades de cada bloque para asegurar el aprendizaje de los contenidos. Así:
 - Pruebas escritas, procurando alternar preguntas teóricas de respuesta abierta para que en pocos renglones puedan demostrar sus conocimientos, con realizaciones prácticas, referidas en lo posible siempre a su perfil profesional.



- Trabajos individuales y trabajos grupales con, en su caso, exposición oral en el aula.
- Actividades en el aula.

8.2 ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO COMO INSTRUMENTO METODOLÓGICO

El agrupamiento del alumnado tiene una gran trascendencia para el aprendizaje a través de la interacción entre alumnos y como recurso metodológico aprovechando las diferentes formas de organización de los mismos, pues pueden perseguirse objetivos como mejorar competencias sociales, concienciar en la aceptación de unas normas establecidas, desarrollar actitudes de respeto y no discriminación, incrementar el rendimiento, motivar en el trabajo y en el esfuerzo, desenvolverse en el trabajo en equipo, asunción de roles, desarrollar estrategias de solución de conflictos que puedan surgir entre ellos, entre otros objetivos. La organización de los grupos está interrelacionada con la metodología y la condiciona en gran medida.

Para el módulo de FOL se proponen los siguientes tipos de agrupamientos, para los que se señalan a modo de ejemplo algunas actividades en las que se pueden utilizar:

- Aula/grupo clase. Lo utilizaré cuando pretendamos presentar una gran cantidad de información de manera uniforme para todo el grupo, dando explicaciones colectivas, debates, conclusiones a las unidades.
- Trabajo individual: se dará principalmente en las actividades de desarrollo y de consolidación.
- Trabajo por parejas, para actividades de indagación por páginas webs.
- Trabajo en grupos (4-5 miembros), para favorecer actitudes cooperativas y la participación en tareas comunitarias, especialmente en la introducción de nuevos conceptos.

Es muy importante tener en cuenta que en algunas actividades nos interesará que el grupo sea homogéneo y en otras no. Es más, las diferencias en los grupos las provocaremos para alcanzar objetivos como la integración, mejora de la tarea, refuerzos de determinados alumnos, etc.

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para no limitar el aprendizaje del alumnado se programarán actividades o trabajos de ampliación para los alumnos más aventajados y de refuerzo para aquellos que deban recuperar conceptos que no dominan. También se facilitará al alumno que no supere la evaluación del módulo la recuperación de este, con actividades y nuevas



pruebas orales o escritas, para que pueda demostrar que ha adquirido los resultados de aprendizaje y los objetivos programados.

10. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.

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 el módulo.

La evaluación del alumnado será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos del módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

Una vez analizados algunos de estos parámetros más arriba, quedaría aquí por señalar los CE correspondientes a los RA que deberán alcanzar los alumnos y alumnas al final del proceso enseñanza aprendizaje. A continuación, se presenta la siguiente tabla donde se contienen los CE correspondientes a cada RA junto con el peso asignado a cada uno de ellos:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% DE LOS CE DENTRO DE CADA RA
---------------------------	-------------------------	-------------------------------



RA1 (14,28%)	<p>a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico superior en Asistencia a la Dirección.</p> <p>b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.</p> <p>c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico superior en Asistencia a la Dirección.</p> <p>d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</p> <p>e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</p> <p>f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.</p> <p>g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.</p>	14,28% 14,28% 14,28% 14,29% 14,29% 14,29% 14,29%
RA2 (14,28%)	<p>a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico.</p> <p>b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.</p> <p>c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</p> <p>d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</p> <p>e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</p> <p>f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.</p> <p>g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.</p>	14,28% 14,28% 14,28% 14,29% 14,29% 14,29% 14,29 %



RA3 (14,28%)	a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.	10%
	b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.	10%
	c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.	10%
	d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.	10%
	e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.	10%
	f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.	10%
	g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.	10%
	h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.	10%
	i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico.	10%
	j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos	10%



RA4 (14,28%)	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.	12,5% 12,5% 12,5% 12,5% 12,5% 12,,5% 12,5% 12,5%
RA5 (14,28%)	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 Superior en Dirección de Servicios en Restauración. 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. 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.	14,28% 14,28% 14,28% 14,28% 14,28% 14,28% 14,28%



RA6 (14,28%)	a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.	14,28%
	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.	14,28%
	c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.	14,28%
	d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.	14,28%
	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.	14,28%
	f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico.	14,28%
	g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una empresa del sector.	14,28%
RA7 (14,28%)	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.	16,7%
	b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.	16,7%
	c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.	16,,6%
	d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.	16,,6%
	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.	16,7%
	f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.	16,7%

En el siguiente gráfico se presenta la relación existente entre las distintas Unidades de trabajo con los Criterios de Evaluación de los correspondientes Resultados de Aprendizaje que se tratan en las mismas:



	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6	RA7
UT1			a), b), c)				
UT2 (8 libro)					a), b), c)		
UT3 (9 libro)					d), e), f), g)		a), b)
UT4 (10 libro)						a), b), c), d), e), f)	a)
UT5 (11 libro)						g)	c), d), e)
UT6 (2 libro)			d), f)				
UT7 (3libro)			e)				
UT8 (4libro)			g)				
UT9 (5libro)			h)				
UT10 (6libro)			i), j)				
UT11 (7libro)				a), b), c), d) e), f), g)			
UT12		a), b), c), d), e), f), g)					
UT13	a), b), c), d), e), f), g)						

La finalidad esencial de la evaluación es la de ser orientadora, tanto del proceso de enseñanza, como del de aprendizaje. De ella deben partir las medidas correctoras que exijan ambos procesos.

Para los distintos momentos de evaluación se tendrán en cuenta las orientaciones siguientes:

- En la evaluación inicial se deberá estudiar el nivel de acceso del alumnado en cuanto a actitudes, capacidades y conocimientos básicos de modo que el proceso de enseñanza-aprendizaje pueda adquirir el carácter de individualización que estos programas requieren haciéndose explícitas las adaptaciones y apoyos necesarios que requerirá el alumnado.
- En la evaluación continua nos servirán de ayuda los siguientes datos: la asistencia, la participación, el grado de consecución de las capacidades reflejadas en los objetivos, el grado de asimilación de los contenidos, así como los coeficientes numéricos.



- La evaluación final representará el resultado del seguimiento y la evaluación de todo el proceso formativo y dará lugar a la calificación final.

- **EVALUACIÓN ORDINARIA**

Los criterios de evaluación de los distintos RA que tratan de alcanzarse con el módulo de FOL que se distribuyen en las distintas unidades didácticas serán evaluados a través de los siguientes procedimientos e instrumentos de evaluación:

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Pruebas objetivas: <ul style="list-style-type: none">• Escritas (al menos dos por trimestre)	Preguntas tipo test, cuestiones de desarrollo y realización de supuestos prácticos
Trabajo personal: <ul style="list-style-type: none">• Trabajos monográficos individuales• Trabajos monográficos en grupo con explicación oral para los compañeros.• Dinámicas de grupo.	Rúbricas (orden y limpieza, capacidad de síntesis, rigor, claridad y precisión, utilización del lenguaje propio de la materia, utilización de soportes visuales en la exposición oral, etc.)
Actitud y participación en las actividades	Registro de tareas en el cuaderno del profesor, actitud respetuosa con los compañeros y docentes, muestra de atención en las clases, aportación de ideas, sugerencias

- Criterios de calificación:

En cada evaluación parcial se ponderarán los criterios de evaluación de cada RA trabajado conforme al peso asignado a cada uno de ellos conforme a lo establecido en la tabla del apartado A, siendo necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5 para entender superado el RA. La calificación de la evaluación parcial se obtendrá aplicando la media aritmética de los RA superados.

- **EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PLAN DE RECUPERACIÓN**

En el caso de no haber superado todos los RA fijados para cada evaluación parcial, se establece un plan de recuperación a realizar dentro de, como mínimo, las dos primeras semanas del siguiente trimestre mediante los siguientes procedimientos de recuperación:



PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Pruebas objetivas: <ul style="list-style-type: none">Escritas	Preguntas tipo test, cuestiones de desarrollo y realización de supuestos prácticos
Trabajo personal: <ul style="list-style-type: none">Entrega de actividades y trabajos pendientes	Rúbricas

- Criterios de calificación:

Se entenderá que el alumno/a ha recuperado los RA no superados cuando, conforme a la ponderación de los criterios de evaluación señalados, obtenga una calificación igual o superior 5 en cada uno de ellos.

- **PRUEBA FINAL DE JUNIO**

Para los alumnos y alumnas que tengan pendientes de alcanzar alguno/s de los RA del módulo una vez finalizado el período ordinario de clases así como para los alumnos con falta de asistencia regular a clase conforme al artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, se prevé el derecho a ser examinados en la prueba final de junio de los RA no superados, así como a entregar las actividades y trabajos realizados durante el curso académico así como otras que se diseñen en el plan de recuperación, siendo evaluados conforme a los mismos procedimientos e instrumentos indicados y con la misma ponderación de criterios de evaluación asociados a los distintos RA.

También podrán realizar esta prueba el alumnado que, habiendo alcanzado todos los RA, desee mejorar los resultados obtenidos

En estos casos, el alumno/a tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 25 de junio del curso corriente.

- Criterios de calificación.

Para los alumnos/as con RA pendientes, la calificación máxima será de 5 para superar cada uno de ellos.

Para los alumnos/as a los que no se les aplicó la evaluación continua por faltas de asistencia regular, la nota mínima a alcanzar será la de 5 para superar cada RA, siendo su calificación final la media aritmética de las calificaciones de los RA superados.

- **EVALUACIÓN FINAL**



La calificación de la evaluación final del alumnado vendrá determinada por la media aritmética de los distintos RA alcanzados al haberse asignado a todos ellos el mismo peso.

Los procedimientos e instrumentos de evaluación serán los siguientes a través de las plataformas y canales digitales señalados en la metodología:

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Pruebas objetivas: <ul style="list-style-type: none">• Escritas	Preguntas tipo test, cuestiones de desarrollo y realización de supuestos prácticos
Trabajo personal: <ul style="list-style-type: none">• Entrega de actividades y trabajos	Rúbricas

- Los criterios de calificación a seguir serán los siguientes:

Será necesario que el alumno/a obtenga una calificación igual o superior a 5 en la evaluación de los criterios previamente priorizados en función de su importancia dentro de cada Resultado de Aprendizaje.

11.RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

11.1 RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos constituyen herramientas fundamentales para el desarrollo y enriquecimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje de los alumnos/as. Los distintos recursos didácticos podrían ser clasificados de la siguiente forma:

- **Recursos personales**
 - Docente, orientador/a, los propios alumnos/as.
- **Recursos materiales**
 - Libro de texto recomendado (editorial TulibrodeFP).
 - Según la unidad se requerirán textos legales concretos para ser manejados: Estatuto de los trabajadores, Ley de Prevención de Riesgos Laborales, Reglamentos sobres riesgos específicos del sector, convenio colectivo del sector hostelería, Constitución Española, Ley General de la Seguridad Social.
 - Periódicos y revistas especializadas, entre éstas citamos la revista “Erga FP” que nos puede ayudar a desarrollar todas nuestras clases en relación a la Prevención de Riesgos Laborales y que podremos consultar a través de la dirección www.mites/insst.es
 - Materiales de elaboración propia: ejercicios teórico-prácticos, y presentaciones power point principalmente.
 - Incluimos también los recursos materiales de la propia aula: mesas, sillas, pizarra, no incluidos en otros apartados.



- **Recursos audiovisuales y TICs:**
 - Retroproyector.
 - Ordenador portátil, equipos informáticos con conexión a Internet.
 - Páginaswebs: www.noticias.jurídicas.com, www.redtrabaja.es/empleo_formación, www.mites/insst.es, Infojobs, www.entrevistadetrabajo.com y www.elaboracióndecv, www.infoempleo.com, entre otras.
- **Recursos ambientales**
 - Del centro: Aula polivalente, aula de informática, salón de actos, biblioteca del centro.

11.2 APLICACIÓN DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL AULA

Debemos comprometernos a emplear las nuevas tecnologías a nuestro alcance en el aula, con el fin de que el alumnado obtenga conocimientos básicos de aplicación y desarrollo práctico que, posteriormente, podrá observar y aplicar en el mundo real de la empresa.

12. PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y COMPLEMENTARIAS

Con las modificaciones que exija la marcha y las necesidades del curso, se proponen como actividades extraescolares y complementarias las siguientes:

- Charla informativa del CADE Marbella.
- Taller de Primeros auxilios.
- Charla informativa, ferias y talleres de empleo. Servicio Público de empleo de Marbella/SAE.
- Visita previamente planificada y preparada a los Juzgados de lo Social.
- Asistencia a la Feria de Empleo y Emprendimiento en el Palacio de Congresos de Marbella .

13. ESTRATEGIAS Y ACTIVIDADES DE LECTURA, ESCRITURA Y EXPRESIÓN ORAL

La ortografía, expresión escrita, la expresión oral y la presentación de trabajos serán valorados y calificados de acuerdo con lo recogido en el en el Proyecto Lingüístico de Centro.

En cada actividad que se realice por escrito se revisará la ortografía y se penalizará descontando en la calificación 0,2 puntos por cada falta y 0,1 por cada tilde. La penalización máxima de las faltas en la calificación será de 2 puntos (los 2 puntos de penalización no incluirán más de 0,5 puntos por tildes).

La lectura se promoverá a lo largo del curso mediante la lectura de textos relacionados con la materia, de forma que, a lo largo del curso, con el avance de las



unidades didácticas, se facilitará al alumno diversos textos para su lectura en clase en voz alta con paradas breves en las que se pedirá al alumno un resumen de lo leído hasta ese momento.

La expresión oral se valorará y corregirá en el aula con las intervenciones de los alumnos/as, así como será especialmente tenida en cuenta en rúbrica en las exposiciones orales de trabajos que se realicen durante el presente curso.

14.SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La presente programación es un documento abierto y flexible. Será con su desarrollo a través de las Unidades Didácticas previstas, dada su cercanía al proceso de enseñanza-aprendizaje, como se adaptará a los distintos momentos del desarrollo de dicho proceso.

En cualquier momento del curso académico y, en todo caso, a la finalización de cada evaluación, se revisará para comprobar su adecuación al curso y realizar las modificaciones y adaptaciones que el grupo a la que se dirige requiera, siempre teniendo en cuenta que la superación del Ciclo Formativo requerirá la evaluación positiva de todos los módulos profesionales que lo componen.