PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2017/2018

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

DEPARTAMENTO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

PROFESORA: ROSA MINETTI

CICLOS MEDIOS: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN. COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: PRIMERO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.	**3**
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO	**4**
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.	**5**
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.	**6**
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.	**7**
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.	**10**
6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRES.	**10**
6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS.	**11**
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.	**20**
8. METODOLOGÍA.	**21**
9. EVALUACIÓN.	**22**
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.	**29**
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.	**30**
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.	**31**
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.	**36**

1. INTRODUCCIÓN.

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

- 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.

Atendiendo al artículo 24 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en relación al módulo de Formación y Orientación Laboral: 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.

1. 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.

2. Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

3.Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

4.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.

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

1. 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.

2. 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.

3. Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

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

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 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:

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

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

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

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

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

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

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

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.

1. Búsqueda activa de empleo:

– Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- •Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
- •Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro.
- •Políticas de empleo.

– Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- •Definición del objetivo profesional individual.

– Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- •Formación profesional inicial.
- •Formación para el empleo.

– Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
– El proceso de toma de decisiones.
– El proyecto profesional individual.
– Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.
– Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- •Métodos para encontrar trabajo.
- •Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
- •Análisis de los procesos de selección.
- •Aplicaciones informáticas.

– Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

– Concepto de equipo de trabajo.
- •Clasificación de los equipos de trabajo.
- •Etapas en la evolución de los equipos de trabajo
- •Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
- •Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
- •Técnicas de dirección de equipos.

– Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
– Equipos en la industria de la cocina según las funciones que desempeñan.
– Equipos eficaces e ineficaces.
- •Similitudes y diferencias.

•La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
– La participación en el equipo de trabajo.
•Diferentes roles dentro del equipo.
•La comunicación dentro del equipo.
•Organización y desarrollo de una reunión.
– Conflicto: características, fuentes y etapas.
•Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
– El proceso de toma de decisiones en grupo.

3. Contrato de trabajo:

– El derecho del trabajo.
•Relaciones Laborales.
•Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
•Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
– Análisis de la relación laboral individual.
– Derechos y Deberes derivados de la relación laboral .
– Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
– Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
– El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
•Salario Mínimo Interprofesional.
– Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
– Representación de los trabajadores/as.
•Representación sindical y representación unitaria.
•Competencias y garantías laborales.
•Negociación colectiva.
– Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional
– Conflictos laborales.
•Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
•Procedimientos de resolución de conflictos laborales

4. Seguridad social, empleo y desempleo:

– Estructura del Sistema de la Seguridad social.
– Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
– Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.
– Situaciones protegibles en la protección por desempleo

5. Evaluación de riesgos profesionales:

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

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

6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

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

7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

– Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
– Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
– Primeros auxilios

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE

Primera Evaluación: Unidades didácticas: 0 (Unidad de presentación del módulo y realización de la evaluación inicial), 1, 2, 3.

- **11 semanas lectivas a razón de 3 horas a la semana = 33 horas primer trimestre.**

- UT 1: Introducción al derecho de trabajo……..... 10
- UT 2: El contrato de trabajo …… 10
- UT 3: Condiciones de trabajo, jornada y salario….…….. 10

Más tres horas dedicadas a la presentación del módulo y realización de la evaluación inicial. A las horas asignadas a cada unidad, se incluye la realización de exámenes y pruebas objetivas.

Segunda Evaluación: **Unidades didácticas: 4, 5, 6, 7.**

- **11 semanas lectivas a razón de 3 horas a la semana = 33 horas.**

- UT 4: La nómina……...11
- UT 5: Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo……10
- UT 6: Representación de trabajadores…….7
- UT 7: Seguridad Social……5

Tercera Evaluación: **Los dos últimos bloques temáticos**

- **10 semanas lectivas a razón de 3 horas a la semana= 30 horas.**

UT 8: Salud laboral y condiciones de trabajo…….. 5
UT 9: Medidas de protección y prevención……...5
UT 10: La gestión de la prevención……..……....5
UT 11: La búsqueda de empleo……...5
UT 12: El conocimiento de mercado y de uno mismo…….....5
UT 13: Trabajo en equipo. Conflicto y negociación……..5

Total = 96 horas.

6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS

Bloque temático Relaciones laborales:

- Unidad 1. Introducción al Derecho del Trabajo.
- Unidad 2. Contrato de trabajo.
- Unidad 3. Condiciones de trabajo, jornada y salario.
- Unidad 4. La nómina.
- Unidad 5. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Unidad 6. Las relaciones colectivas de trabajo.
- Unidad 7. Seguridad Social y desempleo.

Bloque temático Seguridad y salud laboral:

- Unidad 8. Salud laboral y condiciones de trabajo.
- Unidad 9. Medidas generales de prevención y protección.
- Unidad 10. Gestión de la prevención en la empresa.

Bloque temático Orientación laboral y relaciones en el trabajo:

- Unidad 11. La búsqueda de empleo
- Unidad 12. El conocimiento de uno mismo y del mercado
- Unidad 13. Trabajo en equipo. Conflicto y negociación

CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES.

Unidad 1. Introducción al Derecho del Trabajo.

Conceptos

1. El proceso histórico de formación del Derecho del Trabajo
2. Las normas laborales fundamentales
3. Los principios de aplicación e interpretación de las normas laborales
4. La Jurisdicción social
5. La administración laboral

Procedimientos

- Distinguir, de entre la variedad de las normas existentes, cuál es la que se debe aplicar a un caso concreto.
- Aplicar los principios de aplicación e interpretación ante situaciones concretas
- Identificar las competencias de los Tribunales de lo Social, en sus distintos ámbitos

Actitudes

- Interés por conocer el marco legal de las relaciones laborales.
- Tomar conciencia de que el Derecho del Trabajo no es algo estático, porque regula relaciones laborales cambiantes.
- Interesarse por conocer las relaciones laborales en la empresa.

Unidad 2. La relación individual de trabajo.

Conceptos

1. Las relaciones laborales y el contrato de trabajo
2. Sujetos del contrato de trabajo
3. El contenido del contrato de trabajo
4. Las modalidades del contrato de trabajo
5. Los nuevos escenarios de la relación laboral
6. La conciliación de la vida laboral y familiar

Procedimientos

- Reconocer los trabajos que constituyen relaciones laborales de carácter especial.
- Identificar a las personas con capacidad para firmar un contrato de trabajo.
- Distinguir los diferentes tipos de contrato de trabajo existentes en la actualidad y sus características más importantes.
- Identificar las ventajas que para las empresas y para los trabajadores tiene la elección de un contrato u otro.
- Determinar los períodos de prueba que se pueden fijar en función del tipo de contrato y del trabajo que se desempeñará.

Actitudes

- Interesarse por conocer las diferentes modalidades de contratación utilizadas por las empresas.
- Valorar la utilidad de distinguir las principales condiciones de realización de la prestación laboral.

Interés por conocer los derechos y deberes que se contraen al iniciar una relación laboral.

Unidad 3. Condiciones de trabajo, jornada y salario.

Conceptos

1. El salario, conceptos, tipos y estructura
2. Las garantías salariales.
3. La jornada de trabajo: concepto y regulación
4. La jornada de trabajo: calendario laboral

Procedimientos

- Identificar los diferentes conceptos que integran el salario.

- Distinguir los conceptos salariales de las percepciones extrasalariales.
- Identificar los descuentos que debe realizar la empresa mensualmente sobre los salarios del trabajador.
- Confeccionar una nómina.
- Reconocer las garantías que tiene todo trabajador en orden al cobro de sus salarios.
- Aplicar los derechos y deberes relativos a los tiempos de trabajo y descanso retribuido.

Actitudes

- Valorar la importancia del salario como contraprestación del trabajo realizado y como medio de vida del trabajador/a y su familia.
- Tomar conciencia de que los trabajadores y los empresarios contribuyen al sostenimiento de la Seguridad Social.
- Valorar los tiempos de descanso retribuidos como una conquista social.

Unidad 4. La Nómina.

Conceptos

1. El salario: concepto, análisis del artículo 26 del ET.
2. Estructura del salario. Salario base y complementos salariales: cotizables y no cotizables. Cuadro resumen de la estructura del salario.
3. Análisis de una nómina. Datos identificativos, devengos y deducciones. Cálculo de la base de cotización de un trabajador. Cuadro resumen de las deducciones. Ejemplo de nómina.

Procedimientos

1. Desarrollar el concepto de salario.
2. Analizar los componentes de la estructura del salario.
3. Codificar los diferentes apartados de una nómina.
4. Determinar el importe de las deducciones.

Actitudes

1. Identificar de dónde proceden nuestras cotizaciones.
2. Desarrollar un espíritu solidario que garantice los sistemas públicos de seguridad social.

Unidad 5. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

Conceptos

1. La modificación de las condiciones de trabajo
2. La suspensión de las condiciones de trabajo
3. La extinción de las condiciones de trabajo

Procedimientos

- Diferenciar los supuestos de modificación y suspensión de la relación laboral.
- Identificar y distinguir las causas por las que se puede producir la finalización de un contrato de trabajo.
- Explicar los diferentes conceptos económicos que deben intervenir en una liquidación de haberes o finiquito.
- Realizar el cálculo de los diferentes tipos de indemnización por despido.

Actitudes

- Actitud crítica para analizar las modificaciones legales.
- Conciencia de que las condiciones laborales iniciales pueden sufrir modificaciones.
- Interés por las diferentes posibilidades que ofrece la ley para recurrir las decisiones empresariales.

Unidad 6. Las relaciones colectivas de trabajo.

Conceptos

1. La representación de los trabajadores en la empresa
2. Los órganos de representación en la empresa
3. La negociación colectiva
4. El convenio colectivo
5. El conflicto colectivo

Procedimientos

- Explicar las funciones de las organizaciones sindicales y, en particular, de la más representativa.
- Reconocer a las personas u órganos con capacidad para negociar y representar a los trabajadores dentro de la empresa.
- Comprender el procedimiento de elaboración de un convenio colectivo.
- Identificar las formas de exteriorizar los conflictos colectivos de trabajo mediante el ejercicio del derecho a la huelga y el cierre patronal.

Actitudes

- Interés y reconocimiento hacia la actividad de los sindicatos y de los representantes de los trabajadores en la negociación de las condiciones laborales y en la defensa de sus intereses.
- Respetar y valorar los acuerdos alcanzados en grupos de discusión y asambleas.
- Capacidad para valorar las distintas posibilidades de solución de problemas o conflictos.

Unidad 7. Seguridad Social y desempleo.

Conceptos

1. La gestión de la Seguridad Social
2. Las obligaciones con la Seguridad Social
3. Las cotizaciones a la Seguridad Social

4. La acción protectora de la seguridad Social.

Procedimientos

- Explicar el sistema español de Seguridad Social y sus diferentes regímenes.
- Distinguir la afiliación a la Seguridad Social de las altas y bajas, tanto en el régimen general como en el especial de trabajadores autónomos.
- Identificar las distintas prestaciones que integran la acción protectora del sistema español de Seguridad Social.

Actitudes

- Apreciar que el sistema de la Seguridad Social significa una conquista social y, como tal, es deber de todos protegerlo, evitando el fraude.
- Interés y espíritu crítico para analizar las sucesivas variaciones de las leyes.
- Actitud positiva hacia el contenido solidario del sistema de la Seguridad Social.

Unidad 8. Salud laboral y condiciones de trabajo.

Conceptos

1. La salud y el trabajo. La cultura preventiva.
2. Las condiciones de trabajo.
3. Los factores de riesgo.

Procedimientos

- Reconocer la importancia que tiene para todas las personas el cumplimiento de las normas sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Determinar los elementos o factores de riesgo más frecuentes en el ámbito laboral y la manera de evitarlos.

Actitudes

- Actitud positiva hacia las normas sobre seguridad y salud laboral.
- Aceptar que la seguridad y salud en el trabajo es una responsabilidad que se reparte entre la Administración pública, los empresarios y los trabajadores.
- Predisposición para la prevención y protección.

Unidad 9. Medidas generales de prevención y protección

Conceptos

1. Las medidas de prevención y protección en el trabajo.

2. La prevención y protección contra incendios y riesgos eléctricos.
3. La señalización de seguridad.
4. El protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
5. Las técnicas principales de primeros auxílios.

Procedimientos

- Determinar los elementos o factores de riesgo más frecuentes en el ámbito laboral y la manera de evitarlos.
- Reconocer los daños que se pueden producir a la salud a causa de accidentes y enfermedades profesionales y sus consecuencias.
- Identificar las lesiones más frecuentes producidas a causa de los accidentes de trabajo.
- Describir las técnicas básicas de primeros auxilios.
- Realizar alguna de las técnicas básicas de primeros auxilios, como la inmovilización de un miembro lesionado, la contención de una hemorragia o la reanimación cardiopulmonar.

Actitudes

- Ser conscientes de que la actividad laboral supone un contacto con riesgos físicos, químicos, biológicos y organizativos que pueden resultar perjudiciales para la salud.
- Actitud positiva ante las normas establecidas para la protección del trabajador frente a los diferentes riesgos.
- Reconocer las diferentes técnicas de prevención de riesgos laborales.
- Tomar las principales medidas de protección personal en el trabajo.
- Distinguir las diferentes señales de seguridad existentes.
- Diferenciar algunas medidas generales para mejorar la seguridad en el trabajo.
- Interés por participar, en la medida de los propios conocimientos y medios, en la educación sobre seguridad y salud laboral y la difusión de los primeros auxilios.

Unidad 10. Gestión de la Prevención en la empresa.

Conceptos

1. Los derechos y deberes del trabajador en la prevención de riesgos.
2. Los derechos y deberes del empresario en la prevención de riesgos.
3. La responsabilidad en la prevención de riesgos.
4. La gestión preventiva en la empresa.
5. La representación de los trabajadores en materia de prevención.
6. Los organismos públicos relacionados con la salud y la seguridad en el trabajo.
7. El plan de prevención.
8. El plan de emergencia y evacuación.

Procedimientos

- Reconocer la importancia que tiene para todas las personas el cumplimiento de las normas sobre seguridad y salud en el trabajo.

- Ejercer los derechos y cumplir con las obligaciones que tienen los trabajadores, relativos a su salud y seguridad en el trabajo.
- Distinguir quiénes son los sujetos obligados a la protección de la seguridad y salud de los trabajadores.
- Identificar los elementos de un plan de prevención
- Saber actuar ante una evacuación o emergencia

Actitudes

- Despertar preocupación por los índices de siniestralidad laboral del país.
- Actitud positiva ante las normas establecidas para la protección del trabajador frente a los diferentes riesgos.
- Valorar positivamente la existencia de planes de emergencia como salvaguardia de la salud de los trabajadores.
- Interés por participar, en la medida de los propios conocimientos y medios, en la educación sobre seguridad y salud laboral y la difusión de los primeros auxilios.

Unidad 11. La búsqueda de empleo.

Conceptos

1. La búsqueda de empleo: técnicas e instrumentos.
2. Las pruebas y entrevistas de selección.
3. El autoempleo.
4. El empleo en la Administración Pública.
5. El trabajo en Europa.

Procedimientos

- Aplicar técnicas y procedimientos que faciliten el acceso a una ocupación.
- Enfrentarse a los mecanismos de la oferta y la demanda en los procesos de selección de la empresa privada.
- Analizar y potenciar actitudes emprendedoras.
- Identificar otra forma de inserción en la realidad laboral, como trabajador/a por cuenta propia.
- Identificar y cumplimentar los procesos y la documentación necesaria para constituirse en trabajador/a por cuenta propia.
- Cumplimentar la documentación necesaria para acceder a un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.
- Diferenciar las formas de acceso que se ofertan en los puestos públicos.
- Seguir los pasos adecuados en la búsqueda de ocupación en los organismos públicos.

Actitudes

- Actitud positiva ante el futuro profesional y el proceso de búsqueda de empleo.
- Valorar las distintas posibilidades de trabajo que ofrecen las empresas privadas y los puestos públicos.

- Actitud positiva ante la iniciativa, la asunción de riesgos y la capacidad de gestión para llevar a cabo un proyecto empresarial, sea propio o ajeno.
- Valorar las distintas oportunidades de negocio.
- Plantearse la conveniencia de crear una empresa propia como medio de inserción sociolaboral.
- Predisposición para utilizar los diferentes medios para la búsqueda de empleo.
- Ampliar los horizontes geográficos en la búsqueda de empleo, tener una visión europeista

Unidad 12. El conocimiento de uno mismo y del mercado.

Conceptos

El autoconocimiento.
El mercado laboral.
El perfil y el proyecto profesional.
Los itinerarios formativo y profesional.

Procedimientos

- Identificar los factores que influyen en las relaciones laborales.
- Recurrir a los organismos públicos y privados que facilitan la información, formación y el acceso al trabajo.
- Identificar las ofertas formativas y la demanda laboral referidas a la formación e intereses personales.
- Identificar y evaluar las propias capacidades, actitudes y conocimientos, con valor profesionalizador.
- Establecer un itinerario profesional adecuado.

Actitudes

- Interés por conocer el funcionamiento del mercado de trabajo.
- Valorar positivamente la formación polivalente y continua.
- Actitud positiva hacia la no discriminación.
- Desarrollar habilidades, destrezas y actitudes de evaluación de uno mismo/a y de las posibilidades que ofrece el mercado de trabajo.
  Valorar la formación profesional como potenciadora de la búsqueda de empleo.

Unidad 13. Trabajo en equipo. Conflicto y Negociación.

Conceptos

1 La formación de equipos de trabajo.
2 Los equipos de trabajo.
3 Los roles en el equipo de trabajo.
4 Las ventajas e inconvenientes en el equipo de trabajo.
5 Las reuniones de trabajo.
6 La resolución de conflictos.

Procedimientos

- Diferenciar entre los distintos roles de un equipo de trabajo
- Adaptarse al trabajo en grupo
- Planificar, convocar, dirigir y evaluar una reunión
- Utilizar las distintas técnicas de dinámica de grupos

Actitudes

- Actitud positiva ante el trabajo en grupo.
- Valorar los puntos de vista diferentes, como complementarios
- Respetar a los miembros del grupo, turnos de palabra, opiniones opuestas. Saber escuchar

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

Una de las grandes novedades del nuevo sistema educativo es la inclusión en los currículos de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad: son 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.

Abordaremos, entre otros, los principios de igualdad de derechos entre los sexos, el rechazo a todo tipo de discriminaciones, el fomento de los hábitos de comportamiento democrático, la educación para la salud, el fomento de valores cívicos…

Para conseguirlo hemos utilizado distintos métodos. Así, para la educación por la igualdad entre los sexos intentaremos corregir prejuicios mediante referencias constantes a las actividades que pueden ser realizadas por ambos sexos, haciendo especial hincapié en aquellas que tradicionalmente han "pertenecido" a los hombres.

La educación para la paz está asociada con la tolerancia, la no violencia, la cooperación, etc. Estos valores se trabajan especialmente en las unidades relativas a la negociación y a los convenios colectivos, en los que se explica que una actitud de respeto hacia la opinión de los demás y una aceptación de la opinión de la mayoría son fundamentales para vivir en una sociedad tolerante.

La educación para la salud es un tema especialmente importante en este módulo puesto que hay un bloque de contenidos dedicado a la salud laboral. En este bloque el alumnado comprenderá la importancia de la adopción de unas medidas de higiene y de prevención de riesgos y sus consecuencias positivas en la calidad de vida.

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.

La metodología que se propone es la siguiente:

Al inicio de cada bloque, se hará una introducción del mismo que muestre los conocimientos y aptitudes previos del alumno/a y del grupo, comentando entre todos/as los resultados, para detectar las ideas preconcebidas y despertar un interés hacia el tema; posteriormente se pasará a trabajar en clase los contenidos correspondientes a cada unidad intercalando actividades de apoyo como pueden ser técnicas de brainstorming en el bloque de búsqueda de empleo, comentarios de textos o resoluciones de casos prácticos en los bloques de legislación laboral y prevención de riesgos laborales, así como explicaciones pertinentes por parte del profesorado.

Al finalizar cada unidad didáctica, se propondrá a los alumnos la resolución de actividades de enseñanza-aprendizaje, que faciliten la mejor comprensión del tema propuesto (debates, ejercicios tipo test, discusiones, aplicaciones prácticas, etc., role playing o estudio de casos). Al estar este bloque muy vinculado al mundo laboral, es conveniente que el alumno visite centros y lugares de trabajo como actividades complementarias y extraescolares.

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 in-dividual, 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.

9. EVALUACIÓN.

La evaluación del aprendizaje del alumnado de los ciclos formativos será continua, se realizará por módulos profesionales y en ella los profesores considerarán el conjunto de los módulos correspondientes a cada ciclo formativo.

La evaluación en la Enseñanza Secundaria es parte integrante del proceso de enseñanza-aprendizaje. Su característica es la de ser continua, integradora e individualizada.

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

En cuanto a lo que hemos de evaluar, debemos evaluar el grado de aprendizaje de nuestros alumnos en relación con los objetivos propuestos, es decir, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas. Perdiéndose el derecho a la misma cuando el alumno acumule más de un 20% de faltas sobre el total de horas del módulo. Esta evaluación continua es la que permitirá la evaluación final de los resultados conseguidos por el alumnado al término de dicho proceso. La expresión de la evaluación final de la asignatura se realizará en términos de calificaciones, formulándose en cifras del 1 al 10 sin decimales, en la evaluación final de cada módulo.

Para los distintos momentos del proceso 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 requiera el alumno.

Para 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 las calificaciones de las tres áreas anteriormente indicadas.

Procedimiento de Evaluación

Para comprobar el nivel de conocimientos, habilidades y actitudes alcanzado durante todo el periodo de aprendizaje, se hará mediante un sistema de evaluación que permita valorar el dominio de los mismos al inicio, durante y al final del proceso instructivo.

En la evaluación que motiva, se utilizarán criterios conceptuales, procedimentales y actitudinales.

- **Conceptuales** 60 % (conocimientos) a través de un control de conocimiento, preguntas cortas, resolución de planteamientos teóricos, tipo test…
- **Procedimentales** 30%, resolución de casos prácticos sencillos (habilidades), trabajos, actividades en equipo, actividades individuales……
- **Actitudinales** 10%, (participación, asistencia, puntualidad, comportamiento), se llevará a cabo a través de la observación directa y diálogos personalizados.

La información para la evaluación nos vendrá dada por diferentes fuentes:

- La observación de la participación de los alumnos cuando se llevan a cabo las actividades en el aula: debates, exposiciones, juegos, role playing, resolución de casos.....
- El registro de los trabajos, ejercicios o apuntes ya sean individuales o en grupo.
- La resolución de cuestionarios o controles cuando se consideren necesario para obtener información, no sólo sobre el progreso de los alumnos sino también sobre la organización del propio proceso de enseñanza aprendizaje.

El alumno del grado medio puede tener que afrontar, como trabajo típico de mando intermedio la calificación del rendimiento de otros. Es conveniente, entonces, cultivar igualmente la competencia en la heteroevaluación mediante más actividades de calificación entre iguales. Así mismo, en tanto en cuanto puede mantener como meta la continuación de estudios a nivel universitario, conviene centrar su atención, igualmente, en las competencias de tipo intelectual y para el aprendizaje.

9. 1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral
- Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título
- Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del título
- Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo
- Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones
- Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo

- Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título
- Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del título
- Se han identificado los equipos que pueden constituirse en una situación real de trabajo
- Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los ineficaces.
- Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo
- Se ha reconocido la posible existencia de un conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones
- Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes
- Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto
- Se han identificado los conceptos básicos del Derecho del Trabajo
- Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores
- Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral
- Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de ola contratación para determinados colectivos
- Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- Se ha identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título.
- Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de la vida de los ciudadanos.

- Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el Sistema de Seguridad Social.
- Se han identificado los regímenes existentes en el Sistema de Seguridad Social.
- Se han identificado las obligaciones del empresario y trabajador dentro del Sistema de Seguridad Social.
- Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- Se han clasificado las prestaciones del Sistema de Seguridad Social, identificando sus requisitos.
- Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos
- Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.
- Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico.
- Se ha determinado la evaluación de riesgos de la empresa.
- Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención de los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico.
- Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionadas con el perfil profesional del técnico.
- Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales
- 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.
- Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.

- Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

- 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.

- Se ha definido el contenido del plan de prevención de un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico.

- Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación.

- Se han definido las técnicas de prevención y protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

- Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

- Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

- Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

- 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

- Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador

9. 2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para comprobar el grado de conocimientos, habilidades y actitudes alcanzado por los alumnos, se llevarán a cabo diferentes procedimientos complementarios de evaluación:

- A través de ejercicios y tests de repaso (individuales y en equipo): la observación de la participación de los alumnos cuando se llevan a cabo las actividades en el aula: debates, exposiciones, juegos, dinámicas de grupo (rol playing, resolución de casos).
- El registro de los trabajos, ejercicios o apuntes ya sean individuales o en grupo; con preguntas cortas, a desarrollar o tipo test, así como casos prácticos sencillos.
  La resolución de cuestionarios o controles cuando se considere necesario para obtener información, no sólo sobre el progreso de los alumnos sino también sobre la organización del propio proceso de enseñanza aprendizaje.

9. 3. CALIFICACIÓN

Cada profesor, dependiendo de las características particulares de los alumnos/as del grupo, así como del ciclo y del bloque temático a tratar, elegirá la ponderación más adecuada de los instrumentos de evaluación.
Tanto los instrumentos como los criterios de evaluación se expondrán a los alumnos desde principio de curso por escrito.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

CONTENIDOS CONCEPTUALES.

Se realizarán una, dos o más pruebas por evaluación.

Si se realiza una prueba:

Calificación numérica del 0 al 10.

Nota mínima 5 puntos. La consecución de cinco puntos en las pruebas específicas no determina automáticamente la evaluación positiva del Módulo. Esos cinco puntos constituirían el 60% de la calificación global. A ella habría que agregarle el 40% de los restantes criterios.

Si se realizan dos o más pruebas:

En el caso de hacer dos o más pruebas, la calificación se obtendrá tras efectuar la media aritmética de las pruebas. **Siendo imprescindible una calificación mínima de 4 puntos en cada examen para poder realizar la media.**

Nota mínima de la media aritmética de 5 puntos. La consecución de cinco puntos en las pruebas específicas no determina automáticamente la evaluación positiva del Módulo. Esos cinco puntos constituirían el 60% de la calificación global. A ella habría que agregarle el 40% de los restantes criterios.

Si un alumno/a no puede presentarse a alguna de las pruebas por motivos justificados dicha prueba se le puede hacer en otra fecha, siempre a criterio del profesor/a.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES.

Para aplicar el porcentaje del 30%, éste se aplicará realizando la media de la calificación que se haya otorgado a las diferentes actividades tanto individuales como en grupo en aula o fuera del aula, de trabajos, de análisis de artículos de prensa actual, de síntesis y resúmenes de contenidos, simulaciones…u otros que se pudieran establecer según unidad didáctica. La puntuación de cada actividad se recoge en un documento sobre puntuaciones elaborado por la profesora.

CONTENIDOS ACTITUDINALES.

Los contenidos actitudinales, se valorarán siguiendo el siguiente parámetro, y la calificación final, se obtendrá una vez aplicado el porcentaje del 10%. Lo que supondrá una nota máxima de 1,5 puntos a 0 puntos.
La puntuación final de los contenidos actitudinales se obtendrá de:

CALIFICACIÓN DE LA ACTITUD, COLABORACIÓN, COMPORTAMIENTO Y PARTICIPACIÓN EN EL AULA.

(10-9 puntos) = actitud excelente, participa y colabora siempre en clase. Alumno/a receptivo/a. Muestra interés y se esfuerza. **(9). (10)** Supera el 9, porque está siempre dispuesto a trabajar y a participar.

(8-7 puntos) = actitud muy buena, participa y colabora muy a menudo en clase. **(8).** La diferencia con el 7 es que en el **7**, la actitud muy buena pero es necesario más trabajo, el trabajo ha disminuido un poco con respecto a otras evaluaciones.

(6-5) = **(6)** actitud buena, participa y colabora en clase a menudo aunque le falta más iniciativa, y trabajo. **(5),** más atenta, más participación, más iniciativa y más trabajo.

(4, 3, 2, 1,0) = Actitud que debe de ser mejorada, necesario más atención y participación. Actitud mala, falta de respeto y no colaboración y participación en clase, se puntuará en función de los extremos de gravedad de la actitud adoptada.

LA ASISTENCIA.

El cómputo de faltas de asistencia, sin justificar, influirá en la calificación de la nota otorgada a los contenidos actitudinales, según un baremo establecido; al ser la asistencia al módulo obligatoria.

La calificación final de los contenidos actitudinales, vendrá dada por la obtención de ambos parámetros, aplicándose finalmente el 10%.

Si supera el 20% de faltas de asistencia, respecto del total de horas anuales del módulo (96) = 19 faltas, supondrá la pérdida de evaluación continua.. El procedimiento a seguir en la pérdida de evaluación continua será el siguiente:

- Previamente, recibirá un aviso por parte del profesor, al alcanzar el 10% de horas ausentes. Ese aviso se efectuará por escrito, mediante el modelo diseñado a tal efecto, y entregado en mano. Si el alumno es mayor de edad, procederá a su firma y si es menor de edad, lo firmará los padres.
- Si se trata de un menor de edad se realizará un seguimiento pormenorizado de las ausencias, informando a los padres de la situación.
- Al alcanzar el 20% de horas ausentes, el alumno o alumna recibirá por parte del tutor la notificación de la pérdida de evaluación continua, cumplimentando el modelo diseñado a tal fin y procediendo de la misma manera, que lo establecido con anterioridad.

Los retrasos también se tendrán en cuenta, de tal modo que 3 retrasos se computarán como una falta injustificada.

Tras la aplicación de los porcentajes a las notas correspondientes, quién tenga aprobada la evaluación, no se tiene en cuenta los decimales para redondear, el redondeo al segundo decimal, teniendo en cuenta todos los decimales acumulados en las tres evaluaciones, se tendrán en cuenta en la calificación final. A la alza igual o superior a 5 o la baja inferior a 5 y siempre en función del alumno/a.

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

Los alumnos que no obtengan una calificación positiva tendrán la oportunidad de presentarse a una prueba objetiva de recuperación por evaluación en el siguiente trimestre.

Es decir se realizará una recuperación por unidades didácticas no superadas. En el supuesto de que, alguna de las pruebas realizadas durante la evaluación, no alcanzase el mínimo de 4 puntos para poder realizar la media aritmética y en otra/s pruebas la nota mínima sea de aprobado o lo supere; tras la evaluación, se recuperará únicamente aquella prueba que no hubiera alcanzado mínimo 4 puntos, reservándose el aprobado en la prueba/s realizadas durante la evaluación. La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen recuperado es de 5 puntos. Posteriormente se hará la media con la nota del otro/s exámenes correspondientes.

Si tras la recuperación, el alumno no superarse la prueba/s suspensa/s, deberá ir con toda la evaluación/es suspensa/s, a la prueba de calificación final.

El alumnado que haya perdido la evaluación continua, será evaluado, mediante la realización de pruebas teórico-prácticas donde deberán superar los objetivos mínimos exigidos en la programación y sobre los contenidos impartidos en cada una de las evaluaciones parciales.

La puntuación máxima es de 5 en las pruebas de recuperación tanto parciales como finales.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.

Se utilizarán como apoyo al aula los siguientes recursos didácticos:

- Esquemas, mapas conceptuales, noticias de prensa, presentaciones en PowerPoint, películas de vídeo, Internet, etc.
- Libro de texto de la editorial McGrawHill
- Apuntes propios, profesora Rosa Minetti.

Se debe destacar el aprendizaje a través de los casos prácticos resueltos y por resolver.

Algunos ejemplos a considerar:

Unidad 1:

- Esquemas sobre características del trabajo regulado por el Derecho del Trabajo; de las fuentes del Derecho del Trabajo.
- Consultar la Constitución Española de 1978 en aquellos artículos que hacen referencia al trabajo, como los arts. 7, 14, 28, 35, 37, 38, 40, 41 y 50, entre otros.
- Casos prácticos resueltos y para resolver del libro.
- Noticias de prensa relacionadas con el empleo.

Unidad 2 y 3:

- Noticias de prensa relacionadas con salarios, jornada , tiempos de descanso y contratos de trabajo.
- Consultar las siguientes páginas de Internet: Boletín Oficial del Estado: www.boe.es, para la búsqueda de leyes y convenios colectivos. INEM: www.inem.es que facilita información sobre los diferentes contratos de trabajo, pudiéndose obtener los modelos. www.aquieuropa.com, para consultar directivas comunitarias.

Unidad 4:

- Utilizar el modelo oficial de nómina que aparece en el libro de FOL.
- Consultar las siguientes páginas de Internet: Seguridad Social: www.seg-social.es para ver las bases máximas y mínimas de cotización y tipos de cotización. Agencia tributaria: www.aeat.es que contiene un simulador para el cálculo del porcentaje de retención al IRPF.
- Casos prácticos resueltos y para resolver del libro de FOL.

Unidad 5:

- Noticias de prensa relacionadas con despidos.
- Esquema de modificación y suspensión de condiciones de trabajo y de causas de extinción del contrato de trabajo.
- Casos prácticos resueltos y para resolver del libro de FOL.

Unidad 6:

- Consultar su convenio colectivo en www.boe.es .
- Noticias de prensa relacionadas con la conflictividad laboral.
- Casos prácticos resueltos y para resolver del libro de FOL.

Unidad 7:

- Comentario de artículo periodístico donde se trate el tema de las pensiones y del sistema de Seguridad Social.
- Visitar la página web del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales dedicada en exclusiva a la Seguridad Social (www.seg-social.es).
- Buscar noticias de prensa relacionadas con la protección social de los inmigrantes y realizar un debate sobre el tema.
- Modelos oficiales de afiliaciones, altas, bajas y solicitudes de prestaciones a la Seguridad Social.
- Visitar la página web del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales dedicada en exclusiva a la Seguridad Social (www.seg-social.es).
- Noticias de prensa relacionadas con la protección social de los inmigrantes, las pensiones y el Pacto de Toledo.
- Presentaciones en PowerPoint de esquemas y mapas conceptuales.

Unidad 8:

- Comentario de un artículo periodístico que trate de los índices de siniestralidad en España y los costes que ello supone, con el objetivo de concienciar sobre la importancia de la prevención de riesgos laborales.
- Grupos de trabajo que identificarán en el centro educativo los factores de riesgo.
- Consulta de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Buscar noticias de prensa relacionadas con la salud laboral y realizar una puesta en común de ideas (brainstorming).

Unidad 9:

- Visitar la página web del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (www.mtas.es/insht) y consultar la guía técnica sobre la seguridad en las máquinas, elaborando un esquema de las principales normas de seguridad.
- También puede encontrarse mucho material en: www.istas.ccoo.es
- Una copia de la evaluación de riesgos del centro educativo o de una empresa.
- Guías Técnicas del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene.
- Visitar la página web del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (www.mtas.es/insht) y consultar las guías técnicas sobre seguridad y salud laboral.
- Noticias de prensa relacionadas con los índices de siniestralidad en España.
- Presentaciones en PowerPoint de esquemas y mapas conceptuales.

Unidad 10:

- Visita al centro educativo e identificación de los elementos relacionados con los planes de emergencia y evacuación.
- Búsqueda y comentario de artículos periodísticos sobre accidentes de tráfico.
- Búsqueda a través de los buscadores de páginas web relacionadas con los primeros auxilios y elaboración de un manual sobre este tema a partir de la documentación obtenida.
- Modelo de parte de accidente de trabajo.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Vídeos sobre actuaciones en caso de primeros auxilios.
- Materiales relacionados con los primeros auxilios procedentes de Cruz Roja, Protección Civil, etc.
- Presentaciones en PowerPoint de esquemas y mapas conceptuales.

Unidad 11:

- Analizar ofertas de empleo relacionadas con el ciclo formativo concreto.
- Consultar las páginas de Internet propuestas en los materiales de apoyo.
- Ver ejemplos de pruebas psicotécnicas genéricas y específicas.
- Realizar distintos tipos de currículos.
- Hacer simulaciones de entrevistas donde se observen y analicen las respuestas.
- Casos prácticos resueltos y para resolver del libro de FOL.

Unidad 12:

- Consultar ofertas de empleo relacionadas con el ciclo formativo concreto.
- Seguir la pista a una profesión.
- Consultar páginas del MEC, del INEM, de las distintas Comunidades Autónomas, de las Universidades, etc., posibilidades formativas, planes formativos, cursos puntuales.
- Casos prácticos resueltos y para resolver del libro de FOL.

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

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

PROGRAMA EMPRENDE JOVEN. CHARLA INFORMATIVA. VISITA INSTALACIONES CADE. PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA EMPRENDEJOVEN.

Criterios de evaluación de la actividad:

- Se ha valorado el papel que desempaña el CADE como organismo público.
- Se ha tenido conocimientos de cuáles son los servicios que pone a disposición y con los que pueden contar los emprendedores.
- Se ha valorado la charla informativa que el CADE pone a disposición de los alumnos del ciclo, realizada por un profesional del sector.

¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?

Los alumnos/as que no asistan a la charla informativa deberán de indagar en internet y realizar un proceso de búsqueda de información sobre el CADE. Se centrarán en la resolución de preguntas tales como:

a) ¿Qué significan las siglas CADE?
b) ¿Qué tipo de servicio ofrece este organismo?
c) ¿Dónde está ubicado el CADE más próximo a tu centro de estudios?
d) ¿Te parece útil?
e) ¿Acudirías a él si te embarcaras en la idea de ser un pequeño empresario?
f) ¿Conoces a alguien de tu entorno que acudiera al CADE para buscar asesoramiento y apoyo?

Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:

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

PRL. TALLER INFORMATIVO SOBRE RIESGOS PROFESIONALES Y MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

Criterios de evaluación de la actividad:

- Se ha valorado la importancia de tener conocimientos en primeros auxilios.
- Se ha tenido conocimientos de cuáles son las técnicas de primeros auxilios y el protocolo a seguir.
- Se ha realizado alguna práctica in_situ sobre primeros auxilios.

¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?

Los alumnos/as que no asistan al taller informativo deberán de indagar en internet y realizar un proceso de búsqueda de información sobre Primeros Auxilios. Se centrarán en la resolución de preguntas tales como:

a) ¿Qué significan las siglas PAS?
b) ¿Qué tipo de riesgos más comunes se pueden producir en tu actividad profesional?
c) Elabora un esquema sobre el procedimiento a seguir en el caso de que se produzca un accidente en tu trabajo y sea necesario prestar los primeros auxilios.
d) ¿Te parece útil tener conocimientos en primeros auxilios?
e) Realización de una práctica sobre reanimación cardiopulmonar.

Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:

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

CHARLA INFORMATIVA SOBRE BÚSQUEDA DE EMPLEO. TALLERES DE EMPLEO. SERVICIO PÚBLICO DE MARBELLA.

Criterios de evaluación de la actividad:

- Se ha conocido cuáles son los organismos e instituciones existentes en la zona y a las que los alumnos/as pueden acudir para recibir información sobre búsqueda de empleo.
- Se ha tenido conocimientos sobre la elaboración correcta de un currículum vitae y una carta de presentación.
- Se han conocido cuáles son las fases previstas en una entrevista de trabajo.
- Se ha conocido las preguntas más frecuentes que suelen realizarse en una entrevista de trabajo y las respuestas más adecuadas, según las características propias.

¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?

Los alumnos/as que no asistan a la charla informativa deberán de indagar en internet y realizar un trabajo sobre Búsqueda de empleo. Para ello deberán de realizar una exposición en el aula y al resto de los compañeros, sobre esta temática y que lleve por título:

"Yo me muevo por Marbella en la búsqueda de empleo".
(Se podrán tratar contenidos tales como: organismos públicos y empresas privadas como nichos de empleo, programas o talleres que se ofrecen de forma gratuita por distintos organismos que nos facilitan la búsqueda de empleo, ¿cómo respondo a una oferta de empleo?, ¿qué contesto en una entrevista si me formulan la siguiente pregunta……?

Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:

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

VISITA PREVIAMENTE PLANIFICADA Y PREPARADA A LOS JUZGADOS DE LO SOCIAL, (en colaboración con el responsable de los sindicatos en esta área) para asistir a Juicios relativos a las vicisitudes de los contratos de trabajo, especialmente en lo relativo a la suspensión y extinción. Durante la misma los alumnos toman notas de las incidencias del proceso y de las partes que en él intervienen. Acabada la visita los alumnos hacen un trabajo sobre la actividad que incluye la redacción de una sentencia simulada de los juicios presenciados, que luego se compara con la emanada del Tribunal.

Criterios de evaluación de la actividad:

- Se ha valorado la problemática de las relaciones laborales, que en caso de desacuerdo ha de resolverse en los tribunales.
- Se ha conocido el procedimiento que hay que seguir en caso de la necesidad de reclamar ante la vía judicial por suspensión, modificación o extinción de la relación laboral.
- Se ha conocido el contenido de una sentencia.

¿Cómo se evalúan a los alumnos que no asisten a la actividad programada?

Los alumnos/as que no asistan a la visita programada deberán de indagar en internet y realizar un proceso de búsqueda de información sobre el juzgado de lo social más cercano a su centro de estudios, recabando información relativa sobre una sentencia resuelta, procediendo a su resolución.

Esta actividad está relacionada con el siguiente resultado de aprendizaje:

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

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Hay que tener en cuenta que estamos hablando de un módulo transversal; las distintas familias profesionales tienen módulos relacionados con contenidos de algunos bloques de FOL; esto afecta no sólo al ritmo en que ha de impartirse parte de la materia, sino también al enfoque de las clases y los criterios e instrumentos de evaluación. Ello hace que, además de la diversidad natural que puede producirse en un aula, exista una diversidad según el ciclo que se esté estudiando.

Para ello proponemos el siguiente enfoque:

1. **Evaluación inicial del bloque.** En ella se tratará de comprobar si el alumnado conoce aquellos conceptos previos necesarios para poder seguir el transcurso de los temas que lo incluyen. En función de los resultados el profesor adaptará vocabulario, ejemplos, explicaciones o actividades de manera que se adapten a las distintas necesidades detectadas. Del mismo modo, en caso de que los conocimientos previos sean superiores, se modificará el proceso de enseñanza aprendizaje.

2. **Establecer dos propuestas de actividades de síntesis del bloque**. Al final de cada bloque se propondrán dos tipos de trabajo de síntesis diferentes; uno más dirigido y descriptivo, y otro que requiera mayor autonomía por parte del alumnado y con carácter de aplicación de los conceptos aprendidos.

Además, en el desarrollo de la unidad, se pueden proponer dos tipos de actividades: la primera, común para todo el alumnado, y la segunda, diferente, según el grado de consecución de los objetivos propuestos, facilitando así la graduación de contenidos en orden creciente de dificultad.