

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL)

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

CURSO: 1º

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.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores:

Departamento de Formación y Orientación Laboral

Almudena del Valle Barrado

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA

1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

El módulo de FOL en Cocina y Gastronomía Dual se imparte solo durante el primer y segundo trimestre.

Esta adenda a la programación de FOL se aplicará a los alumnos que tengan pendiente algún trimestre de FOL, para la evaluación ordinaria en junio.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación planteados para la recuperación de la 1ª y 2ª evaluación se mantienen.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Las Unidades de Trabajo planteadas para la recuperación de la 1ª y 2ª evaluación se mantienen.

Cronograma de las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación. **ANEXO I.**

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso, el mail de grupo, google drive, google classroom, quizlet y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En cuanto a los procedimientos de evaluación, consistirán en el análisis de las elaboraciones de los alumnos: ejercicios, actividades, trabajos y test de evaluación. La aplicación de estos procedimientos requiere instrumentos que permitan el registro de los datos de forma sistemática, y la adaptación del proceso de enseñanza-aprendizaje en función de las necesidades y logros detectados.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Se calificarán todas las actividades y test de evaluación online realizados con una nota numérica del 1 al 10. Se tendrán en cuenta todas las notas y si algún alumno presenta alguna dificultad en la entrega de alguna actividad, no calificará de manera negativa.

Los ejercicios, actividades, prácticas y trabajos, propuestos durante el trimestre, supondrán el 100% de la calificación del módulo.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

- **Primera y segunda convocatoria extraordinaria:** El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Libro de texto: Formación y Orientación Laboral. Grado Superior. Ed. McGrawHill.
- Webgrafía: <https://www.insst.es/> , <https://osha.europa.eu/es>, etc.
- Apuntes, actividades y ejercicios proporcionados por la profesora.
- Vídeos Antonio Guirao: Flipped FOL
- Mail de grupo, google drive, google classroom y formularios google.
- Correo institucional yalleba@ieshotelescuela.es para resolver consultas, o en su caso videoconferencia cuando sea necesario por el volumen de cuestiones planteadas.

9. ANEXOS

- **ANEXO I:** Cronograma de las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación.

ANEXO I

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA
GRUPO: 1COGDUAL1D Y 1COGDUAL2D
MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

El Derecho del Trabajo.
 El Contrato de Trabajo.
 El tiempo de trabajo.
 El salario.
 Extinción del Contrato de Trabajo.
 Seguridad y Salud en el Trabajo
 Orientación profesional.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Actividades y test de evaluación relacionados con la U.T. “El derecho del Trabajo”. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 4 de mayo.</p> <p>Actividades y test de evaluación relacionados con la U.T. “El Contrato de Trabajo”. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 11 de mayo.</p> <p>Actividades y test de evaluación relacionados con la U.T. “El tiempo de trabajo y el salario”. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 18 de mayo.</p> <p>Actividades y test de evaluación relacionados con la U.T. “La extinción del Contrato de Trabajo”. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 25 de mayo.</p> <p>Actividades y test de evaluación relacionados con la</p>	<p>Correo electrónico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar y saber aplicar correctamente las fuentes del derecho laboral, conforme a los principios laborales. • Distinguir los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral. • Identificar y diferenciar las relaciones laborales, las relaciones laborales especiales y las relaciones laborales excluidas. • Reconocer las distintas posibilidades laborales en el ámbito de la Unión Europea. • Conocer los derechos y deberes de trabajadores y empresarios. • Saber qué modalidades contractuales deben realizarse obligatoriamente por escrito. • Reconocer los elementos esenciales del contrato. • Conocer quién tiene capacidad para contratar. • Distinguir las diferentes modalidades de contratación que permite la legislación vigente. • Identificar qué tipo de contrato es el más idóneo para cada situación laboral. • Diferenciar la relación contractual con las empresas de trabajo temporal.

<p>U.T. “Seguridad y Salud en el Trabajo”. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 1 de junio.</p> <p>Actividades y test de evaluación relacionados con la U.T. “Orientación profesional”. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 8 de junio.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Saber qué pactos contractuales anexos es frecuente firmar y sus peculiaridades. • Interpretar y saber cumplimentar correctamente nóminas sencillas, conforme a la normativa vigente. • Identificar y diferenciar los devengos salariales de las deducciones y el objetivo que persiguen en cada caso. • Reconocer la importancia de documentar el pago del salario. • Identificar los tipos de despido que existen. • Saber qué acciones legales pueden emprender en caso de disconformidad con las decisiones empresariales. • Conocer el procedimiento de actuación en caso de despido y calcular la indemnización. • Aprender a calcular un finiquito. • Manejar correctamente los conceptos básicos de la prevención de riesgos laborales. • Identificar las condiciones de trabajo existentes en una actividad y los factores de riesgo. • Identificar y distinguir la enfermedad profesional y el accidente de trabajo. • Conocer los derechos y obligaciones que corresponden a trabajadores y empresarios en materia de prevención de riesgos laborales. • Reconocer los casos en los que empresarios y trabajadores tienen responsabilidades preventivas y las sanciones por incumplimiento • Conocer y saber manejar los diferentes tipos de normas
--	--	--

		<p>aplicables en España en materia de prevención de riesgos laborales.</p> <ul style="list-style-type: none">• Saber qué organismos públicos nacionales e internacionales velan por la seguridad y salud de los trabajadores.• Describir el proceso para obtener un puesto de trabajo, partiendo de una oferta de empleo.• Identificar la oferta laboral referida a sus intereses.• Saber elaborar correctamente un currículum vitae y una carta de presentación.• Conocer las preguntas más frecuentes que suelen realizarse en una entrevista de trabajo y las respuestas más adecuadas, según las características propias.
--	--	---