

# ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:  
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: 2º

REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 16/2009, de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración, y modificado por el DECRETO 155/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores: Formación y orientación laboral  
Cristina Sánchez Pastor

Curso 2019/ 2020  
IES HOTEL ESCUELA



# IES HOTEL ESCUELA

DE LA COMUNIDAD DE MADRID

## 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.

Esta adenda se realiza para los alumnos que tienen pendiente el módulo de Formación y Orientación Laboral.

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de calificación planteados para todo el curso académico se mantienen ya que la evaluación ordinaria se completó de manera presencial antes de iniciarse el período de confinamiento.

En el caso de los alumnos que no han superado el módulo de FOL durante la 1ª y 2ª evaluación son los siguientes:

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

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y para la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativos/profesionales relacionados con el perfil profesional del respectivo ciclo.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del respectivo título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en función del ciclo cursado.

- e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- **Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título correspondiente.
- j) Se han identificado las características definatorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- **Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.**

Criterios de evaluación:

- 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 y sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.
- **Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.**

Criterios de evaluación:

- 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 o Técnico Superior que corresponda.
- 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 correspondiente.
- 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 correspondiente.
- **Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
  - 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.
  - c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
  - d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
  - 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.
  - f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional correspondiente.
  - g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (PYME).
- **Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico o Técnico Superior correspondiente.**

Criterios de evaluación:

- 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.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- 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.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador, y su importancia como medida de prevención.

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

No se verán modificadas ninguna de las unidades de trabajo a recuperar, pero si los elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología, teniendo en

cuenta que el objetivo es repasar contenidos ya trabajados en el aula y que algunos contenidos han sido superados por el alumno en actividades prácticas.

**1. La relación laboral.** 1. El Derecho Laboral y las relaciones laborales. 2. Las fuentes del Derecho del Trabajo. 3. Los principios de aplicación del Derecho del Trabajo. 4. Derechos y Deberes laborales básicos.

**2. El contrato de trabajo.** 1. El contrato de trabajo y la capacidad para contratar. 2. Forma y validez del contrato de trabajo. 3. Modalidades contractuales. 4. Contratos indefinidos. 5. Contratos temporales. 6. Las Empresas de Trabajo Temporal (ETT). Pactos contractuales.

**3. La organización del trabajo y la vida familiar.** 1. La jornada de trabajo. 2. Descansos y festivos. 3. Vacaciones y permisos. 4. Medidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. 5. Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones.

**4. La nómina.** 1. El salario. 2. La nómina. 3. Percepciones sujetas a cotización. 4. Percepciones excluidas de cotización. 5. Deducciones.

**5. La modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.** 1. La modificación de las condiciones de trabajo. 2. La movilidad funcional. 3. La movilidad geográfica. 4. La suspensión del contrato de trabajo. 5. La extinción del contrato de trabajo. 6. Derecho procesal social. 7. Elaboración de finiquitos.

**7. Seguridad Social.** 1. Estructura del sistema de Seguridad Social. 2. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores. 3. Acción protectora de la Seguridad Social. 4. La protección por desempleo

**8. Seguridad y salud en el trabajo.** 1. El trabajo y la salud. 2. Posibles daños a la salud del trabajador. 3. Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. 4. Responsabilidades y sanciones en esta materia. 5. Marco normativo básico. 6. Organismos públicos con competencia en esta materia.

**9. Los riesgos profesionales.** 1. Los riesgos laborales: riesgos generales y riesgos específicos. 2. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. 3. Riesgos ligados a las condiciones medioambientales. 4. Riesgos ergonómicos y psicosociales.

**10. Las medidas de prevención y de protección.** 1. Medidas de prevención. 2. Principios y técnicas de prevención. 3. Medidas de protección. 4. La señalización de seguridad.

**11. La gestión de la prevención.** 1. La evaluación de los riesgos. 2. El control y la gestión del riesgo. 3. La gestión de la prevención. 4. La organización de la prevención. 5. La representación de los trabajadores en Prevención de Riesgos Laborales.

**12. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales.** 1. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales. 2. La vigilancia de la salud. 3. Especial atención a colectivos específicos. 4. El Plan de Autoprotección. 5. La protección frente al fuego.

**17. El proceso de búsqueda de empleo.** 1. Fuentes de búsqueda de empleo. 2. Selección de ofertas de empleo y el perfil del candidato. 3. Técnicas de búsqueda de empleo: análisis del potencial profesional, estudio pormenorizado (con práctica) de cada una de las herramientas imprescindibles en el proceso de búsqueda de empleo, a saber: currículum vitae, carta de presentación, pruebas y test y la entrevista de selección. 4. Trabajar en Europa.

**18. La carrera profesional.** 1. La carrera profesional. 2. El conocimiento personal. 3. Opciones profesionales. 4. Análisis del objetivo profesional y el plan de acción.

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. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

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, aula virtual de educamadrid, Zoom, Edpuzzle, Teams (Office 365), 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 final 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.

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

**1.1. Primera convocatoria extraordinaria:** Cada profesor cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. El profesor titular del módulo en el curso se ha responsabilizará del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo.

**1.2. 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**



- Apuntes, vídeos didácticos, actividades y ejercicios proporcionados por la profesora:  
Estatuto de los trabajadores <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430>  
Convenios colectivos, <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2015-5613>,  
<https://www.ccoo-servicios.es/archivos/madrid/BOCM-20190615-convenio-hosteleria.PDF>  
Página Seguridad Social <http://www.seg-social.es/wps/portal/wss/internet/Inicio>  
Página SEPE <http://www.sepe.es/HomeSepe>  
Diversos programas y blog de orientación laboral como AQHT <http://aqui haytrabajo.rte.es/>
- Mails facilitados al inicio de curso, google drive, google classroom, formularios google y edmodo.
- Correo institucional [sanchezpc@ieshotelescuola.es](mailto:sanchezpc@ieshotelescuola.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.

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
GRUPO: 2º SERV		
MÓDULO: FOL		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
Actividades de repaso para el alumnado que tiene FOL pendiente para junio y refuerzo para el alumnado pendiente de irse a la FCT.		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<b>Viernes 24 de abril</b>  Realiza el cv y presenta una carta de motivación adaptándolo a una oferta de trabajo que haya encontrado y le resulte interesante destacando su formación y adaptándolo a su posible experiencia laboral y perfil	Classroom (plataforma habitual de trabajo durante el curso)	Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
<b>Viernes 8 de mayo</b>  Presenta un boceto de contrato de trabajo que le gustaría tener, teniendo en cuenta el convenio del sector de la restauración y la hostelería, que se ajuste a la oferta de trabajo encontrada para la anterior tarea (del viernes 24 de abril) y una solicitud al SEPE por una supuesta situación de no superar el periodo de prueba.		Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo y determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
<b>Viernes 22 de mayo</b>  Realiza una checklist para una evaluación de riesgos en un restaurante o bar que previamente describa.		Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
<b>Viernes 29 de abril</b> Realiza un informe de evaluación de riesgos, en base a la checklist presentada.		Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico o Técnico Superior correspondiente.

