

DEPARTAMENTO DE FOL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CURSO 2023-2024

FOL (FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL).

- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMIA.
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN PANDERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
- CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA.

EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMIA.
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN PANDERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
- CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA.

FOL I

- CICLO FORMATIVO GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

FOL II

- CICLO FORMATIVO GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

PROFESORAS: Raquel Simón Piqueras
Eva M. Navarro Part

MÓDULO DE FOL

- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO TÉCNICO EN COCINA Y GATRONOMÍA.
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN PANDERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
- CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA.

A) RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. 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 la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
 - b) Se han identificado los itinerarios formativos- profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
 - d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - 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.
2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
 - c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
 - d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
 - e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
 - f) Se han identificado los tipos de conflicto y sus fuentes.
 - g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.
3. 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 de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

4. 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 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.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. 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 de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- f) Se ha determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional de Técnico en

Cocina y Gastronomía.

- 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 de Técnico en Cocina y Gastronomía.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña 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 e 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 de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme).

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

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 casos 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.

B) CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

Para poder aprobar el módulo de FOL se tiene que tener una nota de 5 como mínimo. Éste se obtiene partiendo de:

- 60% contenidos. Éste porcentaje depende de la nota de los exámenes que se realicen en la evaluación. Para poder hacer media se tiene que obtener un 4 en contenidos. Se realizará 1 o varios exámenes por evaluación con preguntas cortas, a desarrollar, ejercicios prácticos y preguntas tipo test.

-30% procedimientos. Tendréis una libreta, en la que tomareis apuntes y realizareis actividades del libro y dictadas, además resolveréis casos prácticos mandados por la profesora. Los casos prácticos se entregaran en el día y fecha que se determine y se entregarán en folio aparte para su corrección Además al finalizar el tema y el día del examen se recogerá un esquema de los temas que van a examen que no ocupara más de un folio. La entrega del esquema es opcional.

La suma de todos estos parámetros será la nota de procedimientos.

Por tanto, si se falta a clase y no se realizan las actividades y casos prácticos la nota en procedimientos será de cero. Si viene a clase pero no trabaja y la actitud es mala, se tendrá el apartado de procedimientos, suspendido. La libreta se entregará a la profesora el día del examen y tendrá nota.

-10% actitud. Éste porcentaje depende de la asistencia y actitud diaria que tenga el alumno en clase. Un alumno que no guarde el turno de palabra, que no respete cuando habla un compañero o la profesora, que no cuide el material de la clase, que no participe en clase o no muestre interés, que no lleve el material para trabajar... y por tanto, impida el comportamiento normal en un aula tendrá amonestación/es o parte/s de disciplina dependiendo de la gravedad.

La **nota final** del módulo será de la media de las tres evaluaciones.

RECUPERACIÓN:

A: Junio: El alumno procederá a realizar las recuperaciones de aquellas evaluaciones con calificaciones inferiores a 5. Dichas recuperaciones se realizarán por evaluaciones y el examen será de preguntas sobre los temas vistos en dicha evaluación.

B: Julio: Los alumnos que no hayan obtenido en junio una calificación igual o superior a 5, y hayan de realizar una prueba extraordinaria en julio, tendrán que recuperar **TODA** la materia vista en clase.

Las evaluaciones recuperadas no se calificarán con una nota superior a 5.

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO TÉCNICO EN COCINA Y GATRONOMÍA.
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
- CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO EN PANDERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
- CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA.

A) RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| Resultados de aprendizaje | Criterios de evaluación |
|---|---|
| 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales | <ul style="list-style-type: none">▪ Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.▪ Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.▪ Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.▪ Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pyme del sector.▪ Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector.▪ Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.▪ Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.▪ Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.▪ Se ha definido una determinada idea de negocio, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa. |

| | |
|--|---|
| <p>2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa. ▪ Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural. ▪ Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico. ▪ Se han identificado los elementos del entorno de una pyme del sector. ▪ Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales. ▪ Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial. ▪ Se ha elaborado el balance social de empresas del sector, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen. ▪ Se han llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme del sector ▪ Se han identificado, en empresas del sector prácticas que incorporan valores éticos y sociales |
| <p>3. Realiza las actividades para la constitución y, puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa. ▪ Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida. ▪ Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa. ▪ Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme. ▪ Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación, de empresas del sector en la localidad de referencia. ▪ Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones. ▪ Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una PYME. |
| <p>4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable. ▪ Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa. ▪ Se han definido las obligaciones fiscales y se han diferenciado los tipos de impuestos aplicables en el calendario fiscal. ▪ Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (notas de pedido, albaranes, facturas, letras de cambio, cheques) para una pyme del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa. ▪ Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa. |

B) CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

El módulo profesional de EIE comprende **66 horas** lectivas (3 h.semanales), repartidas en **dos** evaluaciones.

Las dos evaluaciones se reparten en bloques de contenidos:

1º Evaluación: Temas 1, 2, 3,4,5

2ª Evaluación: Temas 6, 7, 8, 9,10

+ PLAN DE EMPRESA

Para poder aprobar el módulo de E.I.E se tiene que tener una nota de 5 como mínimo. Éste se obtiene partiendo de:

- **50% contenidos.** Esta nota es el resultado del examen que se realiza por evaluación. El examen será de los temas visto en clase durante esa evaluación, con preguntas cortas y tipo test. Se realizará un uno o varios exámenes por evaluación.

-**40% procedimientos.** La nota de procedimientos será de la realización de actividades relacionadas en torno al **Plan de Empresa como eje didáctico** del módulo. El plan de empresa estará basado en una idea de negocio vinculada al ciclo formativo, el cual contendrá los distintos apartados del temario. Tendréis una libreta, en la que tomareis apuntes y realizareis actividades del libro y dictadas, además resolveréis casos prácticos mandados por la profesora.

El plan de empresa se irá realizando en cada evaluación y al final se entregará y se expondrá en clase.

Por tanto, si se falta a clase y no se realizan las actividades, ni el plan de empresa la nota en procedimientos será de cero. Si viene a clase pero no trabaja y la actitud es mala, se tendrá el apartado de procedimientos, suspendido.

-**10% actitud.** Éste porcentaje depende de la asistencia y actitud diaria que tenga el alumno en clase. Un alumno que no guarde el turno de palabra, que no respete cuando habla un compañero o la profesora, que no cuide el material de la clase, que no participe en clase o no muestre interés, que no lleve el material para trabajar... y por tanto, impida el comportamiento normal en un aula tendrá amonestación/es o parte/s de disciplina dependiendo de la gravedad.

La **nota final** del módulo será de la media de las dos evaluaciones.

RECUPERACIÓN:

A: Marzo: El alumno procederá a realizar las recuperaciones de aquellas evaluaciones con calificaciones inferiores a 5. Dichas recuperaciones se realizarán antes de ir los alumnos a prácticas.

B: Extraordinaria: Los alumnos que no hayan obtenido en marzo una calificación igual o superior a 5, y hayan de realizar una prueba extraordinaria, tendrán que recuperar **TODA** la materia vista en clase.

Las evaluaciones recuperadas no se calificarán con una nota superior a 5.

➤ CICLO FORMATIVO GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

| Módulo profesional | Código | Horas |
|--|---|-----------|
| FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL | CV0005 | 30 |
| Resultado de aprendizaje. | RA01. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral | |

| <i>Contenidos según el Currículo de la Comunidad /DOGV</i> | <i>Criterios de evaluación del Título /BOE</i> |
|--|--|
| <p>Evaluación de riesgos profesionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título profesional básico. – Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. | <ul style="list-style-type: none"> 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 de la actividad profesional relacionada con el título profesional básico. e) Se ha valorado la importancia de la evaluación de riesgos en la empresa. f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título profesional básico. g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del del título profesional básico |

UNIDADES DE TRABAJO RELACIONADAS: UT1, UT3

| Módulo profesional | Código | Horas |
|--|---|-----------|
| FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL | CV0005 | 30 |
| Resultado de aprendizaje. | RA02. 2. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados | |

| <i>Contenidos según el Currículo de la Comunidad /DOGV</i> | <i>Criterios de evaluación del Título /BOE</i> |
|--|---|
| <p>Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. – Gestión y planificación de la prevención en la empresa. – Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. – Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. b) Se han identificado las distintas formas de gestión y de representación de trabajadores en materia de prevención de riesgos. c) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. d) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia y evacuación de una empresa del sector |

UNIDADES DE TRABAJO RELACIONADAS: UT 2

| Módulo profesional | Código | Horas |
|--|--|--------------|
| FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL | CV0005 | 30 |
| Resultado de aprendizaje. | RA03. 3. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del título profesional básico. | |

| <i>Contenidos según el Currículo de la Comunidad /DOGV</i> | <i>Criterios de evaluación del Título /BOE</i> |
|--|---|
| <p>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. – Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. – Primeros auxilios. | <ul style="list-style-type: none"> a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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. |

UNIDADES DE TRABAJO RELACIONADAS: UT 1, UT 4

➤ CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

Para poder aprobar el módulo de FOL se tiene que tener una nota numérica de 5 como mínimo. Éste se obtiene partiendo de:

-50% contenidos. Éste porcentaje depende de la nota de los exámenes que se realicen. Para poder hacer media se tiene que obtener un 3 o más. Se realizará 1 o varios exámenes por evaluación con preguntas cortas a desarrollar.

-30% procedimientos. Tendréis una libreta, en la que tomaréis apuntes y realizareis actividades. Éste porcentaje depende de actividades y casos prácticos que realicemos en clase cada día. Se tienen que realizar todas las actividades. Por tanto si se falta a clase y no se realizan las actividades, tendrá la evaluación suspendida. Si viene a clase pero no trabaja y la actitud es mala, se tendrá el apartado de procedimientos suspendido. La libreta se entregará a la profesora y tendrá nota.

-20% actitud. Éste porcentaje depende de la asistencia y actitud diaria que tenga el alumno en clase. Un alumno que no guarde el turno de palabra, que no respete cuando habla un compañero o la profesora, que no cuide el material de la clase, que no participe en clase o no muestre interés, que no lleve el material para trabajar... y por tanto, impida el comportamiento normal en un aula tendrá amonestaciones o parte/s de disciplina dependiendo de la gravedad. Es intolerable, que un alumno no se comporte de manera correcta en un aula.

En definitiva, interés, puntualidad, participación en clase, guardar el orden y turno de palabra, cuidar el material de clase y respeto ante compañeros y profesora.

La **nota final** del módulo será de la media de las tres evaluaciones.

RECUPERACIÓN:

Se tiene derecho a **una** recuperación que será antes de ir a las prácticas. Se recuperará cada examen que se tenga suspendido con menos de 3. Para poder hacer esta recuperación, deben haber realizado todas las actividades. Si no se realizan, se presentará a la evaluación de todos los contenidos en junio.

➤ A TENER EN CUENTA EN EL MÓDULO DE FOL

- Las **faltas de ortografía** descuentan un 0.1 por falta, como máximo 1 punto. Este punto no se tendrá en cuenta para suspender la evaluación.

- **RETRASOS:** se considera retraso cuando el alumno entre 5 minutos tarde al aula de su horario establecido, con lo que dos retrasos se contabilizará como una falta injustificada. Pasados más de 5 minutos se considerará falta injustificada y el alumno podrá entrar en el aula. Si los retrasos son continuados el profesor podrá poner al alumno falta disciplinaria.

- La **falta de asistencia** por enfermedad será justificada con justificante médico. (No se considera válida la firma del padre o madre en un folio). Los alumnos que no asistan a clase el día del examen por enfermedad debidamente justificada podrán hacerlo en el día y hora que le indique la profesora.

- **TELÉFONO MÓVIL:** Esta totalmente prohibido el uso del teléfono móvil en el centro educativo. El uso en clase lleva directamente una amonestación/ parte disciplinario.

No se podrá utilizar el teléfono móvil como calculadora.

- No se podrá **comer y beber** en clase.

- Respetar las normas de convivencia marcadas por el centro educativo-

➤ CICLO FORMATIVO GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

| MÓDULO PROFESIONAL | | Código | Horas |
|---------------------------------|--|--------|-------|
| FORMACIÓN I ORIENTACIÓN LABORAL | | CV0006 | 30 |
| Resultado de aprendizaje | RA01. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida. | | |

| <i>Contenidos según el Currículo de la Comunidad /DOGV</i> | <i>Criterios de evaluación del Título /DOCV</i> |
|--|---|
| <p>Recursos de autoorientación y adaptación profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> – El potencial profesional. – El proyecto profesional. – Recursos de autoorientación i adaptación laboral. <p>La inserción laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"> – El mercado laboral. – El proceso de busca de ocupación. – Orientaciones y recursos para la autoocupación. | <p>a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</p> <p>b) Se ha identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del título profesional básico.</p> <p>c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el título profesional básico.</p> <p>d) Se han identificado las principales vías de inserción laboral para el título profesional básico.</p> <p>e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.</p> <p>f) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</p> |

UNIDADES DE TRABAJO RELACIONADAS: UT2

| Módulo profesional | | Código | Horas |
|---------------------------------|---|--------|-------|
| FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL | | CV0006 | 30 |
| Resultado de aprendizaje | RA02. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo. | | |

| <i>Contenidos según el Currículo de la Comunidad /DOGV</i> | <i>Criterios de evaluación del Título /DOCV</i> |
|--|---|
| <p>El marco legal de las relaciones laborales.</p> <ul style="list-style-type: none"> – El derecho del trabajo. – Derechos y obligaciones en las relaciones laborales. – Sindicatos i convenios | <ul style="list-style-type: none"> 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 determinado las principales modalidades de contratación e) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. f) Se han analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran. g) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos. h) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector relacionado con el título profesional básico. |

UNIDADES DE TRABAJO RELACIONADAS: UT 1, UT 3, UT 4

| Módulo profesional | Código | Horas |
|--|--|--------------|
| FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL | CV0006 | 30 |
| Resultados de aprendizaje. | RA03. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones. | |

| <i>Contenidos según el Currículo de la Comunidad /DOGV</i> | <i>Criterios de evaluación del Título /DOCV</i> |
|--|--|
| <p>El marco legal de las relaciones laborales.</p> <ul style="list-style-type: none"> – La Seguridad Social y las prestaciones en casos de enfermedad, accidente, desocupación. | <ul style="list-style-type: none"> 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 trabajadora dentro del sistema de Seguridad Social. e) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos necesarios, especialmente en caso de enfermedad, accidente y paro. |

UNIDADES DE TREBAJO RELACIONADAS: UT5

➤ CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

Para poder aprobar el módulo de FOL se tiene que tener una nota numérica de 5 como mínimo. Éste se obtiene partiendo de:

-50% contenidos. Éste porcentaje depende de la nota de los exámenes que se realicen. Para poder hacer media se tiene que obtener un 3 o más. Se realizará 1 o varios exámenes por evaluación con preguntas cortas a desarrollar.

-30% procedimientos. Tendréis una libreta, en la que tomareis apuntes y realizareis actividades. Éste porcentaje depende de actividades y casos prácticos que realicemos en clase cada día. Se tienen que realizar todas las actividades. Por tanto si se falta a clase y no se realizan las actividades, tendrá la evaluación suspendida. Si viene a clase pero no trabaja y la actitud es mala, se tendrá el apartado de procedimientos suspendido. La libreta se entregará a la profesora y tendrá nota.

-20% actitud. Éste porcentaje depende de la asistencia y actitud diaria que tenga el alumno en clase. Un alumno que no guarde el turno de palabra, que no respete cuando habla un compañero o la profesora, que no cuide el material de la clase, que no participe en clase o no muestre interés, que no lleve el material para trabajar... y por tanto, impida el comportamiento normal en un aula tendrá amonestaciones o parte/s de disciplina dependiendo de la gravedad. Es intolerable, que un alumno no se comporte de manera correcta en un aula.

En definitiva, interés, puntualidad, participación en clase, guardar el orden y turno de palabra, cuidar el material de clase y respeto ante compañeros y profesora.

La **nota final** del módulo será de la media de las tres evaluaciones.

RECUPERACIÓN:

Se tiene derecho a **una** recuperación que será antes de ir a las prácticas. Se recuperará cada examen que se tenga suspendido con menos de 3. Para poder hacer esta recuperación, deben haber realizado todas las actividades. Si no se realizan, se presentará a la evaluación de todos los contenidos en junio.

En caso que un alumno tenga los contenidos y procedimientos aprobados con un 5 o más, y su actitud no sea la correcta, y por tanto esté suspendido por actitud, será el equipo docente quien decida si el alumno aprueba o no el módulo, dependiendo del resto de módulos.

➤ A TENER EN CUENTA EN EL MÓDULO DE FOL

- Las **faltas de ortografía** descuentan un 0.1 por falta, como máximo 1 punto. Este punto no se tendrá en cuenta para suspender la evaluación.

- **RETRASOS:** se considera retraso cuando el alumno entre 5 minutos tarde al aula de su horario establecido, con lo que dos retrasos se contabilizará como una falta injustificada. Pasados más de 5 minutos se considerará falta injustificada y el alumno podrá entrar en el aula. Si los retrasos son continuados el profesor podrá poner al alumno falta disciplinaria.

- La **falta de asistencia** por enfermedad será justificada con justificante médico. (No se considera válida la firma del padre o madre en un folio). Los alumnos que no asistan a clase el día del examen por enfermedad debidamente justificada podrán hacerlo en el día y hora que le indique la profesora.

- **TELÉFONO MÓVIL:** Esta totalmente prohibido el uso del teléfono móvil en el centro educativo. El uso en clase lleva directamente una amonestación/ parte disciplinario.

No se podrá utilizar el teléfono móvil como calculadora.

- No se podrá **comer y beber** en clase.

- Respetar las normas de convivencia marcadas por el centro educativo.