

# EVALUACIÓN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

1º C.F.

## 3.1.RESULTADOS DE APRENDIZAJE / CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para evaluar los resultados del aprendizaje se utilizarán los siguientes 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) Determinar las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- b) Identificar los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- c) Valorar la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- d) Concretar las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- e) Identificar los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- f) Concretar las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- g) Realizar 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 eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.**

Criterios de evaluación:

- a) Identificar los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- b) Diferenciar las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

- c) Valorar las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- d) Valorar positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Reconocer la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Identificar los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Determinar los 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) Identificar los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Distinguir los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- c) Determinar los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Analizar el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- e) Clasificar las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- f) Valorar las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- g) Identificar las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Determinar las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- i) Analizar las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- j) Identificar 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) Valorar el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Identificar los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.
- c) Identificar las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- d) Identificar en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- e) Enumerar las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- f) Clasificar las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Determinar las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Realizar 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) Valorar la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Relacionar las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Determinar las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- d) Clasificar los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- e) Identificar las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- f) Determinar la evaluación de riesgos en la empresa.
- g) Clasificar y describir los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

**6. Aplicar las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.**

Criterios de evaluación:

- a) Definir 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) Analizar el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Analizar los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Identificar las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Identificar 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) Determinar los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

**7. 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) Determinar los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Determinar las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- c) Identificar los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- d) Clasificar 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.
- e) Valorar 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.

f) Definir el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

g) Proyectar un plan de emergencia y evacuación de una empresa de elaboración de productos alimentarios.

### **3.2. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE EVALUACION:**

Al iniciar el curso se realizará una evaluación inicial del alumnado con el fin de obtener información sobre los siguientes aspectos:

1. Características (intereses, motivaciones, estilos de aprendizaje...).
2. Nivel de competencia curricular.
3. Entorno (contexto sociofamiliar, educativo...).

Para obtener esta información utilizaremos las siguientes herramientas: la historia educativa, la observación, la entrevista... La evaluación inicial se realizará también cuando comencemos una nueva unidad didáctica.

En cuanto a la evaluación del proceso de aprendizaje, se utilizarán instrumentos variados a fin de obtener la mayor cantidad posible de información sobre el mismo. En concreto, utilizaremos los siguientes:

- Observación directa y diaria del trabajo cotidiano del alumno/a en clase, lo cual servirá para comprobar su progreso y evaluar actitudes y hábitos en relación con su interés y curiosidad, su participación en las tareas colectivas, su asistencia a clase con normalidad, su actitud y comportamiento en el aula y hacia el módulo y la realización de las actividades. Además, este instrumento nos proporciona información de los alumnos en situaciones muy diversas y sin las interferencias que provoca el saber que se está pasando un examen.
- Realización de trabajos. Estos trabajos proporcionan información sobre los hábitos y métodos de trabajo del alumno, sobre el rigor en la organización y presentación de la información, etc. Estos trabajos podrán realizarlos individualmente o en grupo.
- La realización de pruebas objetivas que podrán ser planteadas con distintos formatos como preguntas cortas, tipo test, preguntas de desarrollo, de definición de conceptos, de estudio de casos o de resolución práctica. Estas pruebas permiten evaluar tanto conceptos, a través de las definiciones y exposiciones temáticas, como los procedimientos, a través de la resolución de cuestiones prácticas con orden, claridad y corrección. Se podrán realizar, si así se estima

conveniente, pruebas objetivas en todas las evaluaciones. Existirá además una prueba objetiva en marzo para los alumnos que no hayan superado los contenidos en las evaluaciones ordinarias y una prueba extraordinaria en junio para los alumnos que no hayan superado los contenidos en la prueba de marzo. Estas pruebas completan la evaluación y la hacen ganar objetividad.

## **1.2. CRITERIOS DE CALIFICACION DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:**

Cada trimestre se dará una calificación al proceso de aprendizaje del alumno y esta calificación será la indicación de si el alumno ha superado o no el módulo, teniendo en cuenta toda la información obtenida con los instrumentos de evaluación.

La calificación será desde un mínimo de 1 punto hasta un máximo de 10 puntos.

Para superar el módulo será necesario obtener una calificación final de 5 o más puntos.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

La calificación final se obtendrá teniendo en cuenta la siguiente **ponderación:**

<b>Instrumentos de Evaluación</b>	<b>% de la calificación de la evaluación</b>
<b>BLOQUE I: LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES</b>	
Observación directa y diaria del trabajo del alumno en clase. Actitud y comportamiento.	20%
Trabajos de clase	30% (Nota media de todos los trabajos)
Pruebas objetivas	50% Nota media de todas las pruebas objetivas
<b>BLOQUE II: SEGURIDAD SOCIAL Y SALUD LABORAL</b>	
Observación directa y diaria del trabajo del alumno en clase. Actitud y comportamiento.	20%
Trabajos de clase	30%

	(Nota media de todos los trabajos)
Pruebas objetivas	50% Nota media de todas las pruebas objetivas
<b>BLOQUE III: GESTIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO Y ORIENTACIONES LABORALES</b>	
Observación directa y diaria del trabajo del alumno en clase. Actitud y comportamiento.	20%
Trabajos de clase y monográficos	30% (Nota media de todos los trabajos)
Pruebas objetivas	50% Nota media de todas las pruebas objetivas

La calificación final de la materia será la media de las tres evaluaciones.