

## INSTRUMENTOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE FOL DE 1º DE GMFP

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

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

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

d) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

e) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

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 eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

b) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

c) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

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 conflictos 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 ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

h) Se han determinado 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) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

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 identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.

d) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

e) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

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 sencillos.

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 determinado 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) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

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 Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.

6. Aplica 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) 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.

f) Se han determinado 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) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

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

d) 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.

e) 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.

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

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa de elaboración de productos alimentarios.

## **PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Al iniciar el curso (en el mes de septiembre) comenzaremos con una evaluación inicial del alumnado con el fin de obtener información sobre los siguientes aspectos:

- Características (intereses, motivaciones, estilos de aprendizajes,...).
- Nivel de competencia curricular.
- Entorno (contexto socio-familiar, educativo,...).

Para obtener esta información utilizaremos alguna o algunas de las herramientas que se detallan a continuación (según el tipo de información que pretendamos conocer):

- La historia educativa del alumno o alumna. Gran parte de la información que precisamos se puede conseguir recurriendo a los datos escritos que van quedando recopilados en el Centro (expediente académico, informes,...) o bien a las personas que anteriormente han trabajado con dichos alumnos o alumnas (profesores, equipo directivo, ...).

- La observación. Constituye la técnica más básica de recogida de información porque los datos se obtienen directamente del comportamiento del alumno o alumna. Si se realiza en situaciones diversas se podrá comprobar el desenvolvimiento de la persona en distintos contextos: en la puesta en práctica de procedimientos, en las relaciones con sus compañeros, al enfrentarse a una tarea nueva, en ambientes menos estructurados como excursiones, recreos,...

- La entrevista. Consiste en preguntar directamente al alumno o alumna los datos que necesitemos conocer.

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 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 pueden proporcionarnos una información muy valiosa 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.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

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.

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

<b>Bloques de contenidos (1er. trimestre)</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>	<b>Criterios de calificación (% sobre la calificación de la evaluación)</b>
<b>Bloque 1.</b> Legislación y relaciones laborales.	Observación directa y diaria del trabajo del alumno en clase.	15%
	Trabajos (la calificación en este apartado será la media de la obtenida en todos los trabajos)	15%
	Pruebas objetivas (la calificación en este apartado será la media de la obtenida en todas las pruebas).	70%

<b>Bloques de contenidos</b>	<b>Instrumentos de</b>	<b>Criterios de calificación (% sobre la calificación de</b>
------------------------------	------------------------	--

(2º. trimestre)	evaluación	la evaluación)
<b>Bloque 2.</b> Seguridad Social y Salud Laboral.	Observación directa y diaria del trabajo del alumno en clase.	15%
	Trabajos (la calificación en este apartado será la media de la obtenida en todos los trabajos)	15%
	Pruebas objetivas (la calificación en este apartado será la media de la obtenida en todas las pruebas).	70%

Bloques de contenidos (3er. trimestre)	Instrumentos de evaluación	Criterios de calificación (% sobre la calificación de la evaluación)
<b>Bloque 3.</b> Gestión de equipos de trabajo y orientación laboral.	Observación directa y diaria del trabajo del alumno en clase.	15%
	Trabajos (la calificación en este apartado será la media de la obtenida en todos los trabajos)	15%
	Pruebas objetivas (la calificación en este apartado será la media de la obtenida en todas las pruebas).	70%

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

En la corrección de los trabajos monográficos y las pruebas objetivas, se tendrá en cuenta la ortografía, la expresión y la presentación de los mismos.

En los trabajos monográficos se utilizarán al respecto las siguientes rúbricas:

- **Ortografía** (supondrá un 10% de la nota del trabajo o lo que es lo mismo un punto de la nota final del mismo):

Indicadores	Puntuación
Todas las palabras están escritas correctamente; las tildes y los signos de puntuación son correctos.	1
La mayoría de las palabras están escritas correctamente; las tildes y los signos de puntuación son correctos en su mayoría.	0,5
La escritura de las palabras, las tildes y los signos de puntuación son, a veces, incorrectos.	0,2
La escritura de las palabras, las tildes y los signos de puntuación son, muchas veces, incorrectos.	0

- **Expresión** (supondrá un 10% de la nota final del trabajo o lo que es lo mismo 1 punto en la nota final del mismo):

Indicadores	Puntuación
La expresión es correcta en su totalidad y utiliza adecuadamente el vocabulario técnico de la materia.	1
La expresión es correcta casi siempre así como la utilización del vocabulario técnico de la materia.	0,5
La expresión presenta algunas incorrecciones así como la utilización del vocabulario técnico de la materia.	0,2
La expresión presenta muchas incorrecciones así como la utilización del vocabulario técnico de la materia.	0

- **Presentación** (supondrá un 10% de la nota final del trabajo o lo que es lo mismo 1 punto en la nota final del mismo):

Indicadores	Puntuación
Presenta portada, índice y bibliografía, y lo hace correctamente. Además, está limpio y ordenado.	1
Presenta portada, índice y bibliografía aunque con algún error. Además, está bastante limpio y ordenado.	0,5
Presenta portada, índice y bibliografía pero con algunos errores, o le falta alguno de ellos, o no está lo suficientemente limpio ni ordenado.	0,2
Presenta portada, índice y bibliografía pero con muchos errores, o le falta alguno de ellos, o no hay orden ni limpieza.	0

Por su parte, en la corrección de las pruebas objetivas, se utilizarán las siguientes rúbricas para valorar la ortografía, expresión y presentación:

- **Ortografía** (supondrá un 10% de la nota de la prueba o lo que es lo mismo un punto de la nota final de la misma):

Indicadores	Puntuación
Todas las palabras están escritas correctamente; las tildes y los signos de puntuación son correctos.	1
La mayoría de las palabras están escritas correctamente; las tildes y los signos de puntuación son correctos en su mayoría.	0,5
La escritura de las palabras, las tildes y los signos de puntuación son, a veces, incorrectos.	0,2
La escritura de las palabras, las tildes y los signos de puntuación son, muchas veces, incorrectos.	0

- **Expresión** (supondrá un 5% de la nota final de la prueba o lo que es lo mismo 0,5 puntos en la nota final de la misma):

Indicadores	Puntuación
La expresión es correcta en su totalidad y utiliza adecuadamente el vocabulario técnico de la materia.	0,5
La expresión es correcta casi siempre, así como la utilización del vocabulario técnico de la materia.	0,3
La expresión presenta algunas incorrecciones, así como la utilización del vocabulario técnico de la materia.	0,1
La expresión presenta muchas incorrecciones, así como la utilización del vocabulario técnico de la materia.	0

- **Presentación** (supondrá un 5% de la nota final de la prueba o lo que es lo mismo 0,5 puntos en la nota final de la misma):

Indicadores	Puntuación
La prueba está limpia y ordenada, sin tachones. Deja márgenes a la hora de escribir y respeta espacios entre palabras y entre preguntas.	0,5
La prueba está limpia y ordenada casi en su totalidad. Deja márgenes a la hora de escribir y respeta espacios entre palabras y entre preguntas.	0,3
La prueba carece de orden y limpieza en varias partes. No siempre deja márgenes a la hora de escribir y no siempre respeta espacios entre palabras ni entre preguntas.	0,1
La prueba carece de orden y limpieza en su totalidad. No deja márgenes a la hora de escribir y no respeta espacios entre palabras ni entre preguntas.	0

Los procedimientos e instrumentos de evaluación descritos anteriormente no se podrán aplicar correctamente **en el caso de que un alumno pierda su derecho a una evaluación continua** por presentar faltas injustificadas de asistencia equivalentes al 15% del total de las clases de esta materia tal y como establece nuestro Reglamento de Organización y Funcionamiento. En consecuencia, **la evaluación** de estos alumnos **se realizará de la siguiente manera:**

- **Realización de un examen final** que abarcará todos los contenidos de la materia impartidos a lo largo del curso (70% de la calificación final).
- **Entrega por parte del alumno de una serie de actividades y trabajos complementarios** cuya temática y fecha de entrega será indicada por la profesora en cada caso (30% de la calificación final).