



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



Institut d'educació secundària
“Guillem Colom Casasnoves”
Avinguda de Juli Ramis, 34
07100 - Sóller (Balears)

Programació general CFGM
CUINA I GASTRONOMIA

Primer curs
17 - 18

La Formació Professional està cofinançada
pel Fons Social Europeu FSE a través
del programa operatiu d'ocupació,
Formació i Educació 2014-2020



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



NORMATIVA

[Ordre de la consellera d'educació i cultura de 28 de novembre de 2008 per la qual s'estableix el desenvolupament curricular per als títols de formació professional del sistema educatiu que es dictin d'acord amb la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, dins l'àmbit de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. \(BOIB núm. 172 Ext., de 6 de desembre\)](#)

[Ordre de la consellera d'educació i cultura de 13 de juliol de 2009 per la qual es regula l'organització i el funcionament dels cicles formatius de formació professional del sistema educatiu que s'imparteixen d'acord amb la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, a les Illes Balears, en la modalitat d'ensenyament presencial](#)

[Resolució del director general de Formació Professional i Aprenentatge Permanent per la qual es dicten les instruccions per a la concreció de determinats aspectes de l'Ordre de la consellera d'Educació i Cultura de 13 de juliol de 2009](#)

[Decret 91/2012, de 23 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu en el sistema integrat de formació professional a les Illes Balears](#)



PROFESSORAT PER MÒDULS

CURS 2017-2018	
MÒDUL	PROFESSOR
PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS	Maria Del Mar Revert
TÈCNiques CULINARIES	Tomeu Adrover
PROCESSOS BÀSICS DE PASTISSERIA I REBOSTERIA	Juan Antonio Fernández
FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL	Catalina



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

I.E.S. Guillem Colom Casasnovas

PROGRAMACIÓ CURS

CU1

MÒDUL: Preelaboració i conservació dels aliments.

C.F. Cuina i Gastronomia. Grau mitjà.



OBJECTIUS

Familiarització amb l'entorn de l'hoteleria i mes concretament amb l'àmbit de la cuina.
Conèixer, aplicar i respectar la normativa higiènic- sanitària.
Conèixer i utilitzar correctament les matèries primeres, així com les eines i maquinària necessàries per a desenvolupar aquesta feina.
Racionalització del treball i del temps. Aprofitament dels gèneres. Conservar-los i regenerar-los degudament.
Analitzar i aplicar distints mètodes de regeneració segons les necessitats del moment.

CONTINGUTS I TEMPORALITZACIÓ DE LES UNITATS DIDÀCTIQUES

CONTINGUTS	CRITERIS D'AVUACIÓ	TEMPORALITZACIÓ (temps estimat)
Unitat didàctica 1. La cuina. Maquinària, equipaments i utillatge de cuina	Reconèixer els estris i eines q composen la dotació bàsica dels departaments de cuina. Seleccionar-los d'acord amb les prelaboracions que haguem d'efectuar. Reconèixer el lloc a on de fer la nostra feina. Reconèixer i utilitzar degudament la maquinària d'una cuina, aplicar en tot moment la normativa higiènic sanitària	45 períodes lectius
Unitat 2. Matèries primeres. Aprovisionament Descripció, qualitats i presentació comercial.	Analitzar les matèries primes d'ús més comú a la cuina. Reconèixer varietats i qualitats.	30 períodes lectius
Unitat 3. Tratament de matèries primes. Prelaboració de productes. Talls i peces, fraccionat. Tècniques de prelaboració. Control de resultats.	Descriure i classificar les peces més usals i els diferents talls amb denominació pròpia.	50 períodes lectius



Unitat 4. Conservació d'aliments. Sistemes, equipaments, tècniques d'envasat, retolat i etiquetat.	Identificar i aplicar les tècniques i mètodes de conservació més adients de tot tipus de gèneres, tenint en compte la destinació i/o costum assignat.	50 períodes lectius
Unitat 5. Regeneració de productes: definició, procediments i control de resultats.	Regenerar els aliments degudament segons el seu estat i la seva posterior aplicació.	40 períodes lectius
Unitat 7. Seguretat y prevenció en les zones de producció. Condicions del local , instal·lacions, normativa. Condicions per a la manipulació. Reglamentació higiènic- sanitaria. Riscos, intoxicacions alimentàries.	Complir la normativa higièni co- sanitària. Aplicar degudament els mètodes de neteja en tots el equipaments, maquinària, estris i instal·lacions.	40 períodes lectius



METODOLOGIA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics necessaris per a poder-los dur a terme en el taller, tenint en compte també que en alguns casos la pràctica és de bona ajuda per a recordar la teoria.

Totes les pràctiques es desenvoluparan en el taller de cuina distribuint els alumnes en grups de treball i amb el seu propi espai per a poder treballar, és a dir, treballaran tan individualment com en petits grups, que seran les partides en les que es distribueix la feina dins la cuina.

A mesura que es cregui que els alumnes van assolint coneixements tant teòrics com pràctics, podran treballar les unitats didàctiques combinades entre si, és per això que les unitats didàctiques no es poden distribuir per avaluacions, ja que començar a treballar amb una nova, no significa que es deixi de fer feina amb les anteriors; així com també a mesura que vagin agafant confiança a la seva feina i aprenentatge vagin adquirint un grau d'autonomia i ells puguin desenvolupar la seva creativitat i prendre decisions i dur-les a terme per si mateixos.

En el cas de que els alumnes no assoleixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.

ACTIVITATS D'ENSENYAMENT I APRENENTATGE.

L'alumne quan faci pràctiques en el taller ha d'anar perfectament uniformat i dur les seves eines de treball, i també respectar i complir la normativa higiènico-sanitària,

L'avaluació serà tant de caràcter teòric com pràctic.

Les pràctiques es duran a terme perquè els alumnes assoleixin els objectius.

L'avaluació del alumne és contínua i diària, tenint en compte els progressos de cada un, la feina diària i els nivells assolits.

Totes les unitats didàctiques han d'esser superades positivament per aprovar el mòdul. En el taller de pràctiques els alumnes analitzaran les passes més importants



CRITERIS MÍNIMS D'AVUACIÓ

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic-sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- Utilització i aplicació dels diferents mètodes de conservació i regeneració.



MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Els alumnes disposen del material, maquinaria i utillatge per al desenvolupament de les pràctiques.

Recursos didàctics: material audiovisual:

- Vídeos i presentacions.

Bibliografia:

Preelaboración y conservación de alimentos. Ed. Altamar

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS.

Les que decidim al departament.

.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVALUACIÓ

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS.

Dep.	HOTELERIA	Assig.	Preelaboració i conservació dels aliments	Curs	1-er G.M.
------	-----------	--------	---	------	-----------

P r i m e r t r i m e s t r e	Continguts	Realització ¹
	Preparació de maquinària, olles i eines reconeixent el seu funcionament, aplicacions i ubicació.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Recepcionar matèries primeres, distingint les seves característiques organolèptiques i aplicacions	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Provisionament de matèries primeres, analitzant els documents associats a la producció, tals com fitxes tècniques, ordres de feina i altres	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Preelaboració de matèries primeres, seleccionant i aplicant les tècniques de manipul·lació, neteja, tall i/o racionat en funció del seu posterior ús o aplicació	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Regeneració de matèries primeres i/o productes semielaborats i elaborats; seleccionant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats, justificant i aplicant el mètode elegit.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

[illegible]



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



Institut d'Educació Secundària

“Guillem Colom Casasnovas”

PROGRAMACIÓ CURS ESCOLAR

MÒDUL: Tècniques culinàries.

CURS: C.F. Cuina i Gastronomia. Grau mitjà.



Índex.

1.- OBJECTIUS GENERALS DEL MÒDUL

2.- CONTINGUTS BÀSICS DEL CICLE

2.1 CONTINGUTS I PROCEDIMENTS ASSOCIATS A LES UNITATS DIDÀCTIQUES

3.- PROCEDIMENTS I SISTEMES D'AVALUACIÓ.

4.- SISTEMES DE RECUPERACIÓ.

5.- CRITERIS DE PROMOCIÓ I QUALIFICACIÓ, MÍNIMS EXIGIBLES.

6.- ASPECTES METODOLÒGICS.

7.- ADAPTACIONS CURRICULARS.

8.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVALUACIÓ.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



1. OBJECTIUS

1.1 Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant la seva finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció a cuina.

1.2 Seleccionar i determinar les variants d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament, per posar a punt el lloc de treball.

1.3 Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries.

1.4 Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i finalització, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte final, per realitzar la decoració/finalització de les elaboracions.

1.5 Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció del client, per donar un servei de qualitat.

1.6 Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasat, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per executar els processos de envasat i/o conservació.

1.7 identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de riscos i paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.

1.8 Valorar les activitats de treball a un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.

1.9 Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



2. CONTINGUTS BÀSICS DEL CICLE

1: execució de tècniques de cocció

Conceptes

- Terminologia professional.
- Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents tècniques. Fases i punts claus en la execució de cada tècnica, control de resultats.
- Anàlisis del consum energètic segons tècnica aplicada. Utilització en cuines d'energies netes i renovables.

Criteris d'avaluació

- S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- S'han descrit i classificat les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat i relacionat les tècniques de cocció amb respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.
- S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- S'han executat les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.
- S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



2: confecció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

Conceptes

- Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Descripció anàlisis, classificacions i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses. Fases i punts claus en la execució de cada elaboració; control de resultats.
- Qualitat de les elaboracions bàsiques i repercussió en el producte final.

Criteris d'avaluació

- S'han descrit i classificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les seves possibles aplicacions.
- S'ha comprovat la disponibilitat de tots els elements necessaris per el desenvolupament dels procediments d'elaboracions de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els procediments establerts.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han desenvolupat els procediments entremetjos de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



3: preparació d'elaboracions culinàries elementals.

Conceptes

- Documents relacionats amb la producció a cuina. Receptes, fitxes tècniques, etc. Descripció. Interpretació del contingut de l'informació.
- Escandall de gèneres i valoració d'elaboracions culinàries.
- Diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases en la elaboració.
- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques. Fases i punts claus en les elaboracions, control i comparació de resultats. Repercussió en la qualitat final.

Criteris d'avaluació

- S'ha interpretat correctament l'informació necessària.
- S'ha realitzat correctament l'escandall dels gèneres i la valoració de les elaboracions culinàries, a partir de les fitxes de rendiment de les matèries primeres utilitzades.
- S'han realitzat les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions en temps i forma.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- S'han executat les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.
- S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- S'ha justificat l'ús de la tècnica en funció del aliment a processar.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



4: elaboració de guarnicions i elements de decoració.

Conceptes

- Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisis i aplicacions.
- Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que la componen. Aplicacions.
- Procediment d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
- Fases i punts claus en les elaboracions i control de resultats.
- Valoració de la qualitat del producte final.

Criteris d'avaluació

- S'han descrit i classificat les diverses guarnicions i decoracions, així com les seves possibles aplicacions.
- S'han determinat les guarnicions i decoracions adequant-les a les elaboracions a la que acompanyen.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- S'han elaborat les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzats totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

5: realització d'acabats i presentacions.

Conceptes

- Normes de decoració i presentació. Volum, color, salses, textures, simetria, etc
- Execució dels processos d'acabat i presentació. Punts claus i control de resultats.

Criteris d'avaluació

- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.
- S'han disposat els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics.
- S'han identificat, justificat i aplicat les tècniques d'envasado i conservació necessàries pels productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

6: desenvolupament dels serveis de cuina.

Conceptes

- El servei a cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives.
- Tasques prèvies als serveis de cuina. "mise en place"
- Documentació relacionada amb el servei.
- Coordinació durant el servei de cuina.
- Execució dels processos propis del servei.
- Tasques de finalització del servei.
- Protocol de queixes i reclamacions. Compromís de temps i qualitat.

Criteris d'avaluació

- S'han identificat els diferents tipus de servei i les seves característiques.
- S'han mantingut els diversos productes en condicions òptimes de servei.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris pel desenvolupament del servei.
- S'ha interpretat la documentació relacionada con los requeriments del servei.
- S'ha realitzat les elaboracions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.
- S'han disposat els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitari, de seguretat laboral i de protecció ambiental.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



2.1 CONTINGUTS I PROCEDIMENTS ASSOCIATS A LES UNITATS DIDÀCTIQUES

UNITATS DE TREBALL (Continguts i procediments)

UNITAT DE TREBALL N° 1: COCCIÓ AMB ELEMENTS HUMITS.

(Temps estimat: 12 hores).

CONCEPTES

- Resultats de la cocció a partir d'un líquid fred i d'un líquid amb ebullició.
- Modificacions físiques i organolèptiques produïdes per a la cocció.
- Tèrmes culinaris associats a la cocció amb elements humits.
- Normes elementals de seguretat e higiene.
- Matèries primeres, lloc de procedència interna.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques bàsiques de cocció amb humitat per a l'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- Elegir l'utillatge apropiat a les diferents coccions.
- Aplicar a les matèries primeres els tractaments adequats.
- Aplicar les tècniques de conservació als productes cuinats.

UNITAT DE TREBALL N°2: COCCIÓ AMB ELEMENTS GREIXOSOS.

(Temps estimat: 16 hores).

CONCEPTES

- Reconeixement dels gèneres apropiats per a l'aplicació d'aquestes tècniques.
- Tècniques de cocció amb elements greixosos:
 - . cuinat al forn.
 - . A la graella.
 - . Fregits.
 - . Rissolats.
- Termes culinàries associats a la cocció amb elements greixosos.
- Normes elementals de seguretat e higiene.
- Matèries primeres, lloc de procedència interna.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les normes de seguretat e higiene.
- Aplicar les tècniques de cuinat per concentració.
- Elegir l'utillatge adequat per a les diferents coccions i quantitats.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N°3: COCCIÓ MIXTA.

(Temps estimat: 10 hores).

CONCEPTES

- Terminis culinàries associats als sistemes de cocció mixtes.
- Reconeixement dels gèneres apropiats per a l'aplicació d'aquestes tècniques.
- Tècniques de cocció mixtes, depenent del tipus de matèria primera a utilitzar.
- Normes elementals de seguretat e higiene.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les normes de seguretat e higiene.
- Realitzar les tècniques de cocció per concentració / expansió.
- Elegir l'utilatge apropiat a les diferents coccions.

UNITAT DE TREBALL N° 4: REALITZACIÓ D'ELABORACIONS BÀSIQUES DE MÚLTIPLES APLICACIONS.

(Temps estimat: 20 hores).

CONCEPTES

- Utilització dels terminis culinàries apropiats.
- Classificació de les elaboracions bàsiques:
 - . Brous
 - . Gelatines
 - . Lligaments
 - . Greixos compostos.
- Elaboracions bàsiques, segons la seva aplicació:
 - . Com a elements de mullat
 - . Com a elements de sabor
 - . Com a components de salses
 - . Com a elements de lligaments
- Normes elementals de seguretat e higiene.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques de cocció apropiades per a l'obtenció de fondos i fumets.
- Aplicar distints sistemes de lligar, segons el producte a espessir i el resultat desitjat.
- Tècniques de confecció de greixos compostos.
- Tècniques de conservació apropiades al us a que se destinen els productes elaborats.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

- Regeneració de les elaboracions conservades.



UNITAT DE TREBALL N° 5: PROCESSOS DE CONSERVACIÓ I REGENERACIÓ.

(Temps estimat: 10 hores).

CONCEPTES

- Coneixements dels efectes del fred positiu i negatiu als aliments, crus i cuinats.
- Els descensos de temperatura ràpids (dins abastadors), efectes als gèneres a conservar.
- Els adobs, efectes a les matèries primeres.
- Les salmorres sòlides i líquides, transformacions des gèneres salmorritzats.
- Normes de seguretat e higiene.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques de conservació en fred les matèries primeres fresques.
- Aplicar les tècniques de conservació per fred a les elaboracions culinàries (per a conservar en un curt espai de temps).
- Aplicar les tècniques de conservació, mitjançant l'ús de salmorres.

UNITATS DE TREBALL N° 6: PROCEDIMENTS DE CONDIMENTACIÓ.

(Temps estimat: 8 hores).

CONCEPTES

- Classificació dels condiments.
- Hortalisses de condimentaria.
- Espècies i herbes aromàtiques.
- Productes de condimentaria.
- Condiments com a col·laboradors en els processos de conservació.
- Normes d'us dels additius conservants.

PROCEDIMENTS

- Utilitzar els sistemes d'aromatitzar els productes:
 - . Rehogar
 - . Infusions
 - . Reduccions
 - . Coccions
 - . Adobat
- Rectificar la condimentació als plats ja acabats.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 7: CONFECCIÓ DE SALSSES LLIGADES I EMULSIONADES.

(Temps estimat: 20 hores).

CONCEPTES

- Salses bàsiques, classificacions i salses derivades.
- Qualitat dels fondos i productes per a l'elaboració de les salses.
- Realització d'un receptari amb les salses bàsiques i les corresponents derivades.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques de reducció i aromatització amb líquids espirituosos.
- Aplicar les tècniques de rehogat, sofregit i concentració.
- Aplicar les diverses tècniques de lligar líquids.
- Aplicar les tècniques de emulsió dels greixos.
- Complementar les salses bàsiques amb els ingredients oportuns per a l'obtenció de salses derivades.

UNITAT DE TREBALL N° 8: ELABORACIÓ DE POTAJES ELEMENTALS.

(Temps estimat: 12 hores).

CONCEPTES

- Els llegums secs: classes, qualitats, tractament.
- Mètodes de cocció amb elements humits.
- Sistemes de cocció.
- Càlcul de greixos dins els potajes
- Varietat de potajes.

PROCEDIMENTS

- Realitzar les tècniques d'elaboració de potajes, basats en:
 - . Llegums seques
 - . Patates.
 - . Hortalisses.
 - . Arrossos brovosos
- Realitzar les tècniques d'elaboració dels potatges, segons els greixos:
 - . potatges amb oli cru.
 - . potatges amb majado.
 - . Potatges amb sofrits.
 - . Potatges amb greixos càrnics.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 9: ELABORACIÓ DE CREMES BÀSIQUES.

(Temps estimat: 10 hores).

CONCEPTES

- Mètodes de cocció amb elements humits.
- Cocció dels components de la crema.
- Quantitat de greixos proporcionada a les quantitats de crema.
- Precaucions a la cocció de cremes de mariscs.
- Acabament de les cremes, segons l'element de lligament.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques d'elaboració de les cremes en funció de l'element de lligament:
 - . De llegums seques.
 - . De llegums fresques.
 - . Veloutés.
 - . Bisques.
- Aplicar les distintes tècniques de triturat , passat i refinament de les cremes.
- Aplicar les tècniques d'acabament de les cremes (mantega, nata, vermell d'ou).



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 10: ELABORACIÓ DE CONSOMÉS I SOPES.

(Temps estimat: 12 hores).

CONCEPTES

- Fondament de la clarificació.
- Aromatització dels brous.
- Emulsió inestable dels greixos en líquids en ebullició.
- Diferents guarnicions per els consomés o sopes.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques d'elaboració de consomés:
 - . Elaboració de fondos substanciosos.
 - . Clarificació i aromatització.
 - . Guarnicions.
- Aplicar les tècniques d'elaboració de sopes:
 - . D'hortalisses
 - . De peixos
 - . Amb guarnicions i sabors.
- Control de greixos dins les sopes:
 - . Desgreixament
 - . Emulsió en el moment de servir.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 11: ELABORACIONS BÀSIQUES D'HORTALISSES

(Temps estimat: 14 hores).

CONCEPTES

- Mètodes de cuinat i les seves variants en funció del tipus d'hortalisses.
- Noves propostes de les indústries alimentàries, en base a productes de 3^a i 4^a gama.
- Hortalisses estacionals, qualitats, preus relatius...
- Característiques general, valors nutritius i pèrdues d'aquests, segons el tractament tèrmic rebut.

PROCEDIMENTS

- Aplicar els mètodes de cuinat apropiats als diferents tipus d'hortalisses (bullit, brasejat, ofegat, fregit).
- Confeccionar elaboracions complexes d'hortalisses.
- Les hortalisses com a plat.
- Les hortalisses com a guarnició, amb especial atenció a les patates.

UNITAT DE TREBALL N° 12: ELABORACIONS ELEMENTALS DE PASTES ITALIANES.

(Temps estimat: 14 hores)

CONCEPTES

- Classificació.
- Tècniques de pastar i pèrdues d'elasticitat de les masses.
- Denominacions segons la forma de la pasta.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques de pastar, elaborar, tallar, coure i assaonar la pasta fresca.
- Aplicar les tècniques de cocció i assaonament de pastes seques industrials.
- Aplicar les tècniques d'elaboració de pastes farcides.
- Aplicar les tècniques per a l'elaboració de salses i guarnicions de les pastes.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 13: ELABORACIONS D'ARROSSOS ELEMENTALS.

(Temps estimat: 10 hores).

CONCEPTES

- Classificació dels distints tipus d'arròs.
- Sistemes de cocció.
- Realització de quantitat d'arròs, líquid, recipient de cocció i força del foc.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques de cocció de l'arròs blanc:
 - . Quantitat de líquid.
 - . Temps de cocció.
 - . Refrescat.
 - . Conservació.
 - . Utilització.
- Aplicar les tècniques de cocció de l'arròs pilaw:
 - . Quantitat de líquid.
 - . Utilitatge apropiat.
 - . Sistemes de cocció.
- Utilització dels condiments.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 14: ELABORACIONS D'AMANIDES SENCILLES I COMPOSTES.

(Temps estimat: 10 hores).

CONCEPTES

- Relació de matèries primeres que poden formar part de les amanides:
 - . Hortalisses.
 - . Fruïtes.
 - . Ous.
 - . Peixos en conserva, escabetxos, al natural, fumats...
 - . Mariscs.
 - . Carns, productes de chacineria, charcuteria...
- Temperatures de servei de les amanides.
- Els condiments de les amanides:
 - . Classes.
 - . Efectes que produeixen.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques higiènica- sanitàries a la neteja dels components crus de les amanides.
- Aplicar les tècniques de condimentació apropiades als ingredients de les amanides.
- Aplicar les tècniques de cocció per a les matèries primeres que ho necessiten.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 15: ELABORACIÓ DE ENTREMESOS.

(Temps estimat: 16 hores).

CONCEPTES

- Normes higiènic- sanitàries.
- Els entremesos:
 - . Classificació.
 - . Formes de presentació.
- Cuinat i elaboració de matèries primeres per a entremesos.
- Tècniques de farcits amb gelatina.
- Tècniques del maneig de les gelatines.
- Tècniques de fregiduria i cocció al forn.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques higiènic- sanitàries en la neteja dels components crus dels entremesos i en l'elaboració de salses.
- Aplicar les tècniques de cocció per a les matèries primeres que ho precisen.
- Aplicar les tècniques d'elaboració d'escumes i farses de farcit d'hortalisses, ous...
- Aplicar les tècniques de confecció de masses i pastes per a fregir o enfornar.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 16: ELABORACIONS BÀSIQUES D'OUS.

(Temps estimat: 20 hores).

CONCEPTES

- Normes higiènic- sanitàries per a l'ús dels ous frescs.
- Grau de frescor dels ous, relació amb els mètodes de cocció.
- Mètodes de cocció dels ous:
 - . Guarnicions.
 - . Tipus de salses.
 - . Formes de guarnir les truites.
- Aplicacions auxiliars dels ous dins la cuina.
- Els ovoproductes com a substitut amb garanties higiènic-sanitàries en diverses preparacions a base d'ous.

PROCEDIMENTS

- Mètodes de cuinar i tècniques de cocció / cuejat dels ous:
 - . Amb closca.
 - . Sense closca: Batuts, sense batre.
- Aplicar les tècniques de guarnicions i complements dels diferents plats d'ous.

UNITAT DE TREBALL N° 17: ELABORACIONS BÀSIQUES DE PEIXOS.

(Temps estimat: 24 hores).

CONCEPTES

- Peixos, classificació, grau de frescor, característiques, percepcions organolèptiques.
- Funcions de les marinades per als peixos.
- Neteja, talls i racionament del peix.
- Mètodes de cuinat del peix.

PROCEDIMENTS

- Identificar els peixos, segons el grau de frescor.
- Aplicar les tècniques d'adob per acabaments sotmeses a processos de calor.
- Aplicar les tècniques de neteja, tall i racionament segons normes de presentació.
- Aplicar tècniques de conservació del peix.
- Aplicar tècniques de cuinat (pochat en brou curt, al vapor, fregits, graella, empanats, en salsa)



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 18: ELABORACIONS BÀSIQUES DE MARISCOS.

(Temps estimat: 18 hores).

CONCEPTES

- Mariscos:
 - . Grau de frescor.
 - . Classificació.
 - . Procedència.
 - . Qualitat.
 - . Presentació al mercat.
 - . Mètodes de cuinat.
- Els mol·luscs.
 - . Els gasteròdopes.
 - . Els cefalòpodes.
- Altres, granotes.

PROCEDIMENTS

- Identificar els mariscs, segons el grau de frescor.
- Aplicar les tècniques de conservació dels crustacis i mol·lusc vius.
- Aplicar les tècniques de cuinat:
 - . Bullit. A la graella, saltejat, fregit



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 19: ELABORACIONS BÀSIQUES DE CARNS.

(Temps estimat: 38 hores).

CONCEPTES

- Reses d'escorxador:
 - . Classificació zoològica.
 - . Sacrifici.
 - . Composició.
- La carn:
 - . Control sanitari.
 - . Categoria i qualitat.
 - . Qualitat Europea (EUROP).
 - . Maduració.
 - . Classificació nutritiva.
- Mètodes bàsics de cuinat:
 - . Amb elements humits.
 - . Amb elements greixosos.
 - . Mixtes.
- Estudi específic de cada espècie:
 - . Boví, oví, porcina (desguace i aplicacions culinàries)

PROCEDIMENTS

- Identificar les carns, segons la seva procedència zoològica.
- Identificar les carns, segons la seva procedència anatòmica.
- Aplicar les tècniques de marinada i adob.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



UNITAT DE TREBALL N° 20: ELABORACIONS D'AUS.

(Temps estimat: 16 hores).

CONCEPTES

- Les aus:
 - . Espècies.
 - . Sacrifici.
 - . Qualitats.
- Les gallinàcies:
 - . Denominacions.
 - . Mètodes de cuinat apropiats.

PROCEDIMENTS

- Identificar les gallinàcies, segons denominació:
 - . Neteja.
 - . Bridat.
 - . Aviat, segons tractament culinari.
- Aplicar els mètodes de cuinat apropiats a la seva denominació i aviat.

UNITAT DE TREBALL N° 21: ELABORACIONS BÀSIQUES DE DESPULLES.

(Temps estimat: 16 hores)

CONCEPTES

- Comercialització e identificació dels despulles:
 - . Classificació.
 - . Qualitats.
 - . Grau de frescor.
- Diferenciació dels despulles, segons la seva procedència.

PROCEDIMENTS

- Aplicar les tècniques de neteja i preelaboració, atenent als diferents tipus de despulles:
 - . Dessagnat.
 - . Blanquejat.
 - . Bullit.
- Aplicar els mètodes de cuinat apropiats a cada despulla.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



MÍNIMS.

- * Aplicació de la cocció, al vapor, humit i mixta..
- * Aplicació de les tècniques de lligat per: Nata, Fetge, Coral, a la mantega.
- * Aplicació de les tècniques d'escabetx, tècniques de marinat per peixos i carns.
- * Aplicació de les tècniques d'envasat al buit per prolongar la vigència de gèneres.
- Aplicació de les tècniques d'elaboracions de les escudelles.
- * Aplicació de les tècniques de cuinat del peix.
- * Aplicació de les tècniques de cuinat i presentació dels crustacis.
- * Realització de plats de la cuina regional i internacional.
- * Realització de plats de la cuina regional i internacional de caça.
- * Realització de marinats de carn de porc.
- * Realització de patés.

3.- ASPECTES METODOLÒGICS.

L'ensenyament de l'hoteleria i més concretament l'especialitat de cuina, és complexa i complicada.

El procés d'ensenyar els continguts a l'alumnat serà continu i progressiu, tornant a repassar continguts anteriors, en cas que els receptors no aconseguixin el nivell adequat.

Els continguts de cuina van la majoria de vegades, lligats, i estan molt relacionats entre si. Es per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres amb què puguin tenir una certa connexió.

Es desenvoluparà una tecnologia prèvia a la pràctica a realitzar, de tal manera que l'alumne/a prengui apunts i es comentin aspectes tecnològics de la pràctica a fer.

Es potenciarà el treball en equip i s'intentarà que l'alumne/a aconseguixi un grau suficient de confiança amb l'ambient propi de la cuina.

De forma progressiva es donarà autonomia a l'alumne per tal d'aconseguir la realització d'un treball, pràcticament unitari, on l'alumne/a pugui desenvolupar la seva creativitat. Aquest desenvolupament serà possible quan l'alumne hagi arribat a un nivell important de coneixements.

La tecnologia immediata es desenvoluparà a partir de l'explicació del professor/a, complementada amb una sèrie de recursos: esquemes, apunts, fotocòpies, material del departament, medis audiovisuals, bibliografia, etc... A la vegada es procurarà que l'alumne/a no tenguí una actitud passiva, que agafi apunts i participi activament a la



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

classe, mitjançant el diàleg i el debat, i també que realitzi treballs de recerca i investigació sota la supervisió i guia del professor.



7.- ADAPTACIONS CURRICULARS.

En el començament del curs no s'ha informat de alumnes de NEE, per tant de moment, no cal fer adaptacions.



G O I B
CONSELLERIA
EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

8.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVALUACIÓ

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	HOTERLIA	Assig.	TÈCNIQUES CULINÀRIES	Curs	1
------	----------	--------	----------------------	------	---

Primer trimestre	Continguts	Realització ²
	1,2 i 3: Cocció amb elements humits, greixosos i mixtes	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	4: realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	7: confecció de salses lligades i emulsionades	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	8 i 9: elaboració de potajes i cremes bàsiques	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	11 i 16: elaboracions bàsiques d'hortalisses i ous	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	20: elaboracions d'aus	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

Segon trimestre	Continguts	Realització ¹
	5: processos de conservació i regeneració	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	6: procediments de condimentació	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	10: elaboració de consomé i sopes	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	13: elaboració d'arrossos elementals	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	15: elaboració d'entremesos	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	18: elaboracions bàsiques de mariscos	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	19: elaboracions bàsiques de carns	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

Tercer trimestre	Continguts	Realització ¹
	12: elaboracions elementals de pastes italianes	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	14: elaboracions d'amanides senzilles i compostes	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	17: elaboracions bàsiques de peixos	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	21: elaboracions bàsiques de despulles	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

OBSERVACIONS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

.....
.....

CURS: C.F. Cuina i Gastronomia. Grau mitjà.

Mòdul 0026

CU1

Curs escolar

MÒDUL: Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (230hores)



OBJECTIUS

Familiarització amb l'entorn de l'hoteleria i mes concretament amb l'àmbit de la cuina i dins d'aquesta, la pastisseria.

Conèixer, aplicar i respectar la normativa higiènic- sanitària.

Conèixer i utilitzar correctament les matèries primeres, així com les eines i maquinària necessàries per a desenvolupar aquesta feina.

Racionalització del treball i del temps. Aprofitament dels gèneres. Conservar-los i regenerar-los degudament.

Elaborar les distintes pastes, xarops, cobertures, farciments i altres elaboracions.

Muntar i acabar i decorar els productes de pastisseria/ rebosteria



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

Analitzar i aplicar distints mètodes de treball segons les necessitats del moment.



CONTINGUTS BÀSICS, CRITERIS D'AVALUACIÓ I TEMPORALITZACIÓ DE LES UNITATS DIDÀCTIQUES

CONTINGUTS BÀSICS	RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ	TEMPORALITZACIÓ
POSTA A PUNT D'EQUIPS I INSTAL·LACIONS DE PASTISSERIA I REBOSTERIA: Maquinària, bateria, utillatge i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment. Posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques. Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.	Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeguent els dispositius i funcionament dels mateixos. S'ha interpretat la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a utilitzar. S'ha identificat el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips. S'han realitzat les operacions de neteja, assegurant la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i neteja. S'han realitzat les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts. S'han executat les operacions de manteniment de primer nivell. S'han regulat i/o programat els equips d'elaboració en funció dels requeriments	



	del procés. S'han descrit les principals anomalies dels equips així com les mesures correctores. S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les feines. S'ha descrit el procediment d'eliminació de residus utilitzats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions. S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental.	
OBTENCIÓ DE PASTES DE MÚLTIPLES APLICACIONS: Organització i seqüenciació de fases per a la obtenció de les diverses pastes. Preparació de llaunes i motlles. Pastes fullades: Fonaments del procés de fullar. Tipus de pastes de fulls. Principals elaboracions de pastes fullades. Pastes batudes o esponjades: Procés d'elaboració. Principals elaboracions amb pastes	Obté pastes de múltiples aplicacions, justificant la seva composició. S'han reconegut les característiques generals de les pastes bàsiques (ensucrades, batudes, escaldades i fullades). S'han identificat els productes més significatius obtinguts a partir de pastes bàsiques. S'ha interpretat la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients. S'han ajustat els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar. S'han controlat la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració	



batudes. Pastes escaldades: Fonament i procés d'elaboració de les masses escaldades. Principals elaboracions. Pastes ensucrades: Procés general d'elaboració de pastes ensucrades. Principals elaboracions amb pastes ensucrades. Refrigeració de productes de pastisseria.	de pastes. S'han comprovat les característiques físiques i organolèptiques de les pastes obtingudes. S'han identificat les pastes susceptibles de conservació per tractament de fred (refrigeració i/o congelació) S'ha escudillat la pasta dins del motlle o la llauna de cocció, amb les formes i mides requerits en funció del producte a obtindre. S'ha descrit el procediment de regeneració d'elaboracions congelades. S'han aplicat les normes d'higiene alimentària i de seguretat laboral.	
---	---	--

OBTENCIÓ DE XAROPS, COBERTURES, RELLENOS I ALTRES ELABORACIONS: Elaboració i conservació de cremes amb ou i cremes batudes. Elaboració i conservació de farcits salats. Elaboració i conservació de cobertes i de preparacions a base de fruites. Preparació i conservació de cobertures de xocolata. Elaboració i conservació de	Obté xarops, cobertures, farcits i altres elaboracions, descrivint i aplicant les tècniques d'elaboració. S'han classificat i caracteritzat els diferents tipus de farcits, cremes, banys, cobertures, etc, en funció de les seves especificacions i aplicacions. S'han caracteritzat els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cremes, farcits, banys, cobertures, etc. S'ha interpretat la formulació per als distints productes i quantitats a elaborar. S'ha seguit la seqüència d'incorporació dels ingredients. S'ha controlat la temperatura, fluïdesa,	
---	---	--



xarops. Obtenció i conservació de semifreds.	coccio, muntat o consistència de cadascuna de les elaboracions. S'han contrastat les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració. S'han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració. S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.	
--	---	--



DECORACIÓ DE PRODUCTES DE PASTISSERIA I REBOSTERIA: Decoració de productes de pastisseria/ rebosteria. Normes i combinacions bàsiques. Control i valoració de resultats. Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració. Experimentació i avaluació de possibles combinacions.	Decora el producte relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final. S'han descrit els principals elements de decoració en pastisseria i rebosteria i les seves alternatives d'ús. S'ha interpretat la fitxa tècnica de fabricació per l'acabat del producte. S'ha identificat el procés d'utilització o regeneració de productes que ho necessitin. S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessari per a l'acabament del producte de pastisseria/rebosteria. S'ha elegit el disseny bàsic o personal. S'han realitzat les distintes tècniques d'acabament en funció de les característiques del producte final, seguint els procediments establerts. S'han disposat els diferents elements de la decoració seguint criteris estètics i/o preestablerts. S'han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració. S'han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de coerció. S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic - sanitària, de seguretat laboral i de	
--	--	--



	protecció ambiental.	
--	----------------------	--

METOLOGIA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics previs necessaris per a poder-los dur a terme en el taller, tenint en compte també que en alguns casos la pràctica és de bona ajuda per a recordar i/o entendre la teoria.

Totes les pràctiques es desenvoluparan en el taller de cuina distribuint els alumnes en grups de treball i amb el seu propi espai per a poder treballar, és a dir, treballaran tan individualment com en petits grups, que seran les partides en les que es distribueix la feina dins la cuina.

A mesura que es cregui que els alumnes van assolint coneixements tant teòrics com pràctics, podran treballar les unitats didàctiques combinades entre si, és per això que les unitats didàctiques no es poden distribuir per avaluacions, ja que començar a treballar amb una nova, no significa que es deixi de fer feina amb les anteriors; així



com també a mesura que vagin agafant confiança a la seva feina i aprenentatge vagin adquirint un grau d'autonomia i ells puguin desenvolupar la seva creativitat i prendre decisions i dur-les a terme per si mateixos.

En el cas de que els alumnes no assoleixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.



PROCEDIMENT D'AVALUACIÓ DE L'APRENTENTATGE.

L'alumne quan faci pràctiques en el taller ha d'anar perfectament uniformat i dur les seves eines de treball, així com respectar i complir la normativa higiènic-sanitària, així com també seran avaluades l'assistència, la puntualitat, l'actitud i la seva feina diària.

Confecció d'un receptari amb les receptes que posteriorment s'elaboraran al taller.

L'avaluació serà tant de caràcter teòric com pràctic.

Les pràctiques es duran a terme perquè els alumnes assolin els objectius.

L'avaluació del alumne és contínua i diària, tenint en compte els progressos de cada un, la feina diària i els nivells assolits.

Les línies d'actuació en el procés ensenyament-aprenentatge que permeten aconseguir els objectius del mòdul versaran sobre:

- Preparació de masses i pastes de pastisseria i rebosteria, aplicació de tractaments tèrmics i composició amb farciments, cremes i cobertes.
- Interpretació de fitxes de fabricació, registres de control i documentació tècnica associada.
- Control del producte durant el procés per garantir la qualitat.
- Compliment de les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals i de les normes de seguretat i higiene.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



Bibliografia:

- El gran libro del pan. Christine Ingram & Jenine Shapter. Grupo Ed Edipese.
- Como hacer pan. Susaeta ed.
- Panadería y pastelería. Juan pablo Humanes Carrasco.. Mc Graw& Hill.
- Mis recetas favoritas de repostería. Iñaki Oyarbide. Círculo de lectores.
- La España dulce. Flor Díaz Viñas. Ed Cido.
- Guía completa de tècniques culinàries. Postres. Le Cordon Bleu.
- Larousse de los postres.
- Paco Torreblanca. Grupo Vilbo.
- Cursos SAPER. Santiago Pérez.
- Dossier curs pilot Agroturisme. IFP Joan Miró. Sóller. Rebosteria bàsica.
- El gran libro del chocolate. Ed Everest.
- El libro del amante del chocolate. Martine Jolly. Círculo de lectores.
- Helados. Elaboración, anàlisis y control de calidad. A Madrid, I Cenzano. Amv editores/ Mundi prensa.
- Dossier curs de bomboneria. Chocovic. Ramón Morató.
- Dossiers Seminario el Bulli 98. F Adrià/ A Adrià.
- Repstería industrial. Volumn 1,2 i 3. C Gianola. Paraninfo.
- El Placer de cocinar. Vol 5. Ed Grijalbo.
- Procesos básicos de Pastelería y Repostería. Postres en restauración. José Luis Armendáriz Sanz. Paraninfo.



- Dossier cursos “muntatge i decoració de pastisseria general” i Pastisseria i rebosteria de Nadal. Impartits per Na Coloma Alzamora i en Salvador Maura.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS.

(veure programació departament)

ADAPTACIONS CURRICULARS

En el cas de tenir qualche alumne amb NEE, aquest/ts tindran un mínim de criteris mínims exigibles, tots i cada un adaptats a les seves possibilitats.

CRITERIS MÍNIMS D'AVUACIÓ

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic-sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- Elaboració, utilització i aplicació dels diferents productes acabats de pastisseria i rebosteria: pastes, cremes i farciments, postres i masses. Aplicació de mètodes de conservació i regeneració.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	Hoteleria	Assig.	Processos bàsics de patisserie i rebosteria	Curs	2n
------	-----------	--------	--	------	----

Primer trimestre	Continguts	Realització ³ Previsió
	1. Equips de rebosteria i pastisseria: maquinària, eines	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	2. Masas de múltiples aplicacions: massa batudes, pasta de fulls, massa de llevat, bolleria, massa escaldades	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	7. sorbets i gelats: de fruites, lactis i bescuits	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

Segon	Continguts	Realització ¹
	3. Xarops, banys de cobertura i confitures	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	4. Farcits i cremes: cremes de xocolata.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	5. Pastes, mignardises i petit fours	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	6. Salses i coulis	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐



		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

Tercer trimestre	Continguts	Realització ¹
	8. Postres en restauració	1r ☐ 2n ☐ 3r ☒
	9. Tartes	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

OBSERVACIONS

Els continguts dels trimestres van lligats i estan relacionats entre ells. És per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres que puguin tenir certa connexió.



PROCEDIMENT, CRITERIS I SISTEMES D'AVALUACIÓ DELS MÒDULS PRÀCTICS

1 cfc

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS

SÓLLER



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



CRITERIS D'AVALUACIÓ

La part teòrica s'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus text, exercicis teòric-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

A la part pràctica l'avaluació serà contínua i diària; s'avaluarà el grau d'habilitat i coneixements que vagi adquirint l'alumne, així com la planificació, rapidesa, agilitat, destresa, eficàcia i neteja amb les que treballi l'alumne.

Si l'alumne no supera l'avaluació es recomanaran els treballs i les feines adients, així com la realització de les proves adients per tal de facilitar-la.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ.

En aquests mòduls l'alumne serà avaluat tenint en compte tant la feina feta al taller com els continguts teòrics. L'alumnat demostrarà els coneixements adquirits i l'aplicació teòrica dels continguts en les pràctiques en el taller.

Els alumnes seran avaluats tenint en compte la qualificació dels continguts:

- * 60% a l'avaluació dels coneixements pràctics , un 40 % als teòrics
- * Ambdues parts feren mitja per a la nota d'avaluació final sempre i quant les dues parts siguin assolides amb un mínim de 4 sobre 10

SISTEMES D'AVALUACIÓ.

L'avaluació de l'alumne/a en aquests mòduls professionals tindrà en compte els següents aspectes

Part teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes:

Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques de tipus test, exàmens a desenvolupar, exercicis teòrics i presentació de treballs de recerca i d'investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne/a, i se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada amb possibilitat de canvis si és necessari.

Part pràctica, procediments, s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirida per l'alumne/a.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual, així com en petit grup i en gran grup, valorant-ne l'evolució. S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.



SISTEMES DE RECUPERACIÓ

L'avaluació serà continua és per això que els alumnes aniran **recuperant per avaluació**, en el cas d'arribar a la darrera avaluació amb alguna avaluació suspesa, hauran de realitzar un examen pràctic o teòric de tot el material donat durant tot el curs al llarg de les diverses unitats didàctiques .

Els alumnes que facin recuperacions només optaran a nota de suficient (5)

CRITERIS DE PROMOCIÓ

1 CFC

Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Poden promocionar de primer segon si la càrrega de mòdul suspesa no supera les 330 hores impartides (30%)

2 CFC

Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Els alumnes per a poder accedir a la FCT han de superar tots els mòduls del cicle

NORMATIVA APLICABLE AL DIA A DIA DEL DEPARTAMENT



- * Els alumnes han de portar sempre una correcta uniformitat de treball per accedir als tallers del departament. Si no van correctament uniformats podran esser amonestats
- * Els alumnes disposen de 10 minuts de temps per a poder canviar-se de roba. Passat aquest temps incorreran en una falta d'assistència/ puntualitat.
- * El comportament a classe, a d'esser respectuós, correcte, cortés i no es discriminara ni menysprearà a ningú per raça, sexe o religió.
- * Si no es comporten degudament, i sobretot , això implica un risc per la seva seguretat o de la resta de persones al departament seran expulsats de classe amb la corresponent amonestació-
- * S'ha de tenir cura del material
- * no està permès l'ús de mòbils sense el permís del professorat.
- * Si no duen el llibre de text i/o la tasca encomanada de forma reiterada , hauran d'anar a la biblioteca, comptabilitzant-se la falta
- * La imatge de l'alumne pel que fa a la higiene corporal i de uniformitat, així com també la seva actitud personal i professional dins l'aula- taller, el seu grau de superació, puntualitat, organització i companyerisme són fonaments per al bon tarannà del dia a dia
- * Per a la recuperació, en cas que l'alumne/a no superi l'avaluació, es realitzaran proves adients per tal de facilitar-la.
- * En tot moment l'avaluació tindrà una funció orientadora com a conseqüència del doble sentit, terminal i didàctic.
- * Es realitzarà una avaluació inicial, al començament del mòdul i de cada unitat de treball; avaluació formativa- continua, durant tot el procés d'ensenyament-aprenentatge; avaluació sumativa, nota final del procés.
- * La qualificació final de cada trimestre serà avaluada de la següent manera: un 60 % la part pràctica i un 40 % la part teòrica (D'aquest %, un 10% correspon a correcció gramatical i ortogràfica). La nota mínima per a fer mitja serà de 4 sobre 10
- * **La qualificació final del mòdul serà de l'1 al 10 sense decimals, essent del 5 al 10 aprovat i conseqüentment promocionar de curs.**



PROGRAMACIÓ D.O.

SUBDEPARTAMENT DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL

MÒDUL DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL

Cicle Formatiu: CFGM CUINA I GASTRONOMIA , 1er CURS

Família Professional: HOTELERIA I TURISME

OBJECTIUS DIDÀCTICS

1. Orientar-se en el mercat de treball, identificant les seves pròpies capacitats i interessos i l'itinerari professional més idoni
2. Diferenciar les formes i procediments d'inserció en la realitat laboral com a treballador per compte aliè o per propi compte
3. Conèixer els tràmits principals necessaris per crear una empresa i tenir la capacitat per simular un procés senzill de creació d'empresa
4. Interpretar el marc legal del treball i distingir els drets i obligacions que es deriven de les relacions laborals
5. Familiaritzar-se amb el concepte d'empresa, els seus objectius i les seves funcions bàsiques, descobrint la importància de l'organització en un grup de persones
6. Detectar les situacions de risc més habituals a l'àmbit laboral que puguin afectar a la seva salut i aplicar les mesures de protecció i prevenció corresponents
7. Aplicar mesures sanitàries bàsiques immediates en el lloc de l'accident en situacions simulades

METODOLOGIA

El principi bàsic de la intervenció educativa està en atribuir significat als continguts i afavorir la seva aplicació funcional. Apostar per un aprenentatge funcional i significatiu suposa dedicar el temps necessari a l'adquisició de procediments, a clarificar valors i actituds, a assegurar conceptes i saber relacionar-los. Els aprenentatges s'obliden si no es construeixen de forma significativa per part dels alumnes.

La construcció significativa exigeix tres requisits bàsics:

1. Ensenyar amb una estructura coherent, clara i organitzada.
2. Tenir en compte els coneixements previs i competències que l'alumne posseeix per emprendre els nous aprenentatges.
3. Aconseguir una motivació positiva i una actitud favorable dels alumnes cap els continguts que els proposem aprendre.

MÈTODES I ESTRATÈGIES D'ENSENYAMENT



El primer que es farà serà determinar els coneixements previs (idees i valors) que tenen els alumnes respecte de la matèria. Aquestes concepcions prèvies estan establertes en experiències del passat, algunes vegades estan ben establertes i són útils, però han de fer-se evident, proposar als alumnes problemes i situacions que posin de manifest les limitacions i possibles errades dels seus coneixements previs.

A continuació es presentaran als alumnes oralment o per escrit, coneixements elaborats pel professor o coneixements del llibre de text, mitjançant estratègies expositives. Durant les explicacions es farà intervenir als alumnes proposant-los qüestions relacionades amb la matèria. Es recolzarà la presentació amb esquemes, mapes conceptuals, notícies dels diaris, que ajudin a la comprensió dels conceptes. Aquestes exposicions aniran també acompanyades d'activitats i treballs complementaris i d'aplicació que es proposaran als alumnes.

En totes les unitats de treball serà fonamental la realització d'estratègies d'indagació, amb la finalitat de què els alumnes s'enfrontin a problemes i qüestions on hagin d'aplicar conceptes, procediments i actituds a partir de la seva reflexió, per afavorir així l'aprenentatge significatiu i funcional. Per aconseguir-ho s'aplicaran diferents tècniques: estudis de casos, simulacions, investigacions senzilles, debats, resolució de problemes reals o simulats, etc.

Tot aprenentatge requereix una intensa activitat de l'alumne. Aquesta activitat d'ordre intel·lectual, es produeix quan l'alumne observa i pensa, es planteja dubtes, relaciona i integra el que ha après amb esquemes de coneixements anteriors i ho aplica a noves situacions.

S'afavorirà que l'alumne realitzi aprenentatges significatius per ell mateix. Per aconseguir una major autonomia dels alumnes, l'ajuda del professor anirà encaminada a aclarir els conceptes, destacar les idees fonamentals, elaborar esquemes i mapes de relacions entre conceptes, aportar materials de consulta, reforçar un procediment, seleccionar els problemes i qüestions que s'analitzaran i decidir en quins moments es requereix un ensenyament més expositiu.

Algunes activitats requeriran un treball individual dels alumnes, però també es treballarà en petits grups. Els resultats es posaran en comú en el grup-classe amb la realització de debats i col·loquis. Així els alumnes coneixeran i valoraran els punts de vista dels altres i entendran el caràcter obert que té la societat.

CONTINGUTS I PROCEDIMENTS PER UNITATS DE TREBALL

CONTINGUTS CONCEPTUALS	ACTIVITATS /PROCEDIMENTS
UT1. QUINES LLEIS REGEIXEN LES RELACIONS LABORALS. • Evolució del dret del treball. • Divisió del dret. • El treball i el dret laboral. • Les fonts del dret del treball. • Principis per a l'aplicació de les normes laborals. • Legislació laboral espanyola.	• Anàlisi de l'evolució del dret del treball. • Anàlisi de les característiques de les activitats laborals regulades pel dret del treball. • Recerca de normes de caràcter laboral i classificació, segons la seva jerarquia. • Anàlisi de les actuacions de la Unió Europea en matèria laboral. • Realització d'exercicis sobre casos concrets en els quals hi hagi discrepàncies pel que fa a l'aplicació de les normes laborals. • Anàlisi de les principals lleis laborals.
UT2. EL MERCAT LABORAL. LA RECERCA DE FEINA. LA SELECCIÓ DE PERSONAL.	• Anàlisi de l'oferta i demanda del treball. • Anàlisi del mercat laboral i recerca de les formes d'accés al mercat laboral.



CONTINGUTS CONCEPTUALS	ACTIVITATS /PROCEDIMENTS
• Oferta i demanda del treball. • Accés i eines d'accés al mercat laboral. • Proves de selecció. • Valoració de la importància de la formació permanent. • Responsabilització el propi aprenentatge. • Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional. • Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el títol de tècnic (GM). • Definició i anàlisi del sector professional del títol tècnic. • Planificació de la pròpia carrera. • Mercat laboral. • Taxa d'activitat i taxa d'atur. • Pla d'acció per a la recerca de feina. • El perfil del candidat ideal. • Fonts d'informació i de reclutament. • La carta de presentació. • El currículum vitae. • L'entrevista de treball. • La comunicació verbal i la comunicació no verbal. • Preparació de l'entrevista. • Preguntes que poden sorgir a l'entrevista. • Actuació després de l'entrevista. • Els tests de selecció de personal. • El treball per compte propi	• Realització simulada de les proves de selecció. • Observació i anàlisi de l'entorn social per recopilar dades sobre possibles fonts d'ocupació. • Elaboració d'un pla d'acció detallat per buscar feina, que es plasmarà per escrit indicant tots els passos que es duran a terme. • Redacció d'un inventari personal i professional després d'haver realitzat una seriosa autoanàlisi sobre les capacitats personals i professionals. • Realització de cartes de recerca de feina perquè acompanyin el currículum vitae, i es puguin enviar de forma espontània com a resposta d'anuncis, de suposades vacants, en cas de vacances del personal, etcètera. • Realització de currículums amb diferents formats per temes, cronològic i mixt, i tria el més adequat per enviar a empreses de diferent tipus. • Detecció de possibles errors gramaticals i d'estètica en els currículums i, una vegada realitzats, anàlisi de terceres persones. • Recerca de les fonts i els recursos d'informació sobre el mercat laboral amb relació al sector productiu en el qual s'enquadrin els seus estudis. • Autoanàlisi crítica per buscar els punts forts i els punts febles del currículum personal i laboral i, d'aquesta forma, poder respondre a preguntes compromeses sobre els punts foscos de l'historial. • Identificació dels coneixements, les habilitats i les activitats que són necessàries per enfrontar-se a una entrevista de treball amb èxit. • Planificació d'una entrevista de treball simulada, i representació davant de la classe. • Enregistrament en vídeo d'entrevistes simulades i anàlisi crítica de la classe. • Realització de tests de diferents tipus fins que s'adquireixi una certa desimboltura amb la pràctica reiterada. • Realització d'una llista exhaustiva de les preguntes que poden sorgir en una entrevista de treball, especialment les que puguin resultar compromeses. • Preparació de les respostes més adequades per a les preguntes més compromeses en una entrevista de treball. • Valoració del treball per compta pròpia com a alternativa d'inserció professional.
UT3. EL CONTRACTE DE TREBALL. • El contracte de treball i els seus elements. • Capacitat per contractar. • Elements essencials del contracte de treball. • Forma i contingut del contracte de treball. • Període de prova. • Durada del contracte de treball. • Activitats excloses del dret laboral. • Relacions laborals de caràcter especial. • Drets i deures laborals. • Obligacions de l'empresari en la contractació laboral. • Empreses de treball temporal. • Agències privades de col·locació. • Nous entorns d'organització del treball: subcontractació, teletreball. • Beneficis per als treballadors en les noves organitzacions: flexibilitat, beneficis socials	• Definició i anàlisi de les característiques i els elements essencials dels contractes de treball. • Anàlisi de les característiques principals dels contractes de treball. • Identificació de les activitats excloses del dret laboral i de les activitats de caràcter especial. • Resolució de casos pràctics de contractes de treball, distinció dels elements i anàlisi del contingut. • Realització d'un debat sobre els drets i les obligacions dels empresaris i dels treballadors. • Anàlisi de les obligacions dels empresaris en la contractació laboral. • Diferenciació de les ETT i les agències privades de col·locació. • Anàlisi de subcontractacions... • Anàlisi de les noves polítiques socio-laborals.



CONTINGUTS CONCEPTUALS	ACTIVITATS /PROCEDIMENTS
UT4. MODALITATS DEL CONTRACTE DE TREBALL.	
• Tipus de contractes. • Contractes indefinits. • Foment de la contractació indefinida. • Contractes de durada determinada. • Contractes formatius. • Contractes a temps parcial. • Altres modalitats de contractació.	• Anàlisi dels contractes de durada indefinida i de durada determinada. • Identificació de la modalitat de contracte adequada per a determinades activitats. • Recerca de documentació sobre estadístiques relacionades amb la contractació realitzada en cada modalitat. • Realització de diferents models de contractes
UT5. LA JORNADA LABORAL I LA SEVA RETRIBUCIÓ.	
• La jornada laboral. • Períodes de descans. • Jornada nocturna. • Treball per torns. • Hores extraordinàries. • Permisos retribuïts. • Les vacances. • El calendari laboral i les festes laborals. • Concepte de salari. • Estructura salarial. • El Salari Mínim Interprofessional. • Fons de Garantia Salarial. • El pagament del salari.	• Anàlisi de la jornada de treball. • Realització d'una taula comparativa entre el que es disposa en l'ET sobre la jornada laboral i el que s'estableix en el conveni del sector aplicable al cicle formatiu. • Identificació dels diferents tipus d'hores extraordinàries, així com la seva retribució i compensació, si s'escau. • Anàlisi dels permisos retribuïts, les vacances i comentari de la sentència laboral sobre la possibilitat de treballar durant el període vacacional. • Identificació de les festes laborals de caràcter retribuït i no recuperable. • Anàlisi de l'estructura del salari. • Identificació de l'SMI i de la seva inembargabilitat. • Realització d'exercicis relacionats amb les prestacions del FOGASA en cas d'insolvència de l'empresari.
UT6. LA NÒMINA.	
• Estructura del rebut del salari. • Percepcions salarials. • Percepcions no salarials. • Bases de cotització a la Seguretat Social. • Base de cotització per contingències comunes. • Base de cotització per contingències professionals. • Conceptes de recaptació conjunta. • Deduccions.	• Anàlisi de l'estructura del rebut de salaris i exposició ordenada de les diverses percepcions amb les quals es retribueix l'activitat laboral. • Realització d'exercicis sobre els límits de cotització de les percepcions que no cotitzen a la Seguretat Social i a l'IRPF. • Localització, en una llista exhaustiva de percepcions salarials i no salarials, de la part del rebut de salaris en què se situa cadascuna de les percepcions. • Realització d'exercicis relatius al càlcul de bases de cotització a la Seguretat Social. • Càlcul de les aportacions dels treballadors i dels empresaris a la Seguretat Social, aplicant els percentatges de cotització sobre les bases obtingudes en exercicis realitzats prèviament. • Realització de rebuts de salaris, que comprenguin una àmplia casuística.
UT7. MODIFICACIÓ, SUSPENSIÓ I EXTINCIÓ DEL CONTRACTE DE TREBALL. L'ACOMIADAMENT.	
• Modificació dels contractes de treball. • Suspensió del contracte de treball. • Extinció del contracte de treball. • L'acomiadament. • L'acomiadament col·lectiu. • L'acomiadament per causes econòmiques. • L'acomiadament disciplinari. • Requisits formals de l'acomiadament disciplinari. • Impugnació de l'acomiadament.	• Comentaris sobre sentències relacionades amb modificacions, suspensions i extincions. • Identificació de les condicions de treball que poden modificar-se. • Anàlisi i estudi de les diferents causes de suspensió del contracte de treball. • Anàlisi i estudi de les causes d'extinció del contracte. • Elaboració d'un dossier sobre notícies de suspensió, modificació i extinció de contractes. • Identificació dels diversos tipus d'acomiadament. • Anàlisi de l'acomiadament col·lectiu quan concorren causes econòmiques, tècniques, organitzatives o de producció. • Anàlisi de l'acomiadament per causes objectives. • Estudi dels requisits per extingir un contracte per causes objectives. • Anàlisi de l'acomiadament disciplinari.



CONTINGUTS CONCEPTUALS	ACTIVITATS /PROCEDIMENTS
	• Reflexió sobre el suport del text sobre el nombre de faltes perquè es produeixi l'acomiadament disciplinari. • Anàlisi de la impugnació de l'acomiadament. • Comentari de les conseqüències de les sentències en l'acomiadament nul, en el procedent i en l'improcedent.
UT8. SEGURETAT SOCIAL. INCAPACITAT TEMPORAL I ATUR. • Regulació. • Camp d'aplicació de la Seguretat Social. • Règims que integren la Seguretat Social. • Estructura organitzativa de la Seguretat Social. • Obligacions de l'empresa amb la Seguretat Social. • Obligacions dels autònoms. • Prestacions de la Seguretat Social. • Incapacitat temporal. • Requisits per ser beneficiari de la prestació econòmica. • Durada de la incapacitat temporal. • Subsidi per incapacitat temporal. • Atur. • Determinació de les principals obligacions d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització. • Sistemes d'assessorament dels treballadors respecte als seus drets.	• Identificació dels objectius de la Seguretat Social. • Distinció dels règims de la Seguretat Social. • Identificació dels organismes que componen la Seguretat Social. • Realització d'un esquema que reflecteixi els passos que cal seguir per a la inscripció d'empreses i autònoms, i afiliació i alta de treballadors. • Anàlisi de les prestacions de la Seguretat Social. • Anàlisi del comentari de suport del text sobre l'alta en la Seguretat Social dels familiars que treballen amb l'empresari individual. • Resolució de supòsits pràctics relacionats amb prestacions de la Seguretat Social. • Observació de les dades d'afiliació a la Seguretat Social i anàlisi del nombre de treballadors que pertanyen a cada règim, sectors, sexe, nacionalitat, etc. • Definició de la incapacitat temporal (IT). • Diferenciació de les situacions causants de la incapacitat temporal per malaltia comuna o accident no laboral, i accident laboral i malaltia professional. • Identificació dels requisits per ser beneficiari de la prestació econòmica per IT. • Anàlisi de la durada de la incapacitat i la prestació econòmica. • Realització d'exercicis sobre el subsidi per IT. • Anàlisi dels requisits per percebre la prestació per atur. • Realització d'exercicis sobre la prestació per atur. • Realització d'afiliacions, altes y baixes. • Recerca d'assessorament dels treballadors sobre els seus drets i deures.
UT9. PARTICIPACIÓ TREBALLADORS EN L'EMPRESA. • El dret de sindicació. • Contingut de la llibertat sindical. • Associacions empresarials. • Negociació col·lectiva. • Conflictes laborals. • La vaga.	• Reconeixement en la Constitució i en la Llei orgànica de llibertat sindical del dret dels ciutadans a la sindicació, i del contingut de llibertat sindical. • Investigació de quins són els sindicats més representatius. • Identificació de les associacions empresarials. • Anàlisi dels conflictes laborals i la seva forma d'exterioritzar-los. • Estudi d'un conveni col·lectiu aplicable al sector professional de l'alumne, i anàlisi dels elements obligatoris que presenta, els quals han estat introduïts per la voluntat de les parts. • Estudi i anàlisi per grups d'alumnes, d'un conveni col·lectiu del seu sector professional i realització d'un debat. • Anàlisi de conflictes laborals i procediments per a la seva resolució. • Plantejament de conflictes laborals concrets perquè, mitjançant el debat, s'arribi a solucions. • Anàlisi del que s'ha establert en matèria d'infraccions i sancions en el conveni col·lectiu aplicable al sector



CONTINGUTS CONCEPTUALS	ACTIVITATS /PROCEDIMENTS
	professional de l'alumne. • Realització d'un esquema sobre l'estructura d'un conveni col·lectiu. • Comparança de clàusules salarials en convenis del mateix sector, però de diferent àmbit geogràfic. • Realització d'un debat sobre la importància de l'activitat sindical a l'empresa i a la societat.
UT 10. SALUT LABORAL. • El treball i la salut. • Els riscos laborals i la seva prevenció. • Danys a la salut dels treballadors: accidents de treball, malalties professionals, fatiga, insatisfacció laboral, estrès i envelliment prematur. • Tècniques de prevenció. • Marc jurídic de la prevenció. • Obligacions i drets en matèria de prevenció de riscos laborals.	• Realització d'un mapa que reflecteixi els conceptes bàsics en matèria de prevenció laboral. • Resolució de casos pràctics en els quals es treballin els requisits que s'han de donar perquè es produeixi un accident de treball. • Anàlisi dels tipus d'accidents de treball més freqüents i les seves causes. • Lectura i anàlisi de la jurisprudència sobre accidents de treball. • Elaboració d'un quadre en el qual es reflecteixin les principals malalties professionals del sector d'activitat de l'alumnat, i relacionar-les amb l'agent que les produeix. • Recerca de la normativa aplicable en matèria de riscos laborals en la seva activitat laboral. • Comentari a classe d'articles de la Llei de prevenció de riscos laborals. • Resolució de casos pràctics en els quals s'utilitzin els drets i les obligacions dels empresaris i els treballadors en matèria de prevenció de riscos laborals.
• Factors de risc laboral. • Factors relacionats amb el medi ambient. • Agents químics. • Contaminants biològics. • Agents físics: soroll, vibracions, temperatura, il·luminació i radiacions. • Mesures preventives. • Factors de risc derivats de les condicions de seguretat: – Llocs de treball. – Equips de treball i eines. – Instal·lacions elèctriques. – Incendis. • Factors de risc derivats de la càrrega de feina: – Càrrega de treball física: manipulació manual de càrregues. – Càrrega de treball mental. • Factors de risc psicosocial: – Estrès. – Mobbing (assetjament psicològic). – Burnout.	• Realització d'esquemes dels riscos derivats de les condicions ambientals del lloc de treball. • Resolució de casos pràctics en els quals s'identifiquin els factors presents en l'ambient de treball que generin risc laboral. • Anàlisi dels tipus de malalties professionals produïdes per agents físics, químics i biològics. • Elaboració d'un quadre en el qual es reflecteixin les malalties professionals del sector d'activitat de l'alumnat i en què es relacionin amb l'agent que les produeix. • Resolució de casos pràctics en els quals es proposin mesures preventives per evitar els danys derivats de les condicions ambientals de treball. • Recerca d'estadístiques sobre les malalties professionals del sector. • Realització d'esquemes dels riscos derivats de les condicions de seguretat, de l'organització del treball de la càrrega mental o física. • Resolució de casos pràctics en els quals s'identifiquin els factors que generen risc laboral. • Anàlisi dels accidents de treball produïts per les condicions de seguretat i les seves causes. • Anàlisi de les malalties professionals produïdes per l'organització i la càrrega de feina i les seves causes. • Elaboració d'un quadre en el qual es reflecteixin els accidents laborals i les malalties professionals del sector d'activitat de l'alumnat, relacionant-los amb l'agent que els produeix i derivats de les condicions de seguretat i de l'organització i càrrega de feina.



CONTINGUTS CONCEPTUALS	ACTIVITATS /PROCEDIMENTS
	• Resolució de casos pràctics en els quals es proposin mesures preventives per evitar els danys derivats dels factors de risc. • Lectura i comentari d'articles referits a les noves patologies emergents derivades dels factors psicosocials de treball. • Realització a classe d'exercicis pràctics en els quals es facin els moviments per a una correcta manipulació de càrregues. • Realització a classe d'exercicis en els quals s'adoptin postures correctes davant pantalles de visualització de dades. • Anàlisi de conductes que comportin mobbing.
UT 12. CONTROL DE RISC LABORAL. • L'acció preventiva a l'empresa. • El pla de prevenció. • Gestió de la prevenció: • Organització de la prevenció. • Òrgans de representació dels treballadors. • El control del risc: • Mesures de prevenció. • Mesures de protecció. • Equips de protecció individual. • Senyalització de seguretat. • Actuació en cas d'accident: investigació, notificació, registre. • Anàlisi estadística de la sinistralitat.	• Resolució de casos pràctics en els quals s'apliquin els principis de l'acció preventiva. • Elaboració d'un esquema de com s'organitza la prevenció a les empreses. • Realització d'una avaluació de riscos. • Càlcul d'índexs de sinistralitat. • Comparança de dades estadístiques de sinistralitat per sector professional. • Resolució de supòsits pràctics en què es relacionin equips de protecció individual amb diverses professions. • Interpretació de senyals de seguretat. • Realització del pla de prevenció d'una petita empresa. • Resolució de casos pràctics en els quals es proposin mesures de prevenció i protecció. • Realització d'activitats en les quals se seqüenciïn les actuacions posteriors a un accident de treball (investigació, notificació i registre).
UT 13. MESURES D'EMERGÈNCIA I PRIMERS AUXILIS. • Les mesures d'emergència. • El pla d'emergència i evacuació. • Primers auxilis a l'empresa. • Tècniques de primers auxilis. • El transport dels ferits. • Actuació en cas d'incendi.	• Resolució de casos pràctics en què s'hagi d'evacuar un centre de treball. • Elaboració d'un pla d'emergència. • Simulació d'aplicació de tècniques de primers auxilis. • Elaboració d'un esquema de com s'ha d'actuar en una situació d'emergència. • Identificació dels símptomes de diferents tipus de lesions. • Simulació de la tècnica PAS. • Simulació de la utilització d'extintors. • Visita a una unitat d'assistència sanitària d'urgència (061, Creu Roja, etc.).
UT 14. GESTIÓ DEL CONFLICTE I EQUIPS DE TREBALL. • Valoració dels avantatges i inconvenients del treball d'equip per a l'eficàcia de l'organització. • Classes d'equips en el sector segons les funcions que exerceixen. • Anàlisi de la formació dels equips de treball. • Característiques d'un equip de treball eficaç. • La participació en l'equip de treball. Anàlisi dels possibles rols dels seus integrants. • Definició de conflicte: característiques, fonts i etapes del conflicte. • Mètodes per la resolució/supressió del conflicte: mediació, conciliació y arbitratge.	• Realització de tasques en equip. • Exercicis de departamentalització i distribució de tasques. • Coordinació d'equips. • Localització, anàlisi i resolució de conflictes. • Recerca i funcionament del Servei de Mediació Arbitratge i Conciliació de les Illes Balears (SMAB).



ACTITUDS

- Agafar consciència sobre el funcionament del mercat de treball.
- Valorar les possibilitats laborals que proporciona l'elecció adequada d'itinerari formatiu, d'acord a les pròpies capacitats, actituds i coneixements.
- Adquirir habilitat emprenedora en recerca feina, confiant amb les pròpies possibilitats.
- Mostrar interès per les noves oportunitats de negoci com origen d'un projecte empresarial.
- Valorar l'equilibri entre dimensió de l'organització i les relacions humanes.
- Tenir resposta activa per usar la normativa laboral en defensa dels drets a l'àmbit de treball.
- Ser responsable respecte a tot allò que suposa subscriure un contracte de treball.
- Mostrar interès per les modalitats de contractes.
- Fomentar l'esperit participatiu en tot com a forma de protegir els interessos propis i comuns.
- Cooperar entre les parts per aconseguir un apropament que satisfaci a tots.
- Rebuir de discriminacions laborals per qualsevol raó.
- Valorar les condicions laborals en la detecció del risc.
- Aplicar correctament les normes de seguretat i les mesures de prevenció i de protecció del medi ambient i de la salut.
- Analitzar les actuacions previstes en cas d'accident.

TEMPORITZACIÓ

Es preveu la següent:

Primera Avaluació : Unitats de treball: 14 (equips de treball), 1 , 2, 3, 4.

Segona Avaluació: Unitats de treball: 14 (resolució de conflictes), 5, 6, 7, 8 .

Tercera Avaluació: Unitats de treball: 9, 10, 11, 12, 13.

PROCEDIMENTS D'AVALUACIÓ

Criteris d'avaluació

S'avaluarà el grau de progrés assolit per l'alumne en relació als objectius proposats i als continguts programats.

Com s'avaluarà ?

- *Treball individual i/o en grup que s'hagi realitzat a classe i fora d'ella.
- *Participació dels alumnes a classe.
- *Proves escrites específiques d'avaluació.



*Actitud dins l'aula i la cura del material. Valorant molt el **respecte** al professorat i a la resta d'alumnes.

*Assistència a classe.

*Puntualitat en la realització de les feines.

*Esforç de l'alumne.

En tots els treballs, activitats i proves que se facin o intervinguin s'exigirà una correcta expressió escrita i/o oral, la utilització adequada del vocabulari, no cometre faltes d'ortografia i una bona presentació.

CRITERIS DE PROMOCIÓ, MÍNIMS I CRITERIS DE QÜALIFICACIÓ

Per calcular la nota de cada una de les avaluacions es seguirà el següent procediment:

PRIMER: Es calcularà la mitjana aritmètica entre tots els resultats obtinguts pels alumnes a les proves específiques d'avaluació o exàmens i treballs.

Aquesta mitjana constituirà un 80% de la nota d'avaluació.

SEGON: Es calcularà una mitjana aritmètica amb totes les altres valoracions obtingudes pels alumnes durant l'avaluació. Aquestes s'obtingran a partir de la resolució dels exercicis i de la participació, actitud, esforç i assistència de l'alumne/a. Dins l'actitud, concretament, es tindrà molt en compte **l'actitud i el respecte** a la resta d'alumnes i al professorat.

Aquesta mitjana constituirà un 20% de la nota d'avaluació.

TERCER: Per aprovar el mòdul serà requisit imprescindible el lliurament de totes les activitats exigides, dels treballs de recull i comentari de notícies que s'hagin establert al final de cada avaluació

QUART: Tant a les proves escrites de coneixements com a les activitats i treball s'exigirà el seu lliurament de forma pulcra, neta i sense faltes d'ortografia. Les faltes ortogràfiques poden baixar 1 punt la nota de les proves escrites i de les activitats i treballs.

CINQUÈ : Per poder fer mitja a l'avaluació trimestral, l'alumne haurà d'obtenir una qualificació mínima de 4 punts. Les proves de recuperació seran específiques de cada avaluació en què no s'hagi arribat a la nota mitjana de cinc. El professor decidirà en quin moment es recuperen les avaluacions suspeses. El procediment serà el mateix que el descrit al primer punt.

SISÈ: En tot cas hi haurà un examen de recuperació de tota la matèria el mes de juny.

Críteris d' Avaluació per Unitats Didàctiques

UNITATS DE TREBALL	CRITERIS d' AVALUACIÓ
UT1. QUINES LLEIS REGEIXEN LES RELACIONS	• Comprendre la necessitat del dret del treball com un conjunt de normes que regulen les relacions entre els empresaris i els treballadors. • Valorar la intervenció de l'Organització Internacional del Treball (OIT) i de la Unió Europea (UE) en la millora



UNITATS DE TREBALL	CRITERIS d' AVALUACIÓ
LABORALS.	de les condicions laborals dels treballadors. • Identificar el procés judicial i social. • Identificar les fonts del dret laboral, precisar-ne el contingut i establir-ne la jerarquia. • Interpretar els principis específics que s'han de seguir per a la correcta aplicació de les normes laborals. • Identificar els drets i els deures derivats de les relacions laborals.
UT2.EL MERCAT LABORAL.LA RECERCA DE FEINA. LA SELECCIÓ DE PERSONAL.	• Identificar, mitjançant una detallada autoanàlisi personal, les capacitats personals i professionals relacionades amb els objectius laborals als quals es pretén arribar. • Identificar els punts febles del currículum personal i professional, així com les possibles llacunes en la formació, per convertir els punts febles del currículum en punts forts i potenciar-ne les millors qualitats. • Elaborar estratègies per orientar-se en el mercat laboral, identificant totes les possibles fonts d'ocupació de l'entorn econòmic i social a les quals pugui tenir accés. • Dissenyar cartes de presentació i currículums vitae, en diferents formats, tenint cura de la redacció, la presentació i l'estètica, per enviar a diferents tipus d'empreses. • Identificar per si mateixos les empreses i les feines més adequades a les pròpies aptituds i interessos professionals. • Preparar entrevistes de treball amb l'anticipació necessària, per demostrar que es tenen els coneixements i les capacitats necessàries per integrar-se adequadament en una empresa. • Ser capaços d'autoanalitzar-se per conèixer i defensar el propi currículum, saber dades de l'empresa i de l'entrevistador, i preparar un dossier amb el material que pugui ser positiu per al currículum, amb vista a una hipotètica entrevista de treball. • Interpretar la dinàmica interna dels tests per tenir la garantia que es faran tan bé com es pugui, i assolir i comprendre la lògica interna d'aquestes proves.
UT3. EL CONTRACTE DE TREBALL.	• Definir les característiques i els elements essencials del contracte de treball. • Analitzar el contingut del contracte de treball. • Definir el període de prova. • Diferenciar les activitats excloses de l'àmbit del dret laboral i les relacions laborals de caràcter especial. • Interpretar els drets i els deures derivats del contracte laboral. • Diferenciar les empreses de treball temporal de les agències privades de col·locació.
UT4. MODALITATS DEL CONTRACTE DE TREBALL.	• Diferenciar les diverses modalitats de contractació laboral. • Distingir els contractes indefinits dels de durada determinada. • Analitzar el contingut dels contractes per al foment de la contractació indefinida. • Identificar els contractes formatius. • Analitzar la contractació a temps parcial.
UT5. LA JORNADA LABORAL I LA SEVA RETRIBUCIÓ.	• Definir la jornada laboral. • Diferenciar els diversos tipus de jornada. • Analitzar els períodes de descans. • Analitzar els tipus d'hores extraordinàries. • Identificar els diferents permisos retribuïts i les vacances. • Interpretar l'estructura del rebut de salaris. • Definir el salari mínim interprofessional. • Analitzar el Fons de Garantia Salarial.
UT6. LA NÒMINA.	• Interpretar l'estructura del rebut de salaris i definir els diferents conceptes retributius. • Calcular les deduccions que s'han de practicar en el rebut de salaris i interpretar-ne el significat. • Descriure el procediment establert per determinar les bases de cotització a la Seguretat Social i realitzar amb precisió les operacions necessàries per al seu càlcul. • Fer amb exactitud els càlculs necessaris en la liquidació dels salaris i emplenar adequadament l'imprès oficial.
UT7. MODIFICACIÓ, SUSPENSIÓ I EXTINCIÓ DEL CONTRACTE DE TREBALL. L'ACOMIADAMENT.	• Analitzar les modificacions que es poden donar en el contracte de treball. • Identificar les modificacions dels contractes de treball. • Definir què és una suspensió del contracte de treball. • Diferenciar la suspensió del contracte de treball de l'extinció. • Identificar les causes de la suspensió del contracte de treball. • Analitzar les causes d'extinció del contracte.
UT8. SEGURETAT SOCIAL.	• Comprendre els objectius de la Seguretat Social. • Diferenciar els règims que integren el sistema de la SS. • Identificar els organismes que componen l'estructura organitzativa de la Seguretat Social.



UNITATS DE TREBALL	CRITERIS d' AVALUACIÓ
INCAPACITAT TEMPORAL I ATUR.	• Detallar el procés d'inscripció d'empreses i autònoms en la Seguretat Social, així com afiliacions i alta dels treballadors. • Valorar les prestacions de la Seguretat Social. • Identificar els graus d'incapacitat. • Descriure els requisits necessaris per tenir dret a la pensió de jubilació. • Analitzar la incapacitat temporal (IT). • Diferenciar les situacions causants de la incapacitat temporal per malaltia. • Analitzar la incapacitat temporal (IT). • Diferenciar les situacions causants de la incapacitat temporal per malaltia comuna o accident no laboral, i accident laboral i malaltia professional. • Identificar els requisits per ser beneficiari de la prestació econòmica per IT. • Analitzar la durada de la incapacitat i la prestació econòmica. • Analitzar la prestació per atur. • Realitzar exercicis sobre diferents incapacitats.
UT9. LA PARTICIPACIÓ DELS TREBALLADORS EN L'EMPRESA.	• Valorar el dret de sindicació dels treballadors. • Distingir els sindicats més representatius en l'àmbit estatal i autonòmic. • Analitzar les competències dels representants dels treballadors. • Diferenciar els tipus de continguts regulats en els convenis col·lectius i el seu àmbit d'aplicació. • Descriure les fases de la tramitació dels convenis col·lectius. • Analitzar els conflictes laborals i la seva forma d'exteriorització. • Descriure els procediments per a la solució dels conflictes laborals.
UT 10. SALUT LABORAL.	• Identificar conceptes bàsics en matèria de prevenció de riscos laborals. • Descriure els danys en la salut dels treballadors com a conseqüència de la realització d'una activitat laboral. • Diferenciar els accidents de treball de les malalties professionals. • Descriure els requisits necessaris perquè es parli d'accident de treball i/o malaltia professional. • Analitzar la normativa aplicable en matèria de riscos laborals. • Identificar els drets i les obligacions dels empresaris i els treballadors en matèria de prevenció. • Descriure la tutela que tenen els treballadors especialment sensibles.
UT 11. FACTORS DE RISC LABORAL.	• Identificar els factors de risc laboral. • Analitzar els factors de risc en el lloc de treball. • Analitzar els danys derivats dels contaminants físics, químics, biològics. • Identificar les activitats amb risc de contraure una malaltia professional. • Proposar mesures de prevenció per prevenir els danys derivats de les condicions ambientals del lloc de treball. • Analitzar els factors de risc derivats de les condicions de seguretat i de l'organització i de la càrrega de feina. • Identificar les feines amb risc d'accident laboral o de malaltia professional derivats de les condicions de seguretat i de l'organització i de la càrrega de feina. • Analitzar els danys derivats de les condicions de seguretat i de l'organització i de la càrrega de feina. • Descriure postures correctes en el treball quan s'està assegut, dempeus i en la manipulació manual de càrregues. • Proposar mesures de prevenció dels danys derivats de les condicions de seguretat i de l'organització i de la càrrega de feina. • Identificar els diferents tipus d'incendis i els agents extintors que s'han d'utilitzar.
UT 12. CONTROL DE RISCOS LABORALS	• Identificar els principis de l'acció preventiva. • Analitzar la importància de les mesures per evitar o reduir els riscos laborals. • Identificar les activitats que ha d'incloure l'acció preventiva a l'empresa. • Descriure les modalitats d'organització de la prevenció a l'empresa. • Valorar i identificar les funcions que realitzen els representants dels treballadors en matèria de prevenció per millorar les condicions de treball. • Diferenciar entre mesures de prevenció i de protecció. • Analitzar les diferents mesures de protecció col·lectiva i individual. • Proposar mesures de prevenció i de protecció dels riscos laborals. • Identificar el significat dels senyals de seguretat. • Realitzar càlculs d'índexs de sinistralitat. • Descriure les actuacions posteriors a un accident de treball (investigació, notificació i registre).
UT 13. MESURES D'EMERGÈNCIA I PRIMERS AUXILIS.	• Aplicar tècniques de primers auxilis en situacions simulades. • Descriure actuacions que cal realitzar d'acord amb el mètode PAS. • Diferenciar passos que cal seguir en situació d'emergència. • Identificar la prioritat d'atenció quan hi hagi diversos lesionats, segons el criteri de risc vital més gran. • Identificar la seqüència de mesures que s'han d'aplicar en funció de les lesions existents en el supòsit anterior.



UNITATS DE TREBALL	CRITERIS d' AVALUACIÓ
	• Descriure actuacions que cal seguir en cas d'incendi.
UT 14. GESTIÓ DEL CONFLICTE I EQUIPS DE TREBALL.	• Aplicar tècniques de detecció, anàlisi i resolució de conflictes. • Simular una mediació. • Planificar tasques i distribuir-les. • Crear departaments. • Gestionar equips de treball.

MÍNIMS EXIGIBLES

Conèixer l'estructura del mercat laboral.

Ser capaç de realitzar un itinerari formatiu-professional a partir de les capacitats, actituds i coneixements que un té.

Elaborar un currículum vitae i cartes de presentació.

Explicar els distints tipus d'oferta de treball i les fonts d'informació.

Analitzar les diferents formes jurídiques de les empreses.

Conèixer els drets i deures dels treballadors.

Identificar aquelles situacions protegides per la Seguretat Social.

Demostrar la comprensió de les principals mesures de prevenció i protecció a l'entorn laboral.

Aplicar les principals tècniques en primers auxilis.

MESURES D'ATENCIÓ A LA DIVERSITAT

La programació és suficientment oberta i flexible per poder introduir canvis que es considerin necessaris per donar resposta a les diferents capacitats i a les distintes motivacions per aprendre, als diferents estris d'aprenentatge i a l'interès dels alumnes.

En cas de necessitat, es realitzarien les pertinents adaptacions i es prendrien les mesures adequades i oportunes que permetessin facilitar l'evolució individualitzada de cada alumne/a per a què pugui complir els objectius de forma diferent, treballant els mateixos continguts i superant, si és possible, els mínims exigibles.

MATERIALS I RECURSOS DIDÀCTICS

Quadern i recursos propis del professor:

Esquemes, qüestionaris, exercicis d'aplicació, texts, gràfiques, retalls de premsa, etc.



Llibres:

Formació i Orientació Laboral. Ed. Mc Graw-Hill.

Formación y Orientación Laboral. Ed. Macmillan

Formación y Orientación Laboral. Ed. Editex

Formación y Orientación Laboral. Ed. Santillana

Manual de cotització de la Seguretat Social.

Revistes especialitzades i diaris.

Bibliografia especialitzada sobre els diversos continguts.

Recursos materials.

Pissarra electrònica.

Alguna pel·lícula o reportatge de la televisió relacionada amb els continguts.

Maquinari informàtic, multimèdia i pàgines electròniques.

De l'alumne

Llibre de text: Formació i Orientació Laboral. Editorial Mc Graw-Hill.

Quadern o carpeta d'activitats.

Material lliurat pel professor.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I UNIVERSITAT
B
/



Unió Europea

europa 
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

Modificacions FOL 17 18



ÍNDEX

1. OBJECTIUS: RESULTATS D'APRENTATGE I CRITERIS D'AVUACIÓ
2. CONTINGUTS
3. DISTRIBUCIÓ TEMPORAL DELS CONTINGUTS PER AVALUACIONS
4. METODOLOGIA: PROCEDIMENTS D'AVUACIÓ DELS APRENTATGES
5. CRITERIS DE QUALIFICACIÓ
6. MATERIALS I RECURSOS DIDÀCTICS
7. ACTIVITATS DE RECUPERACIÓ D'ALUMNES AMB MÒDULS PENDENTS
8. ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS
9. MESURES D'ATENCIÓ A LA DIVERSITAT I ADAPTACIONS CURRICULARS

1. OBJECTIUS: RESULTATS D'APRENTATGE I CRITERIS D'AVUACIÓ

1. Seleccionar oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

1. Valorar la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupació i l'adaptació a les exigències del procés productiu.
2. Identificar els itineraris formatius-professionals relacionats amb el perfil professional del Tècnic en Gestió Administrativa.
3. Determinar les aptituds i actituds requerides per a la activitat professional relacionada amb el perfil del títol.
4. Identificar els principals jaciments d'ocupació i d'inserció laboral pel Tècnic en Gestió Administrativa.
5. Determinar les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.
6. Preveure les alternatives d'autoocupació en sectors professionals relacionats amb el títol.
7. Realitzar la valoració de la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpia per a la presa de decisions.

2. Aplicar les estratègies del treball en equip, valorant la seva eficàcia i eficiència per a la consecució dels objectius de l'organització.

1. Valorar els avantatges de treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil del Tècnic en Gestió Administrativa.
2. Identificar els equips de treball que poden constituir-se en una situació real de treball.
3. Determinar les característiques de l'equip de treball eficaç en front als equips ineficaços.
4. Valorar positivament la necessària existència de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.
5. Reconèixer la possibilitat existent de conflicte entre els membres d'un grup com a un aspecte característic de les organitzacions.
6. Identificar els tipus de conflictes i les seves fonts.
7. Determinar procediments per a la resolució del conflicte.

3. Exercir els drets i complir les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.

1. Identificar els conceptes bàsics del dret del treball.
2. Distingir els principals organismes que intervenen en les relacions entre empresaris i treballadors.



3. Determinar els drets i obligacions derivats de la relació laboral.
4. Classificar les principals modalitats de contractació, identificant les mides de foment de la contractació per a determinats col·lectius.
5. Valorar les mesures establertes per a la legislació vigent per a la conciliació de la vida laboral i familiar.
6. Identificar les causes i efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.
7. Analitzar el rebut de salaris, identificant els principals elements que l'integren.
8. Analitzar les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.
9. Determinar les condicions de treball pactades en un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol.
10. Identificar les característiques definitoris dels nous entorns d'organització de treball.

4. Determinar l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant les distintes contingències cobertes, identificant les diferents classes de prestacions.

1. Valorar el paper de la Seguretat Social com a pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.
2. Enumerar les diferents contingències que cobreix el sistema de Seguretat social.
3. Identificar els règims existents en el sistema de Seguretat Social
4. Identificar les obligacions d'empresari i treballador dins el sistema de Seguretat Social.
5. Identificar en un supòsit senzill les bases de cotització d'un treballador i les quotes corresponents a treballador i empresari.
6. Classificar les prestacions del sistema de Seguretat Social, identificant els requisits.
7. Determinar les possibles situacions legals d'atur en supòsits pràctics senzills.
8. Realitzar el càlcul de la durada i quantia d'una prestació per atur de nivell contributiu bàsic.

5. Avaluar els riscos derivats de la seva activitat, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en el seu entorn laboral.

1. Valorar la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
2. Relacionar les condicions laborals amb la salut del treballador.
3. Classificar els factors de risc en l'activitat i els danys derivats dels mateixos.
4. Identificar les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del Tècnic en Gestió Administrativa.
5. Determinar l'avaluació de riscos en l'empresa.
6. Determinar les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia.
7. Classificar i descriure els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia.

6. Participar en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.



1. Determinar els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
2. Classificar les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals.
3. Determinar les formes de representació dels treballadors en l'empresa en matèria de prevenció de riscos.
4. Identificar els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.
5. Valorar la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa, que inclogui la seqüenciació d'actuacions a realitzar en cas d'emergència.
6. Definir el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia.
7. Projectar un pla d'emergència i evacuació d'un petita i mitjana empresa (PIME).
- 7. Aplicar les mesures de prevenció i protecció, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del Tècnic en Cuina i Gastronomia.**

1. Definir les tècniques de prevenció i de protecció que han d'aplicar-se per evitar els danys en el seu origen i minimitzar les seves conseqüències en cas de que siguin inevitables.
2. Analitzar el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
3. Analitzar els protocols d'actuació en cas d'emergència.
4. Identificar les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència on existeixen víctimes de diversa gravetat.
5. Identificar les tècniques bàsiques de primers auxilis que han de ser aplicades en el lloc de l'accident davant diferents tipus de danys i la composició i ús de la farmaciola.
6. Determinar els requisits i condicions per a la vigilància de la salut del treballador i la seva importància com a mesura de prevenció.

2. CONTINGUTS

En el propi currículum del CF, es determina que els aprenentatges en l'FP han d'articularse fonamentalment al voltant dels procediments. A més del **saber-fer**, té una importància creixent en el món productiu el domini del **saber-estar**, és a dir, de les actituds.

Continguts conceptuals:

- a) Recerca activa d'ocupació.
- b) Gestió del conflicte i equips de treball.
- c) Contracte de treball
- d) Seguretat social, ocupació i desocupació.
- e) Avaluació de riscos professionals.
- f) Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa.
- g) Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa.

Continguts procedimentals

RECERCA ACTIVA D'OCUPACIÓ.

Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia.

Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.

Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el Tècnic en Cuina i Gastronomia.

Responsabilització del propi aprenentatge. Coneixement dels requeriments i dels fruits previstos.



Definició i anàlisi del sector professional del títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia.

Planificació de la pròpia carrera:

Establiment d'objectius laborals, a mitjà i llarg termini, compatibles amb necessitats i preferències.

Objectius realistes i coherents amb la formació actual i la projectada.

Procés de recerca d'ocupació en petites, mitjanes i grans empreses del sector.

Oportunitats d'aprenentatge i ocupació en Europa. Europass, Ploteus.

Tècniques i instruments de recerca d'ocupació.

Valoració de l'autoocupació com a alternativa per a la inserció professional.

El procés de presa de decisions.

Establiment d'una llista de comprovació personal de coherència entre pla de carrera, formació i aspiracions.

b) GESTIÓ DEL CONFLICTE I EQUIPS DE TREBALL.

Valoració dels avantatges i dels inconvenients del treball d'equip per a l'eficàcia de l'organització.

Equips en el sector segons les funcions que desenvolupen.

Anàlisi de la formació dels equips de treball.

Característiques d'un treball en equip eficaç.

La participació en l'equip de treball. Anàlisi dels possibles rols dels seus integrants.

Definició de conflicte: característiques, fonts i etapes del conflicte.

Mètodes per a la resolució o supressió del conflicte: mediació, conciliació i arbitratge.

c) CONTRACTE DE TREBALL.

El dret del treball.

Intervenció dels poders públics en les relacions laborals.

Anàlisi de la relació laboral individual.

Determinació de les relacions laborals excloses i relacions laborals especials.

Modalitats de contracte de treball i mesures de foment de la contractació.

Drets i deures derivats de la relació laboral.

Condicions de treball. Salari, temps de treball i descans laboral.

Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.

Representació dels treballadors.

Negociació col·lectiva com a mitjà per a la conciliació dels interessos de treballadors i empresaris.

Anàlisi d'un conveni col·lectiu aplicable a l'àmbit professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia.

Conflictes col·lectius de treball.

Nous entorns d'organització del treball: subcontractació i teletreball, entre d'altres.

Beneficis per als treballadors en les noves organitzacions: flexibilitat i beneficis socials, entre d'altres.

d) SEGURETAT SOCIAL, OCUPACIÓ I DESOCUPACIÓ.

El sistema de la Seguretat Social com principi bàsic de solidaritat social.

Estructura del sistema de la Seguretat Social.

Determinació de les principals obligacions d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.

L'acció protectora de la Seguretat Social.

Classes, requisits i quantia de les prestacions.



Concepte i situacions protegibles per desocupació.
Sistemes d'assessorament dels treballadors pel que fa als seus drets i deures.

e) AVALUACIÓ DE RISCOS PROFESSIONALS.

Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

Valoració de la relació entre treball i salut.

Anàlisi i determinació de les condicions de treball.

El concepte de risc professional. Anàlisis de factors de risc.

L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

Anàlisi de riscos lligats a les condicions de seguretat.

Anàlisi de riscos lligats a les condicions ambientals.

Anàlisi de riscos lligats a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

Riscos específics.

Determinació dels possibles danys a la salut del treballador que poden derivar-se de les situacions de risc detectades.

f) PLANIFICACIÓ DE LA PREVENCIÓ DE RISCOS EN L'EMPRESA.

Drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

Responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

Gestió de la prevenció en l'empresa.

Representació dels treballadors en matèria preventiva.

Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

Planificació de la prevenció en l'empresa.

Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

Elaboració d'un pla d'emergència en una petita o mitjana empresa del sector.

g) APLICACIÓ DE MESURES DE PREVENCIÓ I PROTECCIÓ EN L'EMPRESA.

Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

Protocol d'actuació davant una situació d'emergència.

Primers auxilis. Urgència mèdica. Conceptes bàsics.

Aplicació de tècniques de primers auxilis.

Formació als treballadors en matèria de plans d'emergència.

Vigilància de la salut dels treballadors.

Continguts actitudinals

1. Realitzacions de treballs de qualitat: disciplina, correcció i puntualitat.

2. Valoració de la importància de treballar en equip: col·laboració activa, respecte per les aportacions de la resta de membres de l'equip, aportació de solucions originals i innovadores en situacions laborals conflictives.

3. Apreciació de la importància de l'autoaprenentatge com a via de progrés i promoció dins la professió.

4. Valoració de la importància de treballar en condicions de seguretat en ambients saludables amb la finalitat d'evitar problemes que afecten al benestar físic, psíquic i social de tothom.

5. Valoració crítica de les condicions i factors de risc a l'entorn de feina.

6. Respecte per la salut, el medi ambient i la seguretat laboral: l'aplicació correcta de les normes de seguretat i de les mesures de prevenció i protecció.



7. Valoració crítica dels resultats: esperit crític en les condicions i situacions laborals i en la detecció i anàlisi del risc.
8. Adaptació a noves situacions derivades dels canvis socials, tecnològics i organitzatius.
9. Tractament no discriminatori a l'ambient sociolaboral: determinació de condicions laborals, tipus de contractes de treball, compliment de la normativa, adequació al lloc de treball.

3. DISTRIBUCIÓ TEMPORAL DELS CONTINGUTS PER AVALUACIÓ

La temporalització prevista per al desenvolupament d'aquesta programació és:
(Unitats de Treball corresponents al llibre de text FOL. Ed. Santillana)

PRIMERA AVALUACIÓ

La Disposició addicional tercera del Títol professional estableix que el bloc temàtic corresponent a la prevenció de riscos professionals del mòdul de FOL s'ha d'impartir amb un mínim de **45 hores lectives**, amb el contingut establert en l'annex IV del RD 39/1997, de 17 de gener, per poder exercir les **funcions de nivell bàsic de prevenció de riscos professionals**.

Per donar compliment a aquesta Disposició addicional tercera, la càrrega lectiva de les UT serà de 45 hores.

Unitat de Treball 7 : La prevenció de riscos: conceptes bàsics. Salut Laboral.

Unitat de Treball 8: La prevenció de riscos a l'empresa.

Unitat de Treball 9: Factors de risc i la seva prevenció

Unitat de Treball 10: Emergències i primers auxilis.

SEGONA AVALUACIÓ

Unitat de Treball 10: Emergències i primers auxilis

** Treball grupal sobre primers auxilis i actuació davant altres emergències.

Unitat de Treball 1: La relació laboral i les seves normes.

Unitat de Treball 2: El contracte de treball i les seves modalitats.

Unitat de Treball 3: Les condicions laborals.

Unitat de Treball 4: Nòmina i SS.

Unitat de Treball 5: Suspensió del contracte

.

TERCERA AVALUACIÓ

Unitat de Treball 6: Extinció del contracte: indemnitzacions i prestacions

Unitat de Treball 11: Treball en equip, conflicte i negociació.

Unitat de Treball 12: Orientació laboral. Cerca de feina.

Cal precisar que sempre hem de tenir present:



- 1) Que en aquest cicle formatiu s'imparteix el mòdul de FOL en el primer curs. La durada del mòdul és de 90 hores distribuïdes en 3 sessions de classe setmanals durant tres trimestres on es realitzen 3 avaluacions.
- 2) El calendari del curs escolar. Tenint en compte el calendari acadèmic del curs 2017- 18 de l'IES, es calculen 33 setmanes per a les 3 avaluacions. Es proposa un total de 90 sessions per a tot el curs dividit en 32 sessions per a la primera avaluació, 34 sessions per a la segona avaluació i 30 sessions per a la tercera avaluació.
- 3) La relació amb la resta de mòduls. La professora s'ha reunit a l'inici del curs i s'ha coordinat amb l'equip educatiu que imparteix els mòduls del primer i segon curs ja que té una incidència en la nostra programació amb la finalitat de coordinar aquelles activitats que incideixen a altres mòduls del currículum.
- 4) Podrem variar aquesta seqüenciació, segons el nostre criteri professional i el rendiment del grup, tot i justificant les modificacions introduïdes en la Memòria final del curs del Departament.

4. METODOLOGIA: PROCEDIMENTS D'AVALUACIÓ DELS APRENTATGES

La **metodologia didàctica** promourà les capacitats clau de l'alumnat i la integració dels continguts. Entre aquestes capacitats destaquen l'autonomia, la iniciativa, la capacitat de resolució de problemes, el treball en equip i la responsabilitat en el treball.

Els continguts estaran integrats de tal manera que permetin englobar els aspectes tecnològics, els aspectes pràctics i els aspectes instrumentals per arribar-ne a la comprensió conjunta des de la visió de les interrelacions que s'hi estableixin.

La proposta metodològica que es fa es fonamenta en els següents principis:

- a) El principi de participació: La metodologia serà dinàmica i flexible, ja que es partirà de la realitat del grup i s'adaptarà a les característiques dels participants i del propi procés formatiu.
- b) El principi constructivista de l'aprenentatge: L'ensenyament mirarà de ser pràctic i funcional perquè els/les alumnes puguin construir coneixements nous o modificar els que ja tenen, a partir dels seus coneixements previs. D'aquesta manera ens assegurarem que l'aprenentatge sigui significatiu.
- c) Els continguts es seqüenciaran de manera que l'ordre sigui afavoridor de la comprensió per part de l'alumnat.

Considerem que el paper del professorat no ha de ser únicament subministrador d'informació sinó que, a més, ha d'exercir com a coordinador que proporciona pautes d'actuació. Un dels seus objectius ha de ser facilitar l'autonomia progressiva de l'alumnat en el procés d'aprenentatge, per tant, la tasca no deu estar limitada a donar-li unes directrius prefixades, sinó a estimular-ne les capacitats perquè arribi a descobriments propis. L'aula no s'ha de plantejar com l'únic espai educatiu i la seva distribució, sempre que sigui possible, no ha d'ésser estàtica. La distribució flexible d'aula facilita la

interactivitat i el dinamisme, permet la participació de tothom i ajuda a rompre l'esquema tradicional de la relació alumnat-professor.



En concret, s'ha de tenir en compte el que estableix el R.D. 1147/2011, d'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu i Decret 91/2012, de 23 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu en el sistema integrat de formació professional de les Illes Balears. Així, la metodologia didàctica integrarà els aspectes científics, tecnològics i organitzatius, que en cada cas pertoquin, per tal que l'alumnat adquireixi una visió global dels processos productius propis de l'activitat professional adient. Per tant, l'aprenentatge ha de basar-se en el *saber fer*, i el seu contingut organitzador ha de definir-se al voltant dels processos reals de treball.

Així, el procés d'ensenyament-aprenentatge s'ha programat basant-se en la realització d'una sèrie d'activitats d'aprenentatge (individuals i/o de grup) que pretén propiciar la iniciativa de l'alumnat i el procés d'autoaprenentatge desenvolupant capacitats de comprensió i anàlisi, de relació, recerca i tractament de la informació, intentant connectar l'aula amb el món real, les empreses i organismes administratius que conformen l'entorn professional i de treball, i complementant aquestes activitats amb explicacions de la dels alumnes.

Es procurarà que els recursos didàctics que es faran servir siguin propers a l'alumnat, capaç de despertar-ne l'interès i motivar-lo per realitzar tasques d'investigació i/o recerca.

Així, l'aula dotada amb equips informàtics, ens permetrà la recerca d'informació i utilització de les aplicacions informàtiques adients, al disposar de PC's.

També es promouran activitats de debat a classe, per tal d'estimular les habilitats comunicatives i d'intercanvi d'opinions diverses, així com la documentació sobre temes dels continguts del mòdul i l'elaboració de treballs escrits, individuals o de grup, que podran ser exposats oralment, fent servir la pissarra digital.

La proposta metodològica per treballar els blocs temàtics del mòdul és la següent:

El bloc temàtic, Legislació i relacions laborals, es treballarà fent servir el llibre de text, l'Estatut dels Treballadors i les pàgines web oficials adients. D'aquesta manera, l'alumnat fa ús de les eines informàtiques al mateix temps que integra i adquireix nous coneixements per sí mateix amb un procediment d'investigació i recerca d'informació. A més, es farà servir el text d'un conveni

col·lectiu per tal d'il·lustrar la matèria corresponent. Així, aquests recursos s'aprofitaran per treballar els continguts conceptuals i procedimentals d'aquest bloc temàtic. Al mateix temps es farà servir material complementari tal com nòmines segons model oficial, o fotocòpies diverses amb informació addicional.

També es treballaran textos com articles de premsa o de publicacions especialitzades que puguin servir per connectar la matèria objecte d'estudi amb la realitat i que, al mateix temps, faciliti la participació de l'alumnat.

El bloc temàtic Salut laboral, es treballarà a partir del llibre de text, de material addicional com fotocòpies de notes teòriques referides a apartats específics i de normativa específica. A més, donada la importància del



treball de camp en aquesta matèria, sempre que sigui possible, es faran observacions, en grups de treball, en diverses àrees del centre educatiu, com Secretaria, Consergeria, aules d'informàtica i/o taller de Cuina, per tal de determinar possibles riscos laborals inherents als llocs de treball, fent servir el material adient i la informació obtinguda a diverses pàgines web especialitzades amb la finalitat de què l'alumnat sigui capaç d'elaborar un Pla de prevenció de riscos laborals.

Pel que fa a la part de primers auxilis i, donada la importància dels aspectes pràctics, es procurarà concertar un taller de primers auxilis amb monitors sanitaris mitjançant Creu Roja o entitat pública adient o bé professionals de prevenció de riscos laborals. És convenient organitzar, si és possible, aquesta activitat perquè les tècniques de primers auxilis poden suposar en sí mateixes un risc i ocasionar lesions de diversa gravetat si no s'apliquen adequadament. Per això, és important que l'aplicació d'aquestes tècniques estigui guiada per professionals sanitaris o de prevenció de riscos laborals.

El bloc, Orientació i inserció professional, es plantejarà des d'un punt de vista bàsicament pràctic, elaborant un perfil professional individual segons les aptituds i els interessos de l'alumnat, redactant cartes de presentació, currículum vitae i vídeo-currículum, així com treballant tècniques de preparació d'entrevistes de treball.

Per treballar aquests punts, partirem d'ofertes de treball actuals per tal que l'alumnat tingui consciència del tipus d'ofertes tant del sector privat com del sector públic que es donen al món laboral real. Al mateix temps treballarem material complementari que el professorat facilitarà a l'alumnat (assertivitat, empatia, recomanacions per fer una entrevista de treball...). En aquest sentit, serà mètode habitual de treball les simulacions d'entrevistes de treball per tal que l'alumnat pugui practicar, corregir aspectes erronis i adquirir habilitat en la realització d'entrevistes.

També es potenciarà que l'alumnat busqui informació laboral, formativa i sobre el treball per compte propi a través d'Internet. Per això farem servir les pàgines web oficials adients, així com els seus enllaços.

El bloc temàtic, Treball en equip, conflicte i negociació, es plantejarà des d'un punt de vista eminentment pràctic, realitzant casos pràctics sobre grups de treball i tècniques de dinamització de grups (l'alumnat, individualment o en grup, determinarà les característiques personals, qualitats, habilitats i problemes que es donen en les activitats plantejades i aplicarà les tècniques adients de treball en equip per a corregir i reconduir la situació. A continuació, exposarà oralment les seves conclusions i obrirem col·loqui. Després, l'alumnat, individualment o en grup, presentarà un treball escrit), realització de la tècnica de pluja d'idees (brainstorming) per aportar solucions a situacions o casos pràctics plantejats, treball en equip com a mètode habitual en les activitats realitzades en el mòdul (l'alumnat analitzarà els avantatges i les dificultats que troben en treballar en grup).

Es realitzaran casos pràctics sobre situacions de conflicte i negociació a l'empresa (l'alumnat, individualment o en grup, determinarà les característiques personals, qualitats, habilitats i problemes que es donen en les activitats plantejades i aplicarà



les tàctiques i estratègies adients de negociació per a corregir i reconduir la situació, tenint en compte la influència dels diversos tipus de personalitat. Després obrirem col·loqui. Finalment, redactarà els acords de negociació analitzant els diversos elements que hi deuen aparèixer). Es realitzaran activitats i qüestions sobre el conveni col·lectiu sectorial.

S'ompliran qüestionaris per a conèixer les seves capacitats com a negociadors. Si és el cas, visionat de material audiovisual referent als continguts treballats i obertura de col·loqui per posar en comú les diverses impressions i lectura i comentari de textos, articles i notícies especialitzats (un/a voluntari/a llegirà l'article o notícia. A continuació, obrirem col·loqui perquè cadascú aporti el seu punt de vista). Per als alumnes que tinguin dificultats amb la matèria es realitzaran activitats de reforç com ara: sessions de resolució de dubtes prèvies als exàmens, agrupament amb companys avantatjats en activitats de treball dels alumnes a classe, activitats en grup per fomentar la col·laboració i cooperació dels alumnes amb major nivell de coneixements amb els que presentin un nivell més baix, etc. Es podran proposar activitats d'ampliació destinades a l'alumnat amb més nivell o implicació.

En el cas que hi hagi alumnat amb discapacitat reconeguda es podrà realitzar una adaptació curricular no significativa o d'accés al currículum: no s'adaptaran objectius, continguts ni criteris d'avaluació, però es podran adaptar materials, metodologia i procediments d'avaluació (més temps per la realització d'exàmens, canvi en el tipus de prova com per exemple, oral en lloc d'escrita per a un alumne amb problemes de motricitat, etc.).

Pel que fa al **procediments i sistema d'avaluació de l'aprenentatge** serà una avaluació **continua**, és a dir, present durant tot el procés d'aprenentatge. Així podem parlar d'una avaluació inicial o predictiva (a l'inici del procés), d'una avaluació formativa (durant aquest procés) i d'una avaluació sumativa o final (en acabar el procés), **individualitzada** i **orientadora** del procés d'aprenentatge.

Els instruments d'avaluació seran diversos. No s'utilitzarà un únic instrument, sinó la combinació de diferents mitjans com, entre d'altres, la realització de proves objectives, activitats i casos pràctics i d'expressió oral, així com l'observació sistemàtica.

Concretament els paràmetres per avaluar seran els següents:

- Les proves objectives seran de caràcter periòdic, concretant-se en 1 prova escrita com a mínim en cadascuna de les avaluacions i constaran de preguntes teòriques, supòsits pràctics i si escau de preguntes tipus test (part pràctica i teòrica).
- Seguiment de les activitats i casos pràctics, individuals o en grup, plantejat en classe i realitzats per l'alumnat amb regularitat a l'aula o a casa. S'avaluarà l'ordre, pulcritud i correcció gramatical en la presentació, a més dels continguts, així com la realització i lliurament dels treballs dins del termini oportú. També s'avaluarà haver assumit la responsabilitat i dut a terme la feina corresponent com a membre del grup.
- Exposicions orals que completen les activitats i casos pràctics. S'avaluarà el nivell d'expressió oral, la claredat i correcció en l'exposició dels continguts, així com els recursos i mitjans fets servir com a suport.
- Simulacions senzilles de situacions corresponents als continguts del mòdul.



S'avaluarà la capacitat per treballar en equip i, al mateix temps, la iniciativa individual, així com el fet d'assumir les responsabilitats i tasques adients a les situacions plantejades.

- Actitud i interès vers el mòdul, professorat i companys/es, el comportament adequat a l'aula, aprofitament, assistència i participació, així com una actitud de respecte per l'alumnat, el professorat i les instal·lacions.

Es realitzarà una prova d'avaluació inicial per a conèixer la formació bàsica de l'alumnat, així com, l'homogeneïtat o no del grup.

El procés inclou també una autoavaluació. La informació obtinguda de l'avaluació deu servir-nos per a autoavaluar-nos. Es per això perquè a més dels aprenentatges dels alumnes, avaluarem els processos d'ensenyament i la nostra pràctica docent en relació als objectius educatius del currículum i igualment avaluarem la programació i el desenvolupament del currículum.

A la vista del que hem observat a les sessions d'avaluació procedirem a la revisió de la nostra programació, sense esperar que finalitzi el curs, ja que encara estem a temps de remeiar els possibles errors que hem detectat. Inclourem les modificacions que realitzem en la programació per al curs següent, encara que en tot el que sigui possible, ho aplicarem enguany.

Com a elements que seran objecte d'aquesta avaluació considerem bàsics:

- Distribució i seqüenciació del mòdul (les sessions dedicades a cada UT i la distribució dels blocs temàtics al llarg del curs).
- La temporalització (la previsió d'UTs per avaluació és l'adequada).
- La metodologia i els recursos (les classes són molt teòriques, les activitats han estat les adients, els recursos són suficients, són clars, són motivadors..).
- L'adequació de l'avaluació de l'aprenentatge de l'alumne (qualificació, recuperació..).
- Mesures preses amb alumnes amb NEE i NESE (si escau juntament amb el DO).

Cal dir que a més de les observacions de les sessions d'avaluació i de les observacions diàries també emprarem com a instrument d'aquesta autoavaluació una enquesta i que ens proporcionarà una informació molt útil, complement de l'anterior que passarem finalitzat el curs al nostre alumnat.

5. CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Per a determinar la **qualificació de cada avaluació**, es tindrà en compte la nota de les proves objectives realitzades, les diferents activitats, casos pràctics, exposicions orals i simulacions duts a terme. Cada prova objectiva, activitat, cas pràctic, exposició o simulació es puntuarà específicament, segons les parts de què consti, a criteri de la professora. Així, es qualificarà de la següent manera:

Qualificació obtinguda en les proves objectives (Promig dels parcials)	60%
--	-----



Activitats, casos pràctics, exposicions i simulacions	20% (a més d'aquests, la professora podrà encomanar treballs voluntaris que donaran a l'alumne l'oportunitat de demostrar el seu interès i coneixement del mòdul).
Actitud (Observació directa i control diari)	20% (assistència regular, puntualitat, interès, iniciativa, comportament i participació de l'alumnat).

Si l'alumne té una qualificació inferior a 5 en actitud suspèn l'avaluació o mòdul tot i que si progressa satisfactòriament al llarg del curs es tindrà en compte en aplicar el criteri d'actitud.

La **qualificació mínima per a superar cada prova objectiva** (mínim 1 per avaluació) és d'un quatre.

La **qualificació mínima per a superar cada avaluació** és d'un cinc i per a aprovar el mòdul s'han de superar totes les avaluacions.

La **qualificació final del mòdul** s'obtindrà per mitjana aritmètica de les notes de cadascuna de les avaluacions, tenint en compte els diversos paràmetres indicats abans.

La nota mínima per a superar el mòdul és d'un cinc.

Per a obtenir la qualificació final del mòdul s'arrodonirà al número sencer més proper.

Per exemple, si l'alumne té de nota mitjana un 6,51 o superior, s'arrodonirà a un 7 i si l'alumne té una nota mitjana de 6'50 o inferior, s'arrodonirà a un 6.

A més, **per a poder superar el mòdul** serà necessari que l'alumne compleixi els següents **requisits**:

- Assistir regular i participativament a les classes lectives. La professora passa llista a l'alumnat present a totes les classes. Les faltes no justificades i/o retards afectaran a la nota actitudinal.
- L'assistència puntual i amb ordre a les classes així com l'interès manifestat a les mateixes i a les explicacions de la professora són criteris fonamentals d'avaluació de l'alumnat.
- Confecció d'un cent per cent dels treballs obligatoris, individuals i en grup que, al llarg del curs**, exigirà la professora tant per fer a classe com a casa.

Pel que fa al **sistema de recuperació**, l'alumnat que suspèn una o més proves objectives (parcials) amb una qualificació inferior a 4 haurà d'examinar-se d'aquesta part en una prova de recuperació global corresponent a la 1a convocatòria **al mes de juny**. En aquest sentit, s'estarà al cas concret de cada alumne/a que es pugui veure en aquesta situació, i es tindrà en compte els continguts del mòdul que han quedat pendents d'assolir, l'actitud, participació, assistència i comportament de l'alumnat afectat. Així, el professorat indicarà



la prova escrita, activitats, casos pràctics i/o treballs adients a dur a terme, segons el seu criteri professional. Les proves de recuperació puntuaran només fins a 5 punts. Si un alumne per **causes degudament justificades** no ha pogut realitzar una prova objectiva durant una avaluació, tindrà dret a realitzar aquesta prova dins l'avaluació corresponent, si és possible per raó de calendari.

Si l'alumne té **conductes contràries a la integritat i honradesa acadèmiques**: presentar un treball que no és original, presentar un treball sense referir-se a les fonts d'informació, copiar en un examen, permetre que et copiïn en un examen o en la realització d'un treball, disposar de material no autoritzat per fer els exàmens, copiar, col·ludir, plagiar i les que vénen recollides en els articles 52 j, k, l i 57 l i m del Decret 121/2010, se li aplicarà la sanció de suspendre la matèria i sanció d'acord amb els articles 53 i 58 del Decret 121/2010.

6. MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Pel que fa a l'**organització de l'espai**, habitualment farem classe en l'/les aula/es que tindrem assignada/es (203-113).

Recursos didàctics:

Es procurarà que els recursos didàctics que es faran servir siguin propers a l'alumnat, capaç de despertar-ne l'interès i motivar-lo per realitzar tasques d'investigació i/o recerca.

• **Generals:**

- Pissarra digital
- Llibre de text: Formació i Orientació Laboral de les diferents editorials.
- Fotocòpies de material divers: activitats pràctiques, notes teòriques elaborades pel professorat a partir d'altres fonts, apartats puntuals de manuals, legislació i conveni col·lectiu, entre d'altres.

- Documents reals (fotocòpies d'articles de premsa i articles especialitzats concretats en les unitats didàctiques, així altra documentació com models oficials de nòmines, taules de cotització a la Seguretat Social, plantilles d'identificació de riscos laborals, ...).
- Ordinadors / impressora / aplicacions informàtiques / Xarxa Internet / compte Gmail @iessoller.com
- material audiovisual educatiu i apropiat per als diversos blocs temàtics.

• **Específics:**

- Recursos per al professorat:

Són aquells recursos que fem servir per a realitzar la nostra tasca docent, tant per aprofundir i actualitzar els nostres coneixements com per a facilitar-nos el procés d'ensenyament – aprenentatge.

En aquest sentit, assenyalem els utilitzats principalment:

- Quadern del professorat per a registrar l'avaluació sistemàtica de l'alumnat.
- Material per al professorat que ens facilita l'editorial Santillana en suport



paper que consisteix en el solucionari del llibre que farà servir l'alumnat, documents, fitxes bibliogràfiques, fitxes videogràfiques, presentació de diapositives, vídeos temàtics i vincles web corresponents a cada unitat de treball.

- Symboloo, on recollim les webs per un ràpid accés.
- Llibres de text per a consulta (entre d'altres): Formació i Orientació Laboral. Ed. Editex, McGraw- Hill, Edebé, Paraninfo, MacMillan.
- Guia pràctica per a l'elaboració del Pla de prevenció de riscos laborals per a PIMES. CAEB.
- Publicacions oficials: BOEs, BOIBs, Butlletí d'informació laboral.

- Recursos per a l'alumnat:

Ens referim a aquells recursos que l'alumne utilitzarà en el procés d'ensenyament – aprenentatge. Així, l'alumnat disposarà d'un llibre de text, com a element bàsic, que serà Formació i Orientació Laboral de l'editorial Santillana. A més, aquest serà complementat amb fotocòpies, apunts, exercicis i documents reals (nòmines, contractes, parts d'accident de treball, rebut de salaris, model de CV, models de Pla de prevenció, etc.), com legislació (ET, conveni col·lectiu, LPRL, RSP,...) així com diaris i revistes especialitzades i material audiovisual.

En el nostre mòdul és imprescindible per a la realització de certes activitats la utilització de les **Tecnologies de la Informació i de la Comunicació (TIC)**, sobre tot la navegació per Internet amb la visita de pàgines web (MTIN, de les Conselleries de les IB, PalmaActiva, sindicats, associacions empresarials, buscadors, INSHT, CAEB...) per a la millora de la formació sobre sistemes de recerques que permetin localitzar documents o informació necessària per a l'aprenentatge de la matèria. També farem servir **el correu electrònic i l'entorn moodle** pel lliurament de material i d'activitats i resolució de dubtes,... (alumne) com l'ús de recursos audiovisuals com DVDs i vídeos editats pel SEPE i l'INSHT, a més de pel·lícules. Totes les TIC anomenades les utilitzarem com a recurs nostre i de l'alumne.

7. ACTIVITATS DE RECUPERACIÓ D'ALUMNES AMB MÒDULS PENDENTS

Pel que fa a les activitats de recuperació d'alumnat amb el mòdul pendent a la 2^a convocatòria al mes de setembre, la professora indicarà la prova escrita, activitats, casos pràctics i/o treballs adients a dur a terme, segons el seu criteri professional, la data i hora per a la seva presentació i els criteris de qualificació que es tindran en compte per a poder superar el mòdul en la *Fitxa de recuperació individualitzada de mòdul* que facilitarà a l'alumnat afectat.

Pel que fa a l'alumnat que després de la 2a convocatòria de setembre dugui suspès el mòdul, s'hauran de matricular de nou al següent curs acadèmic.

8. ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

Per el grup de Cuina i Gastronomia, es preveuen activitats de primers auxilis, visita a les Cuines d'un gran establiment, i taller ús elements contra-incendis (extintors). Com a complement idoni realitzem aquestes activitats (figuren prog del departament) i cal tenir en compte les següents premisses:



L'avaluació inicial servirà per a conèixer el nivell acadèmic i grau de maduresa de l'alumnat i així poder decidir i coordinar les possibles activitats complementàries i extraescolars del mòdul de FOL.

Seràn flexibles, ja que a vegades, se'ns oferta al llarg del curs alguna activitat no programada però que és molt útil i convenient realitzar-la i altres vegades estan programades i són molt difícils de dur a terme.

- c) Tindrem present l'horari i si afecten a altres mòduls (coordinació de l'equip docent).