

Instrumentos y Procedimientos de Evaluación, y Criterios de Calificación

(F.P.I.G.M.- F.P.I.G.S.- F.P.G.B.)

Curso: 1º ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (EPA) **Módulo:** FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL)
Departamento de: FOL - ECONOMÍA

Para valorar el proceso de aprendizaje del alumnado se realizarán varias sesiones de evaluación parciales a lo largo del curso, además de la evaluación inicial y la evaluación final (dos en el caso de la Formación Profesional Básica).

Se tendrán en consideración los criterios y procedimientos de evaluación, así como los resultados de aprendizaje incluidos en las programaciones didácticas.

A. INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN:

Los procedimientos y técnicas de evaluación que vamos a realizar los agrupamos en los siguientes bloques:

- a) **Pruebas** escritas, tanto teóricas como prácticas, que podrán consistir en la realización de cuestionarios, resolución de preguntas semiabiertas, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, tipo test, de verdadero o falso, resolución de problemas y casos prácticos, de cálculo e interpretación de datos.
- b) **Actividades, prácticas y/o trabajos:** diarias en clase y en casa. Cuestionarios y formularios. Supuestos teóricos y prácticos, experimentos y resolución de problemas.
- c) **Proyectos:** trabajos personales o grupales, presentaciones, exposiciones orales, entrevistas, debates e intervenciones.

Los instrumentos de evaluación que vamos a utilizar para los procedimientos de evaluación anteriores son los siguientes:

- Plantillas de corrección.
- Rúbricas.
- Guías de evaluación, solucionarios, escalas de valoración, listas de cotejo y listas de control.
- Observación directa del trabajo diario y hojas de registro.

B. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La composición y aplicación de estos criterios de calificación tendrá como objetivo la concreción de cada uno de los resultados de aprendizaje establecidos en la programación.

B-1 Criterios de calificación de las evaluaciones parciales.

La calificación para las evaluaciones parciales será informativa e informará sobre los resultados de aprendizajes y los criterios de evaluación trabajados en la correspondiente evaluación. Para ellos, se tendrá en cuenta las siguientes ponderaciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.10%
CE_a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. 14,29% CE_b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. 14,29% CE_c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios 14,28% CE_d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. 14,28% CE_e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. 14,28% CE_f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. 14,29% CE_g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título. 14,29%
RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.10%
CE_a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. 14,28% CE_b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. 14,29% CE_c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. 14,29% CE_d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo. 14,28% CE_e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones. 14,28% CE_f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes. 14,29% CE_g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto. 14,29%
RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.30%

- CE_a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo. 10%
- CE_b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores. 10%
- CE_c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral. 10%
- CE_d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos. 10%
- CE_e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar. 10%
- CE_f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo. 10%
- CE_g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran. 10%
- CE_h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. 10%
- CE_i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. 10%
- CE_j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos. 10%

RA4.Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.10%

- CE_a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos. 12,5%
- CE_b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad Social. 12,5%
- CE_c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social. 12,5%
- CE_d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social. 12,5%
- CE_e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario. 12,5%
- CE_f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos. 12,5%
- CE_g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos. 12,5%
- CE_h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico. 12,5%

RA5.Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.15%

- CE_a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa. 14,28%
- CE_b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador. 14,28%
- CE_c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. 14,28%
- CE_d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. 14,29%
- CE_e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa. 14,29%
- CE_f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. 14,29%
- CE_g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. 14,29%

RA6.Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.13%

CE_a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. 14,29%

CE_b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales. 14,28%

CE_c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos. 14,29%

CE_d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. 14,29%

CE_e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia. 14,28%

CE_f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios. 14,29%

CE_g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa alimentaria. 14,28%

RA7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.12%

CE_a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables. 16,67%

CE_b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad. 16,66%

CE_c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia. 16,66%

CE_d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad. 16,67%

CE_e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín. 16,67%

CE_f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención. 16,67%

B-2 Criterios de calificación para la evaluación final.

El alumnado que no haya superado el módulo profesional en las evaluaciones parciales, podrá recuperar aquellos resultados de aprendizaje con calificación inferior a 5.00 que componen el módulo profesional. Igualmente, el alumnado que así lo desee podrá mejorar su calificación. Para ello, desde la última evaluación parcial hasta la evaluación final se llevarán a cabo los Programas de Refuerzo para la Recuperación de Aprendizajes no Adquiridos y/o Programas de Mejora del Módulo, según proceda.

La calificación para la evaluación final es calculada a partir de las ponderaciones mencionadas en las tablas anteriores.

El módulo estará superado tras la evaluación final si todos los resultados de aprendizaje están adquiridos. atendiendo a lo recogido en el artículo 3 de *la ORDEN de 29 de septiembre de 2010*, por la que se regula la evaluación. *“Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.”.*