

# **ANEXO. PROGRAMACIÓN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. 1º FPB. GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN.**

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE MÍNIMOS EXIGIBLES PARA OBTENER LA EVALUACIÓN POSITIVA EN EL MÓDULO.**

### **UD1: Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. :**

- Diferenciar entre los conceptos de prevención y protección.
- Conocer los conceptos de riesgo y daño profesional.
- Reconocer los factores que pueden provocar un riesgo.
- Valorar la importancia de la seguridad.
- Conocer sus derechos y obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales.
- Conocer la importancia del orden y la limpieza en el trabajo como medida preventiva de accidentes y enfermedades laborales.
- Reconocer la importancia de un buen mantenimiento de los equipos para la eliminación de riesgos profesionales.

### **UD 2: Aspectos básicos de la prevención y las técnicas generales de evaluación y control de riesgos**

- Conocer los factores de riesgo inherentes a los lugares de trabajo.
- Reconocer los riesgos producidos por parámetros físicos (temperatura, ruido, iluminación), químicos y biológicos.
- Conocer el concepto de carga de trabajo y diferencia entre carga física y mental.

### **UD 3: Identificar los riesgos específicos y aplicar las medidas de seguridad correspondientes.**

- Identificar las causas, los riesgos y las medidas que hubieran evitado un accidente, a partir de casos reales.
- Conocer la señalización industrial y la importancia que tiene.
- Reconocer los sistemas de protección colectiva e individual.
- Identificar los equipos de protección individual más comunes que deberá utilizar en el desempeño de su trabajo.
- Detectar los puntos críticos que se deben vigilar en la puesta en marcha de los equipos.
- Identificar los sistemas de detección y extinción de un incendio.
- Identificar los riesgos asociados a contactos eléctricos no deseados.
- Saber cómo actuar en caso de accidente y en situaciones de emergencia.
- Conocer los primeros auxilios.

### **UD 4: Medidas de prevención y seguridad medioambientales correspondientes**

- Reconocer la importancia de la recogida selectiva de residuos para el medio ambiente.
- Aplicar las normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental requeridas.
- Aplicar las medidas de seguridad en la limpieza, funcionamiento y mantenimiento básico de los equipos.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso enseñanza-aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación.

La evaluación permitirá comprobar si el alumno ha alcanzado los objetivos del módulo.

**Contenidos procedimentales (40%).** La evaluación se realizará sobre las clases de aplicación directa y /o sobre el desarrollo del servicio (una vez alcanzados los contenidos mínimos para llevarlo a cabo) en relación a criterios de evaluación tales como la técnica y el método, habilidad y destreza, diligencia y organización, atención al cliente, etc. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas diarias respecto a dichos criterios además de posibles pruebas\* prácticas puntuales comunicadas al alumno con antelación suficiente. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7, 8.

Sobresaliente: 9, 10.

**Contenidos conceptuales (30%).** La evaluación se llevará a cabo sobre los contenidos teóricos de todas y cada una de la U.D. impartidas. Los criterios evaluadores se refieren a la adquisición y consolidación de dichos contenidos por parte del alumno, mientras que los instrumentos de evaluación se basan en pruebas\* escritas y/u orales de carácter individual y/o grupal, trabajos\* encomendados a los alumnos, así como en el seguimiento de sus cuadernos. Mínimo una prueba\* escrita por cada evaluación cuyo baremo corrector será conocido por los alumnos. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7, 8.

Sobresaliente: 9, 10.

**Contenidos actitudinales (30%).** La evaluación se realizará sobre un conjunto de criterios evaluadores tales como el orden y la limpieza, en el más amplio sentido de estas dos palabras (puntualidad, uniformidad y complementos, aseo personal, uso correcto del material utilizado y de las instalaciones, etc.), la actitud mostrada por el alumno hacia la asignatura, hacia sus compañeros, hacia el profesor y, en general, el grado de responsabilidad adquirido. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas respecto a estas cuestiones. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7, 8.

Sobresaliente: 9, 10.

\*En las pruebas escritas se citará expresamente el baremo corrector aplicado para que el alumno sea conocedor de los criterios de puntuación utilizados por el profesor que evalúe dichas pruebas. En cuanto a los trabajos encomendados no presentados o presentados fuera de plazo supondrán un "1".

La calificación numérica del módulo se obtendrá tras ponderar las notas de los procedimientos, conceptos y actitudes al 40%, 30% y 30% respectivamente, siempre y cuando el alumno obtenga una calificación mínima de 4 puntos en cada apartado.

La calificación final del módulo, en virtud del proceso de evaluación continua y sumativa, será la obtenida en la 3ª y última evaluación excepto para los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua que serán evaluados por un procedimiento especial al que se refiere el siguiente párrafo.

Pérdida del derecho a la evaluación continua: aquellos alumnos que sobrepasen el 15% de faltas de asistencia, en relación a las horas totales del módulo (justificadas o no) podrán perder el derecho a la evaluación continua.

En este supuesto, tendrán que examinarse de todos los contenidos impartidos del módulo realizando una única prueba, teórica, en la convocatoria de Junio, lo que no exime al alumno de la presentación de todos los trabajos realizados durante curso.

La evaluación permitirá comprobar si el alumno ha alcanzado los objetivos del módulo.

La evaluación se establece en función a los siguientes criterios:

Procedimientos: 40%

Conocimientos: 30%

Actitud 30%

Los procedimientos y los conocimientos se evaluarán del 0 al 10.

Será imprescindible obtener un 4 en los conocimientos para poder hacer media en la evaluación.

Se valorará teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Puntualidad
- Actitud demostrada hacia la asignatura, sus compañeros, el profesor.
- Grado de responsabilidad adquirida.

Se hará un especial seguimiento del cuaderno diario y de los trabajos realizados.

El alumno que no entregue cuando se solicite dicho cuaderno, fichas o trabajos, será calificado en este apartado con un "0".