



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA FOL CURSO ACADÉMICO: 2023/2024

Departamento	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
Módulo	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
CCFF GM	<ul style="list-style-type: none">- SERVICIOS EN RESTAURACIÓN- COCINA Y GASTRONOMÍA
Nivel	SEGUNDO CURSO
PROFESORA	ASUNCIÓN ORTIZ ORTIZ



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES
8. METODOLOGÍA
 - 8.1 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
 - 8.2 ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO COMO INSTRUMENTO METODOLÓGICO
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
10. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
11. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS
 - 11.1 RECURSOS DIDÁCTICOS
 - 11.2 APLICACIÓN DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL AULA
12. PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y COMPLEMENTARIAS
13. ESTRATEGIAS Y ACTIVIDADES DE LECTURA, ESCRITURA Y EXPRESIÓN ORAL
14. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN



1. INTRODUCCIÓN

La programación del presente módulo profesional, Empresa e Iniciativa Emprendedora (84h), pertenece al:

- Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y queda regulado por: Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Y la Orden, de 9 de octubre de 2008, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración, correspondiente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y queda regulado por: Real Decreto 1690/2017, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. Y la Orden, de 9 de octubre de 2008, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Restauración.

Atendiendo al artículo 24 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del sistema educativo (modificados por el RD 659/2023 de 18 de julio que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional), en relación al módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, dispone que todos los ciclos formativos incluirán la formación necesaria para conocer los mecanismos de creación y gestión básica de las empresas, el autoempleo, el desarrollo de la responsabilidad social de las empresas. así como la innovación y la creatividad en los procesos y técnicas de su actividad laboral.

Asimismo, dispone que la concreción curricular de este módulo profesional estará contextualizada a las características propias de cada familia profesional o del sector productivo correspondiente al título.

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

A. CFGM TÉCNICO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

La formación del módulo EIE contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:



- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

A. CFGM TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

La formación del módulo EIE contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO

A. CFGM TÉCNICO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.



B. CFGM TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA (ORDEN 9 OCTUBRE 2008)

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

Los objetivos específicos del módulo establecen los Resultados de Aprendizaje que se espera que hayan desarrollado los alumnos al final del curso. Estos objetivos se expresan en términos de resultados de aprendizaje alcanzados por los alumnos y alumnas y son los siguientes:

RA1: Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

RA2: define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

RA3: Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

RA4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “pyme”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

La manera de organizar, secuenciar y presentar los contenidos permite la adaptación al entorno del grupo, al perfil del mismo; esta organización es coherente y lógica para los alumnos, adecuándose a los conocimientos que se desean construir.

El aprendizaje en los distintos bloques no depende de la cantidad de información que se proporciona, sino de las conexiones que éstos logren establecer entre lo que ya saben y lo que desconocen. Serán los propios alumnos los que construyan el conocimiento resolviendo diferentes casos o situaciones de trabajo que en un futuro se pueden presentar.

Para la consecución de los anteriores objetivos planteamos la distribución de contenidos en los siguientes **Bloques de contenidos**:

BLOQUE 0: PRESENTACIÓN



UNIDAD DIDÁCTICA 0	PRESENTACIÓN MÓDULO, COMPETENCIA DIGITAL y EVALUACIÓN INICIAL	<ol style="list-style-type: none">1. Presentación módulo.2. Presentación y uso herramientas Gsuite en el aula: classroom, meet, gmail, drive...3. Evaluación inicial.
BLOQUE I: INICIATIVA EMPRENDEDORA		
UNIDAD DIDÁCTICA 1	LA INICIATIVA EMPRENDEDORA	<ul style="list-style-type: none">▪ Trabajador por cuenta propia/ ajena.▪ Requisitos y teorías del empresario.▪ El espíritu emprendedor.▪ Características personales de los emprendedores.▪ La idea de negocio
UNIDAD DIDÁCTICA 2	EL MERCADO Y LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none">▪ El mercado.▪ Tipos de mercado.▪ La segmentación del mercado.▪ Estudio del mercado.
BLOQUE II: LA EMPRESA Y SU ENTORNO		
UNIDAD DIDÁCTICA 3	EL ENTORNO Y LA COMPETENCIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Que es la empresa, elementos y tipos▪ El entorno de la empresa.▪ Entorno general de las empresas.▪ El entorno específico del sector.▪ Tipos de entorno: sencillo / cambiante.▪ El análisis DAFO del entorno y la empresa.▪ Localización del proyecto empresarial.▪ La cultura empresarial e imagen corporativa.▪ La responsabilidad social corporativa.
BLOQUE III: CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA		
UNIDAD DIDÁCTICA 4	MARKETING	<ul style="list-style-type: none">▪ El marketing.▪ El marketing estratégico.



		<ul style="list-style-type: none">▪ Herramientas de marketing operativo.▪ El producto.▪ El precio.▪ La promoción.▪ La distribución.▪ La atención al cliente.
UNIDAD DIDÁCTICA 5	RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none">▪ La dirección y liderazgo.▪ La motivación laboral.▪ La organización de la empresa.▪ Obligaciones de la empresa en materia laboral.
UNIDAD DIDÁCTICA 6	FORMAS JURÍDICAS	<ul style="list-style-type: none">▪ Las formas jurídicas.▪ Trámites para la constitución de una empresa.▪ Gestión fiscal: IRPF, IVA, IS, calendario fiscal.
UNIDAD DIDÁCTICA 7	EL PLAN DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none">▪ El plan de producción.▪ El aprovisionamiento.▪ El análisis de costes.
UNIDAD DIDÁCTICA 8	INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN	<ul style="list-style-type: none">▪ La inversión y los gastos iniciales.▪ La financiación de la empresa.▪ Fuentes de financiación propias.▪ Fuentes de financiación ajenas.▪ Ayudas y subvenciones públicas.▪ Crowdfunding (financiación colectiva).
BLOQUE IV: FUNCIÓN ADMINISTRATIVA		
UNIDAD DIDÁCTICA 9	ANÁLISIS CONTABLE Y FINANCIERO	<ul style="list-style-type: none">▪ La contabilidad.▪ El balance de situación.▪ La cuenta de resultados.▪ El plan de tesorería.▪ El análisis de balances-
UNIDAD DIDÁCTICA 10	GESTIÓN CONTABLE, ADMINISTRATIVA Y FISCAL	<ul style="list-style-type: none">▪ Gestión administrativa: proceso general, pedido, albarán, factura, formas de pago.



		<ul style="list-style-type: none">▪ Gestión contable: libros de contabilidad.
UNIDAD DIDÁCTICA 11	ELABORACIÓN. PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN DEL PLAN DE EMPRESA	<ul style="list-style-type: none">▪ Elaboración según las pautas expuestas, secuenciando las unidades didácticas señaladas.▪ Presentación con tratamiento informático.▪ Exposición oral (ppt) según criterios señalados por el Departamento de FOL.

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

PRIMERA EVALUACIÓN (18/09 a 1/12 de 2023)		35H
UT 0: Unidad de presentación del módulo y realización de la evaluación inicial		3
UT 1 La iniciativa emprendedora		7
UT 2 El mercado y la competencia		7
UT 3 El entorno de la empresa		6
UT 4 El marketing		6
UT 5 Recursos humanos		5
UT 6 Formas jurídicas		7
SEGUNDA EVALUACIÓN (4/12/2023 a 8/03/2024)		33H
UT 7 El Plan de Producción		7
UT 8 Inversión y Financiación		8
UT 9 Análisis contable y financiero		8
UT 10 Gestión contable, administrativa y fiscal		9
UT 11 El Plan de empresa		10

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

Una de las grandes novedades del nuevo sistema educativo fue la inclusión en los currículos de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad, los llamados temas transversales.

Esto es así porque muchos de los problemas que padece nuestra sociedad tienen que ver con la falta de educación en valores.

Pensamos que, si educamos a los alumnos y alumnas en una serie de valores, contribuiremos a la existencia de una sociedad mejor, más comprensiva y tolerante con los problemas sociales.



CONTENIDOS TRANSVERSALES	TRATAMIENTO EN EL AULA	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS O EXTRAESCOLARES
Educación para la paz y la convivencia	Se tratará de mantener un buen ambiente de trabajo y de respeto mutuo y se realizarán actividades de grupo, en especial, en los contenidos que se trabajen en equipo.	- Convivencia de alumnos y profesores en el Servicio de cafetería. - Participación en las actividades programadas por el centro a través del Programa Escuela Espacio de Paz.
Educación para la igualdad	En todo momento se tendrá presente el principio de igualdad jurídica consagrado en la Constitución en todas sus manifestaciones. Se hará hincapié en especial en la igualdad entre hombres y mujeres en todo momento en materia de emprendimiento en condiciones de igualdad.	- Convivencia de alumnos y profesores en el Servicio de cafetería. - Participación en las actividades programadas por el centro a través del Plan de Igualdad.
Educación ambiental y sostenibilidad	Es necesario educar en el conocimiento y sensibilización hacia el medio ambiente, como consecuencia de los grandes problemas de contaminación y degradación que sufre, y participar en su protección y en la mejora de las condiciones de realización de su trabajo utilizando las medidas correctivas y protecciones adecuadas. Se tratará en especial en el conocimiento de lo que es la Responsabilidad Social Corporativa	Participación en las actividades programadas por el centro.
Hábitos de vida saludables	Haciendo uso responsable de los equipos informáticos del aula y mantenimiento del orden y limpieza de la misma, manteniendo siempre el decoro y la limpieza en la imagen personal.	Participación en las distintas actividades organizadas por el Centro a través de los distintos Planes y Proyectos.
Prevención de riesgos laborales	Se tratará el cumplimiento de la empresa de la normativa sobre seguridad y salud de los trabajadores.	Participación en las actividades organizadas por la Coordinación de PRL (Plan de autoprotección)
La ética profesional y el respeto a la legalidad	El módulo de EIE trata de dar a conocer la ética legal en todos los ámbitos, tanto desde la perspectiva del empresario como del trabajador, particularmente en los contenidos relativos al cumplimiento de la normativa laboral, de Seguridad Social, fiscal, administrativa y contable	- Participación en las actividades extraescolares propuestas por el Departamento. - Participación en actividades organizadas con motivo de la celebración del



		día de la Constitución el 6 de diciembre.
La cultura emprendedora y el patrimonio andaluz	Se tratará de reflejar la realidad de nuestro entorno relacionándola con los contenidos.	Participación en actividades organizadas por el Centro (28 febrero día de Andalucía, 16 noviembre día internacional del Flamenco)
Fomento de la lectura	Lectura de textos legales, sentencias y notas de prensa según bloques de contenidos.	Participación en las actividades programadas por el Centro (23 abril Día del libro)

8. METODOLOGÍA.

Tiene que ser activa, favoreciendo que el alumno/a sea protagonista de su propio aprendizaje. Además, los contenidos de lo aprendido deben resultar “funcionales”, ya que se trata de utilizarlos en circunstancias reales de la vida cotidiana.

Para el logro de los objetivos se plantean las siguientes estrategias didácticas:

- Presentación de cada uno de los bloques al inicio de estos.
- Actividades iniciales al comienzo de cada unidad didáctica con el objetivo de detectar las ideas previas y empezar a trabajar a partir de ellas para presentar la materia objeto de estudio.
- Estrategias expositivas:

Se expondrán los contenidos de cada Unidad siguiendo los siguientes criterios de selección:

- Criterio de progresión en la dificultad.
- Criterio de conexión con aprendizajes anteriores y utilidad práctica de los mismos.

- Estrategias de indagación:

Los objetivos principales de las actividades basadas en estas estrategias no suelen ser los aprendizajes conceptuales, sino que cumplen una función muy importante en la adquisición de procedimientos y actitudes. Entre otras se utilizarán:

- Realización de trabajos de investigación y resolución de casos prácticos. Trata de incentivarles a investigar, a buscar aquellas cualidades y competencias básicas, que está demandando la sociedad con vistas a un aprovechamiento por parte del alumno/a en su inmediato futuro laboral como emprendedores.
- Elaboración de resúmenes y cuadros sinópticos.
- Utilización de páginas web (acudiremos con frecuencia a la web www.noticias.jurídicas.com para la búsqueda de normativa vigente y leer detenidamente algunos artículos de la legislación que nos ocupa en los distintos bloques de contenidos, www.mites/insst.es, entre otras, según la materia).



- Materiales educativos multimedia (aula digital facilitada por el libro de texto recomendado en clase con la que podremos contar para realizar juegos interactivos para repasar y así consolidar conceptos adquiridos), con objeto de enseñar a aprender a los alumnos/as de distintas formas, que su mente esté abierta a recibir información de distintas formas y fuentes.

- Realización de juegos de rol: el hecho de que el actor tenga que defender su postura públicamente favorece las posibilidades de cambio actitudinal. Con esta técnica dos o más alumnos/as reviven una situación, asumiendo los roles de cada caso, después se lleva a cabo una discusión, en la que el profesor modera y se extraen conclusiones (fundamentalmente en el Bloque dedicado a gestión de conflictos y equipos de trabajo).

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la industria de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector servicios relacionado con los procesos del servicio en restauración.

- La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.

- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de restauración y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

8.1 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades van a permitir desarrollar las diferentes estrategias didácticas que se han propuesto, por lo que podemos agruparlas en función del momento del proceso de enseñanza aprendizaje. Así encontramos:

- Actividades de introducción-motivación: introducen a los alumnos/as en el tema



que se va a abordar:

- Textos motivadores, lecturas introductorias recomendables cuando se tome un primer contacto con la unidad.
- Charla-coloquio sobre el tema.
- Preguntas o situaciones-problema que provoquen la reflexión.
- Conflictos cognitivos que provoquen dudas y confusión para estimular la curiosidad y la búsqueda de respuestas.
- Torbellino de ideas que favorezca la fluidez y la participación.
- Actividades de desarrollo de los contenidos: orientadas a la construcción del aprendizaje significativo de los contenidos permitiendo además del aprendizaje de conceptos, procedimientos, actitudes y desarrollo de habilidades de comunicación:
 - Realización de supuestos prácticos, a nivel individual y grupal, por unidades y/o bloques de contenidos.
 - Realización de trabajos, estudios, investigaciones.
 - Simulación de casos.
 - Elaboración de mapas conceptuales a modo de síntesis y recapitulación.
- Actividades de consolidación: Para afianzar los aprendizajes adquiridos y para contrastar las nuevas ideas previas del alumnado.
 - Cuestionarios y coloquios.
 - Fomento de las nuevas tecnologías con el objeto de ampliar conocimientos.
 - Navegar en páginas webs relacionadas con el tema a tratar.
 - Elaboración de mapa conceptual del tema tratado
- Actividades de refuerzo: para atender a aquellos alumnos/as que presentan problemas en la construcción del aprendizaje y consecución de los objetivos planteados: Cada unidad o bloque de contenidos tendrá sus actividades de refuerzo previstas, para que todos los alumnos/as alcancen los objetivos establecidos, así podrían citarse la realización de trabajos de síntesis de la unidad.
- Actividades de ampliación: permiten continuar construyendo conocimientos a los alumnos/as que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo de propuestas. Se fomentará en estas actividades la utilización de aplicaciones informáticas y las nuevas tecnologías, para que busquen los alumnos de forma autónoma, individualmente o por pequeños grupos, información.
- Actividades de evaluación: para determinar el grado de consecución de los objetivos planteados, se realizarán para cada unidad y/o grupos de unidades de cada bloque para asegurar el aprendizaje de los contenidos. Así:



- Pruebas escritas, procurando alternar preguntas teóricas de respuesta abierta para que en pocos renglones puedan demostrar sus conocimientos, con realizaciones prácticas, referidas en lo posible siempre a su perfil profesional.
- Trabajos individuales y trabajos grupales con, en su caso, exposición oral en el aula.
- Actividades en el aula.

8.2 ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO COMO INSTRUMENTO METODOLÓGICO

El agrupamiento del alumnado tiene una gran trascendencia para el aprendizaje a través de la interacción entre alumnos y como recurso metodológico aprovechando las diferentes formas de organización de los mismos, pues pueden perseguirse objetivos como mejorar competencias sociales, concienciar en la aceptación de unas normas establecidas, desarrollar actitudes de respeto y no discriminación, incrementar el rendimiento, motivar en el trabajo y en el esfuerzo, desenvolverse en el trabajo en equipo, asunción de roles, desarrollar estrategias de solución de conflictos que puedan surgir entre ellos, entre otros objetivos. La organización de los grupos está interrelacionada con la metodología y la condiciona en gran medida.

Para el módulo de EIE se proponen los siguientes tipos de agrupamientos, para los que se señalan a modo de ejemplo algunas actividades en las que se pueden utilizar:

- Aula/grupo clase. Lo utilizaré cuando pretendamos presentar una gran cantidad de información de manera uniforme para todo el grupo, dando explicaciones colectivas, debates, conclusiones a las unidades.
- Trabajo individual: se dará principalmente en las actividades de desarrollo y de consolidación.
- Trabajo por parejas, para actividades de indagación por páginas webs.
- Trabajo en grupos (4-5 miembros), para favorecer actitudes cooperativas y la participación en tareas comunitarias, especialmente en la introducción de nuevos conceptos.

Es muy importante tener en cuenta que en algunas actividades nos interesará que el grupo sea homogéneo y en otras no. Es más, las diferencias en los grupos las provocaremos para alcanzar objetivos como la integración, mejora de la tarea, refuerzos de determinados alumnos, etc.

5. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para no limitar el aprendizaje del alumnado se programarán actividades o trabajos de ampliación para los alumnos más aventajados y de refuerzo para aquellos que deban recuperar conceptos que no dominan. También se facilitará al alumno que no supere la evaluación del módulo la recuperación de este, con actividades y nuevas pruebas orales



o escritas, para que pueda demostrar que ha adquirido los resultados de aprendizaje y los objetivos programados.

6. PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para el módulo.

La evaluación del alumnado será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos del módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

Una vez analizados algunos de estos parámetros más arriba, quedaría aquí por señalar los CE correspondientes a los RA que deberán alcanzar los alumnos y alumnas al final del proceso enseñanza aprendizaje. A continuación, se presenta la siguiente tabla donde se contienen los CE correspondientes a cada RA junto con el peso asignado a cada uno de ellos:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% DE LOS CE DENTRO DE CADA RA
RA1 (25%)	a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos. b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social. c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora. d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» en el sector de la restauración. e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la restauración. f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora. g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial. h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa. i) Se ha definido una determinada idea de negocio en el sector de la restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa. j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo. k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir. l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33% 8,33%
RA2 (25%)	a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa. b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural. c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico. d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» en el sector de la restauración.	9,09% 9,09% 9,09% 9,09%



	<p>e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.</p> <p>f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.</p> <p>g) Se ha elaborado el balance social de una empresa del sector de la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurrir estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.</p> <p>h) Se han identificado, en empresas del sector de la restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.</p> <p>i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» del sector de la restauración.</p> <p>j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.</p> <p>k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.</p>	<p>9,09%</p> <p>9,09%</p> <p>9,09%</p> <p>9,09%</p> <p>9,09%</p> <p>9,09%</p> <p>9,09%</p>
RA3 (25%)	<p>a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.</p> <p>c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».</p> <p>e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas en el sector de la restauración en la localidad de referencia.</p> <p>f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.</p> <p>g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».</p> <p>h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.</p> <p>i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.</p>	<p>11,11%</p>
RA4 (25%)	<p>a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.</p> <p>b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.</p> <p>c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.</p> <p>d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa del sector de la restauración.</p> <p>e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.</p> <p>f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una «pyme» del sector de la restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.</p> <p>g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.</p> <p>h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.</p> <p>i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.</p>	<p>11,11%</p>

En el siguiente gráfico se presenta la relación existente entre las distintas Unidades de trabajo con los Criterios de Evaluación de los correspondientes Resultados de Aprendizaje que se tratan en las mismas:

	RA1	RA2	RA3	RA4
UT1	a),b),c),d),e),f),g)			
UT2	h)			
UT3		b),c),d),e),f),g),j)		
UT4	l)		i)	h)



UT5		a)		
UT6	j),k)		a),b),d),g)	
UT7			i)	
UT8		i)		a)
UT9			c)	b),c)
UT10				d),e),f)
UT11	i)	h),k)	e),f),h)	g),i)

La finalidad esencial de la evaluación es la de ser orientadora, tanto del proceso de enseñanza, como del de aprendizaje. De ella deben partir las medidas correctoras que exijan ambos procesos.

Para los distintos momentos de evaluación se tendrán en cuenta las orientaciones siguientes:

- En la evaluación inicial se deberá estudiar el nivel de acceso del alumnado en cuanto a actitudes, capacidades y conocimientos básicos de modo que el proceso de enseñanza-aprendizaje pueda adquirir el carácter de individualización que estos programas requieren haciéndose explícitas las adaptaciones y apoyos necesarios que requerirá el alumnado.
- En la evaluación continua nos servirán de ayuda los siguientes datos: la asistencia, la participación, el grado de consecución de las capacidades reflejadas en los objetivos, el grado de asimilación de los contenidos, así como los coeficientes numéricos.
- La evaluación final representará el resultado del seguimiento y la evaluación de todo el proceso formativo y dará lugar a la calificación final.

• EVALUACIÓN ORDINARIA

Los criterios de evaluación de los distintos RA que tratan de alcanzarse con el módulo de FOL que se distribuyen en las distintas unidades didácticas serán evaluados a través de los siguientes procedimientos e instrumentos de evaluación:

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Pruebas objetivas: <ul style="list-style-type: none"> • Escritas (al menos dos por trimestre) 	Preguntas tipo test, cuestiones de desarrollo y realización de supuestos prácticos



<p>Trabajo personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajos monográficos individuales • Trabajos monográficos en grupo con explicación oral para los compañeros. • Dinámicas de grupo. 	<p>Rúbricas (orden y limpieza, capacidad de síntesis, rigor, claridad y precisión, utilización del lenguaje propio de la materia, utilización de soportes visuales en la exposición oral, etc.)</p>
<p>Actitud y participación en las actividades</p>	<p>Registro de tareas en el cuaderno del profesor, actitud respetuosa con los compañeros y docentes, muestra de atención en las clases, aportación de ideas, sugerencias</p>

- Criterios de calificación:

En cada evaluación parcial se ponderarán los criterios de evaluación de cada RA trabajado conforme al peso asignado a cada uno de ellos conforme a lo establecido en la tabla del apartado A, siendo necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5 para entender superado el RA. La calificación de la evaluación parcial se obtendrá aplicando la media aritmética de los RA superados.

- **EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PLAN DE RECUPERACIÓN**

En el caso de no haber superado todos los RA fijados para cada evaluación parcial, se establece un plan de recuperación a realizar dentro de, como mínimo, las dos primeras semanas del siguiente trimestre mediante los siguientes procedimientos de recuperación:

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
<p>Pruebas objetivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escritas 	<p>Preguntas tipo test, cuestiones de desarrollo y realización de supuestos prácticos</p>
<p>Trabajo personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrega de actividades y trabajos pendientes 	<p>Rúbricas</p>

- Criterios de calificación:

Se entenderá que el alumno/a ha recuperado los RA no superados cuando, conforme a la ponderación de los criterios de evaluación señalados, obtenga una calificación igual o superior 5 en cada uno de ellos.

- **PRUEBA FINAL DE JUNIO**

Para los alumnos y alumnas que tengan pendientes de alcanzar alguno/s de los RA del módulo una vez finalizado el período ordinario de clases así como para los alumnos con falta de asistencia regular a clase conforme al artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, se



prevé el derecho a ser examinados en la prueba final de junio de los RA no superados, así como a entregar las actividades y trabajos realizados durante el curso académico así como otras que se diseñen en el plan de recuperación, siendo evaluados conforme a los mismos procedimientos e instrumentos indicados y con la misma ponderación de criterios de evaluación asociados a los distintos RA.

También podrán realizar esta prueba el alumnado que, habiendo alcanzado todos los RA, desee mejorar los resultados obtenidos

En estos casos, el alumno/a tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 25 de junio del curso corriente.

- Criterios de calificación.

Para los alumnos/as con RA pendientes, la calificación máxima será de 5 para superar cada uno de ellos.

Para los alumnos/as a los que no se les aplicó la evaluación continua por faltas de asistencia regular, la nota mínima a alcanzar será la de 5 para superar cada RA, siendo su calificación final la media aritmética de las calificaciones de los RA superados.

- **EVALUACIÓN FINAL**

La calificación de la evaluación final del alumnado vendrá determinada por la media aritmética de los distintos RA alcanzados al haberse asignado a todos ellos el mismo peso.

Los procedimientos e instrumentos de evaluación serán los siguientes a través de las plataformas y canales digitales señalados en la metodología:

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Pruebas objetivas: <ul style="list-style-type: none">• Escritas	Preguntas tipo test, cuestiones de desarrollo y realización de supuestos prácticos
Trabajo personal: <ul style="list-style-type: none">• Entrega de actividades y trabajos	Rúbricas

- Los criterios de calificación a seguir serán los siguientes:

Será necesario que el alumno/a obtenga una calificación igual o superior a 5 en la evaluación de los criterios previamente priorizados en función de su importancia dentro de cada Resultado de Aprendizaje.

7. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

11.1 RECURSOS DIDÁCTICOS



Los recursos didácticos constituyen herramientas fundamentales para el desarrollo y enriquecimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje de los alumnos/as. Los distintos recursos didácticos podrían ser clasificados de la siguiente forma:

- **Recursos personales**
 - Docente, orientador/a, los propios alumnos/as.
- **Recursos materiales**
 - Libro de texto recomendado (editorial TulibrodeFP).
 - Según la unidad se requerirán textos legales concretos para ser manejados: Estatuto de los trabajadores, Ley de Prevención de Riesgos Laborales, Reglamentos sobre riesgos específicos del sector, convenio colectivo del sector hostelería, Constitución Española, Ley General de la Seguridad Social.
 - Periódicos y revistas especializadas, entre éstas citamos la revista “Erga FP” que nos puede ayudar a desarrollar todas nuestras clases en relación a la Prevención de Riesgos Laborales y que podremos consultar a través de la dirección www.mites/insst.es
 - Materiales de elaboración propia: ejercicios teórico-prácticos, y presentaciones power point principalmente.
 - Incluimos también los recursos materiales de la propia aula: mesas, sillas, pizarra, no incluidos en otros apartados.
- **Recursos audiovisuales y TICs:**
 - Retroproyector.
 - Ordenador portátil, equipos informáticos con conexión a Internet.
 - Páginaswebs: www.noticias.jurídicas.com, , www.mites/insst.es, entre otras.
- **Recursos ambientales**
 - Del centro: Aula polivalente, aula de informática, salón de actos, biblioteca del centro.

11.2 APLICACIÓN DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL AULA

Debemos comprometernos a emplear las nuevas tecnologías a nuestro alcance en el aula, con el fin de que el alumnado obtenga conocimientos básicos de aplicación y desarrollo práctico que, posteriormente, podrá observar y aplicar en el mundo real de la empresa.

8. PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y COMPLEMENTARIAS

Con las modificaciones que exija la marcha y las necesidades del curso, se proponen como actividades extraescolares y complementarias las siguientes:

- Charla informativa del CADE Marbella.
- Asistencia a la Feria de Empleo y Emprendimiento en el Palacio de Congresos de Marbella.

9. ESTRATEGIAS Y ACTIVIDADES DE LECTURA, ESCRITURA Y EXPRESIÓN ORAL



La ortografía, expresión escrita, la expresión oral y la presentación de trabajos serán valorados y calificados de acuerdo con lo recogido en el Proyecto Lingüístico de Centro.

En cada actividad que se realice por escrito se revisará la ortografía y se penalizará descontando en la calificación 0,2 puntos por cada falta y 0,1 por cada tilde. La penalización máxima de las faltas en la calificación será de 2 puntos (los 2 puntos de penalización no incluirán más de 0,5 puntos por tildes).

La lectura se promoverá a lo largo del curso mediante la lectura de textos relacionados con la materia, de forma que, a lo largo del curso, con el avance de las unidades didácticas, se facilitará al alumno diversos textos para su lectura en clase en voz alta con paradas breves en las que se pedirá al alumno un resumen de lo leído hasta ese momento.

La expresión oral se valorará y corregirá en el aula con las intervenciones de los alumnos/as, así como será especialmente tenida en cuenta en rúbrica en las exposiciones orales de trabajos que se realicen durante el presente curso.

10. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La presente programación es un documento abierto y flexible. Será con su desarrollo a través de las Unidades Didácticas previstas, dada su cercanía al proceso de enseñanza-aprendizaje, como se adaptará a los distintos momentos del desarrollo de dicho proceso.

En cualquier momento del curso académico y, en todo caso, a la finalización de cada evaluación, se revisará para comprobar su adecuación al curso y realizar las modificaciones y adaptaciones que el grupo a la que se dirige requiera, siempre teniendo en cuenta que la superación del Ciclo Formativo requerirá la evaluación positiva de todos los módulos profesionales que lo componen.