



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código:0050

Duración: 84 horas/ 4 horas semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR; Mónica González Muñoz

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UD: unidades didácticas

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas.

RD 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

2. INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

El instituto en el que desarrollo mi trabajo es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería y Turismo, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que "es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, poniéndose de manifiesto en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

- Grado Medio: Cocina y Gastronomía, y Servicios en Restauración.
- FP Básica de Cocina y Restauración.



ESPACIOS DEL CENTRO:

- Aula de gestión. (cocina, cuarto frio, bodega, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.)
- Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.
- Una sección especializada con bibliografía de Hostelería y Turismo. (Común del centro).
- Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería, etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- Varias bibliotecas públicas.
- Bibliotecas especializadas de la Universidad.
- Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, Palacio de exposiciones y Congresos, etc.)
- Aeropuerto y Puerto fluvial.
- Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como son: Jerez, Trebujena, Lebrija, Cádiz, etc.

Ciudades que superan en la mayoría de los casos los 60.000 habitantes y algunas sobrepasan los 150.000 como el caso de Jerez y Cádiz. En total se podría decir que este centro geográfico supera los 600.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector servicio: hostelería, alojamiento, restauración, comercio, ocio. Aunque hay un pequeño tejido industrial ubicado en zonas como Jerez y Cádiz. Lo que quiere decir que, el sector servicios es el mayor demandante de mano de obra cualificada y no cualificada.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos, Cádiz capital, Jerez, San Roque, Conil, Barbarte y Trebujena. Esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (El bosque, Bornos, Villamartín, Prado del Rey, Puerto Serrano, pero también de Trebujena y Cádiz entre otros).

El perfil del alumnado de segundo de Cocina y Gastronomía:

- Número de alumnas: 8



- Número de alumnos. 9
- Acceso al ciclo: ESO, Bachillerato, Prueba de acceso y FP Básica de Cocina y Restauración.
- Las edades están comprendidas entre los 17 y los 54 años.
- La mayoría son de clase media.

El perfil del alumnado de segundo de Servicios en Restauración:

- Número de alumnas: 4
- Número de alumnos. 1
- Acceso al ciclo: Bachillerato, Prueba de acceso y FP Básica de Cocina y Restauración.
- Las edades están comprendidas entre los 20 y los 27 años.
- La mayoría son de clase media.

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.)

3. OBJETIVOS GENERALES

- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- 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.

5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)



Prospectiva del título en el sector o sectores. La profesión de **cocinero** se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neo restauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.º y 5.ª gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.



5º DESARROLLO DE UNIDADES DIDÁCTICAS Y TEMPORALIZACIÓN

O G	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UD (unidades didácticas)	Nº HOR AS	trime stre
I)	n)	RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	UD1: La iniciativa emprendedora	13	1T (56 horas- 66,66 %)
I) m)	ñ)	RA 2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	UD 2: El entorno empresarial	15	
I) n)	ñ)o)	RA 3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	UD 3: El marketing UD 4: Recursos Humanos UD 5: Formas jurídicas	10 3 15	
I) n)	ñ) o)	RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “PYME”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	UD 6: El plan de producción UD 7: Inversión financiación UD 8: Análisis y gestión contable, administrativa y fiscal de una empresa.	6 7 15	2T (28 horas – 33,33 %)
Total			84	100%	
1 parcial: 14 semanas x 4 horas= 56 horas 2 parcial: 7 semanas x 4 horas = 28 hora					



7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	
UNIDAD DIDÁCTICA 1 : LA INICIATIVA EMPRENDEDORA	
1. TEMPORALIZACIÓN: 13 HORAS	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4.CONTENIDOS
<p>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.</p> <p>b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.</p> <p>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.</p> <p>d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» relacionada con la cocina y la restauración.</p> <p>e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.</p> <p>f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.</p> <p>g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.</p> <p>h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.</p> <p>i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un</p>	<p>- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).</p> <p>- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.</p> <p>- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.</p> <p>- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la cocina. Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.</p> <p>- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.</p> <p>- Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.</p> <p>- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.</p> <ul style="list-style-type: none">• Objetivos de la empresa u organización.• - Estrategia empresarial.• - Proyecto de simulación empresarial en el aula.• Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.• Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.• Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.



<p>plan de empresa.</p> <p>j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.</p> <p>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.</p> <p>l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer</p>	
---	--

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
UNIDAD DIDÁCTICA 2: EL ENTORNO EMPRESARIAL

1. TEMPORALIZACIÓN:15

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 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» de cocina.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

4.CONTENIDOS

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una «pyme» de cocina.
- Análisis del entorno específico de una «pyme» de cocina.
- Relaciones de una «pyme» de cocina con su entorno.
- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una «pyme» de cocina con el conjunto de la sociedad.
- Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
- Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
- Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.



<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>	
---	--

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
UNIDAD DIDÁCTICA 3: EL MARKETING

1. TEMPORALIZACIÓN:10

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de cocina y restauración.

4.CONTENIDOS

- Objetivos de la empresa u organización.
- Estrategia empresarial.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
- Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.
- Elección del producto y/ o servicio para la empresa u organización simulada.
- Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
UNIDAD DIDÁCTICA 4: RECURSOS HUMANOS

1. TEMPORALIZACIÓN:3

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3: Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

h) Se han realizado los trámites necesarios

4.CONTENIDOS

- Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en



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.	el ámbito de la empresa u organización simulada.
---	--

MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA
UNIDAD DIDÁCTICA 5: FORMAS JURÍDICAS

1. TEMPORALIZACIÓN:15

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».
- e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.
- 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.
- g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

4.CONTENIDOS

- Tipos de empresa y organizaciones.
- Elección de la forma jurídica: exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «Pyme» de cocina. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Organismos e instituciones públicas o de asesoramiento y gestión administrativa.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
- Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.



MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 6: EL PLAN DE PRODUCCIÓN

1. TEMPORALIZACIÓN:6

RA 3: Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

4.CONTENIDOS

- Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
- Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
- Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 7 : INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN

1. TEMPORALIZACIÓN:7

RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “PYME”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.

4.CONTENIDOS

- La inversión y gastos iniciales.
- La financiación de la empresa.
- Fuentes de financiación propia y ajena.
- Ayudas y subvenciones públicas.

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 8 : ANÁLISIS Y GESTIÓN CONTABLE, ADMINSTRATIVA Y FISCAL DE UNA EMPRESA

1. TEMPORALIZACIÓN:15

RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “PYME”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.CONTENIDOS



<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 relacionada con la cocina y 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» de cocina, 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>	<ul style="list-style-type: none">- Concepto de contabilidad y nociones básicas.- Análisis de la información contable.- Obligaciones fiscales de las empresas.- Gestión administrativa de una empresa de cocina. <p>Documentos relacionados con la compraventa.</p> <p>Documentos relacionados con el cobro y pago.</p> <ul style="list-style-type: none">- Proyecto de simulación empresarial en el aula.- Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.- Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.- Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.
--	--

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son; Aldea y Forma Joven, platos de la cocina Andaluza.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.



2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.



9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las industrias de restauración, 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 de cocina.
- 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 cocina 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.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora..

10. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada Unidad Didáctica tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los Criterios de Evaluación pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación,



iniciativa...).

2. **Estrategias de enseñanza-aprendizaje.** La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumnado es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. **Tipos de actividades.** Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- a) Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. **Espacios.** Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

11. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación: El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

- a) La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.
- b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.
- c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las tres evaluaciones. En cuanto a los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada unidad de trabajo y tantos como la profesora estime oportuno.
- d) **Es obligatoria la asistencia a clase.** El alumnado que no asista a clase de forma regular no podrá ser evaluado con las actividades realizadas de forma continua, por lo que no superará los Resultados de Aprendizaje y se tendrá que realizar la recuperación de dichos resultados en Junio.

Los criterios de calificación Este módulo se estructura en 8 Unidades Didácticas, ligadas cada una de ellas a los 4 Resultados de Aprendizaje. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**

- Todos los resultados de aprendizaje (RA) no tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una calificación igual o superior a 5.
- Cada RA corresponde con una o varias UD.
- Cada UD tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación señalados en la tabla anterior. Todos los criterios de evaluación no tendrán el mismo peso, por tanto, la calificación



de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados y superados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autor reflexión del profesor con el fin de valorar la motivación personal del esfuerzo del alumnado mediante recursos y materiales necesarios, el logro de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación junto con los objetivos propuestos, la buena relación en el aula y entre los alumnos/-as, la adecuación d ellas actividades, y por último la correcta distribución temporal. El profesor podrá modificar este apartado de la programación, tras la realización de una autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*. Teniendo en cuenta el Real Decreto 1396/2007 y la Orden del 9 de octubre de 2008, la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. En la tabla que se establece a continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad didáctica se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo, ejercicios prácticos), prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Para exámenes prácticos: pruebas prácticas con fichas escritas y observación de procesos.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.



11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las Unidades Didácticas y todos los Criterios de Evaluación no tendrán el mismo peso.
 En el siguiente cuadro se recogen los porcentajes establecidos para los Criterios de Evaluación y para los Resultados de Aprendizaje:

RELACIÓN OG, CPPS, RA, UD, CE

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UD (unidades didácticas)	Nº HORAS	CE	% CE	% RA	trimestre
l)	n)	RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	UD1: La iniciativa emprendedora	13	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l)	8,3% cada CE	20%	1T (56 horas - 66,66%)
l) m)	ñ)	RA 2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	UD 2: El entorno empresarial	15	a), b), c), d), e), f), j), k), l)	11,11% cada CE	20%	
l) n)	ñ)o)	RA 3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	UD 3: El marketing	10	g), h), i)	11,11% cada CE	30%	
			UD 4: Recursos Humanos	3	h)	11,11% cada CE		
			UD 5: Formas jurídicas	15	a), b), c), d), e), f), g),	11,11% cada CE		
l) n)	ñ) o)	RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una "PYME", identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	UD 6: El plan de producción	6	i)	11,11% cada CE	30%	2T (28 horas - 33,33%)
			UD 7: Inversión financiación	7	a)	11,11% cada CE		
			UD 8: Análisis y gestión contable, administrativa y fiscal de una empresa.	15	b), c), d), e), f),g), h), i)	11,11% cada CE		
Total				84		100%	100%	



1 parcial: 14 semanas x 4 horas= 56 horas

2 parcial: 7 semanas x 4 horas = 28 hora

12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados.

Aquellos alumnos/as que no puedan acceder al módulo de Formación en Centros de Trabajo, por tener uno o más módulos pendientes de superación, deberán realizar durante el tercer trimestre todas aquellas actividades de recuperación que en su momento se determinen.

Que estarán determinadas por las carencias que haya presentado el alumno/a durante el curso.

Al ser generalmente con un porcentaje bajo de alumnos estas tareas pueden ser más personalizadas, centrándose en cada capacidad no aprendida o mínimo no alcanzado.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo.

Al inicio de ese periodo el profesor informara al alumno/a sobre el plan individualizado de recuperación que recogerá:

-Detalle de los CE no superados.

-Detalle del horario y calendario.

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.



13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los **alumnos que tengan dificultades** con la materia se realizarán **actividades de refuerzo** tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer **actividades de ampliación para subir nota** destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto recomendado en clase.

Apuntes del profesor.

Prensa y revistas especializadas Webs

Material audiovisual:

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades... que se consideren interesantes serán determinadas por los tutores de cada grupo y aprobadas por el departamento

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.