

**CENTRO: IES BURGUILLOS**  
**ETAPA: TERCER TRIMESTRE**  
**CURSO: 2º FPB COCINA Y RESTAURACION**  
**TUTORA: JUANA Mª MOLINA LARIOS**  
**MÓDULO: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

**JUSTIFICACIÓN:**

Proyecto marcado por la Resolución de 24 de abril de 2020, de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional, por la que se adoptan medidas excepcionales referidas a la flexibilización de determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo y de las enseñanzas de régimen especial.

**MODULO: F.C.T.**

Características del sector productivo en la que se enmarca el ciclo formativo. Se propone que el alumnado elabore un portafolio que incluya:

- a) La elaboración de un informe de las características específicas del sistema de trabajo del sector franquicia.
- b) La estructura típica del sector empresarial elegido.
- c) Selección de una determinada empresa como propuesta de realización de trabajo.
- d) Las ocupaciones/puestos de trabajo más representativos, de la empresa elegida.
- e) La formación y cualificación de los trabajadores de la empresa.
- f) Se indicarán las tareas o funciones que se pueden realizar en la estructura de empresa elegida .
- g) La influencia de la tecnología digital en las empresas del sector.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

- Clasifica las empresas del sector por el tipo de producto o servicio que ofrecen.
- Identifica alguna necesidad demandada a las empresas del sector .
- Identifica un proyecto requerido para dar respuesta a esa/s demandas.
- Elabora el guion de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto (de diseño propio y propuesta del tutor/a).
- Identifica el uso de nuevas tecnologías en su proyecto.

2. Diseña un estudio, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

- Recopila información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto
- Estable los objetivos que se pretenden conseguir.
- Prevé los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

3. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
  - Secuencia las actividades ordenándolas en función de las necesidades.
  - Determina los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto.
  - Define el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
  - Define los indicadores de calidad de sus actividades.
5. Presenta una ejecución concreta, en el caso de que su proyecto así lo determinara.

**ACTIVIDADES IMPLICADAS:**

Formación llevada a cabo durante el periodo formativo de FCT, desde el 22/04/2020 al 15/05/2020.

**PERIODO DE TRABAJO DEL PROYECTO:**

18/05/2020 al 10/06/2020

**TAREA A DESARROLLAR:**

- ❖ Proyecto apertura y montaje de empresa franquiciada del sector de la hostelería.
- ❖ Búsqueda de información en pág. web que se adjuntan y de otras que el alumnado entienda puedan ser utilizadas.
  - <https://www.infofranquicias.com/>
  - <https://www.codigonuevo.com/busqueda?buscar=franquicias&x=0&y=0>
  - <https://www.foodbox.es/marcas/>
- ❖ Parámetros de diseño del Portafolio:
  - Formato digital en pdf.
  - Mínimo 8 páginas.
  - En letra tipo Time New Román -Tamaño 12
  - Con portada, índice y estructura, clara y limpia.

FECHA: 15/05/2020

TUTORA MÓDULO.

Fdo: JUANA M<sup>a</sup> MOLINA LARIOS