

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA.

CURSO: 2º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA.

V. Septiembre, 2022

El módulo profesional **Empresa e Iniciativa Emprendedora** (EIE en adelante) se va a impartir en el **segundo curso del ciclo formativo de grado medio Cocina y Gastronomía en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial y horario de mañana. La normativa de referencia, entre otra, es:

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- 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.
- 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 Andalucía.

Competencia general del título.

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar las competencias profesionales, 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.*

Objetivos generales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo relacionados 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.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.

RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

- 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» relacionada con la cocina y la restauración.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.
- 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 del ámbito de la cocina, 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.

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

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.
- 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.

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.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

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.

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».

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.

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.

RA 4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

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

b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

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.

d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.

e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

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.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.

i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Contenidos básicos.

La Orden de 9 de octubre de 2008, establece los siguientes contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina.
- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la cocina. Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.
 - o Objetivos de la empresa u organización.
 - o Estrategia empresarial.
 - o 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.

La empresa y su entorno:

- 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.
 - o Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización.
 - o 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.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- 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.
 - o Proyecto de simulación empresarial en el aula.
 - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
 - 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.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa de cocina. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
 - o 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.

Temporalización de las unidades de trabajo.

El módulo profesional tiene una duración de 84 horas, distribuidas en 4 horas semanales. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso.

Tabla 1. Relación de las competencias profesionales, personales y sociales (CPPS), los objetivos generales (OG), los resultados de aprendizaje (RA), los criterios de evaluación (CE), las unidades de trabajo (UT), los contenidos básicos (CB) y la temporalización prevista.

CPPS	OG	RA	CE	UT	CB	HORAS	TRIMESTRE
n), o)	l), m), n)	1	a), b), c), d), e), f), g), j)	<u>U.T. 1 La iniciativa emprendedora.</u>	Iniciativa emprendedora I.	10	1º
n), o)	l), m), n)	2	a), b), c), d), e), f), g), h)	<u>U.T. 2 La empresa.</u>	La empresa y su entorno I.	8	1º
n)	m)	3	a), b), c)	<u>U.T. 3 La forma jurídica de una empresa.</u>	Creación y puesta en marcha de una empresa I.	6	1º
ñ), o)	m), n)	3	d)	<u>U.T. 4 Trámites de constitución y puesta en marcha.</u>	Creación y puesta en marcha de una empresa II.	8	1º

n), ñ), o)	l), m), n)	1	h), i), k), l)	PLAN DE EMPRESA 1º SIMULACIÓN.	Iniciativa emprendedora II. La empresa y su entorno II. Creación y puesta en marcha de una empresa III.	14	1º
		2	i), j), k)				
		3	e), f), g), h), i)				
ñ), o)	l), m), n)	4	a)	U.T. 5 Fuentes de financiación.	Creación y puesta en marcha de una empresa IV.	8	2º
ñ)	m), n)	4	b), c)	U.T. 6 Información contable.	Función administrativa I.	7	2º
ñ), o)	m), n)	4	d), e)	U.T.7 Obligaciones fiscales de una empresa.	Función administrativa II.	7	2º
n), ñ), o)	l), m), n)	4	f), g), h), i)	PLAN DE EMPRESA 2ª SIMULACIÓN.	Función administrativa III.	16	2º

Contenidos transversales.

La formación profesional contribuirá a, entre otros aspectos, posibilitar que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida, a progresar en el sistema educativo, y a incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto **al medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.

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.

Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

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 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.

Coordinación pedagógica.

El equipo educativo coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

Metodología.

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica. Será importante el **feed back** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos-procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **teórico-práctica** (para el desarrollo de las competencias en un entorno laboral real), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **iniciales** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios...), **de desarrollo y consolidación** (supuestos prácticos, cálculos, cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/vídeos...), **de investigación** (búsquedas de información en internet/bibliografía para su posterior exposición oral o escrita, análisis de datos...), **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos), y **de síntesis y resumen** (esquemas, mapas conceptuales...). Dada la especial naturaleza del módulo profesional y sus objetivos, la principal actividad durante todo el curso será el **Plan de empresa**, desarrollado y pautado adecuadamente por el docente.

Se comenzará presentando cada unidad de trabajo exponiendo la importancia que tiene el tema, los objetivos y los contenidos.

La **disposición del aula** formará parte también del sistema metodológico. Al tratarse de un ciclo formativo orientado al servicio, se romperá frecuentemente la tradicional disposición del aula para crear espacios para interactuar, simular, operar y teatralizar situaciones, exposiciones, simulaciones y trabajos varios relacionados con el perfil profesional del título. El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas será también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas. Audio, vídeo, webs, apps, herramientas on-line, imágenes en varios formatos, portales educativos, etcétera, formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales, manuales de diversas editoriales y material complementario relacionado con el sector y la materia.

- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, webs, webs de diseño gráfico (Canva) apps, simuladores empresariales y/o softwares de gestión, herramientas on-line proporcionadas por Andalucía Emprende, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot...) almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., procesadores de texto, etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, informes de coyuntura, documentos contables.
 - **Libro de texto de referencia: elaboración propia.**

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro, tanto con un grupo solo como con otros grupos del ciclo formativo o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones y a priori se estiman las siguientes, sin perjuicio de que puedan considerarse otras posibles:

- Actividades con/sin pernoctación por la comarca.
- Actividades con/sin pernoctación por la provincia.
- Actividades con/sin pernoctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).
- Actividades con pernoctación internacionales.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Colaboraciones con el CADE de Turre (u otros municipios del Levante Almeriense) para desarrollar vistas en sus dependencias o charlas y demostraciones en el propio I.E.S. Rey Alabez.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas gastronómicas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Plan lector.

Para el desarrollo de la competencia lingüística de los estudiantes se fomentará la lectura en las diferentes sesiones lectivas a través de artículos, apuntes, webs, blogs, etcétera.

Evaluación.

Se va a seguir un proceso de **evaluación continua** en virtud de lo estipulado en 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 del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional, valorándose además de los aspectos cognitivos, la participación en clase, el esfuerzo, el interés, la realización de tareas individuales y de grupo, y de todos aquellos trabajos que determine el docente. El marco normativo viene recogido en la citada Orden y, por tanto, será de aplicación su desarrollo en aquellas cuestiones referidas al proceso evaluativo.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.

Sesiones de evaluación.

Se desarrollarán en los diferentes parciales (2 al tratarse de un módulo profesional del 2º curso). Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica), y otra de **evaluación final**.

Evaluación continua.

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular a clase por parte del alumnado se hace imprescindible**, tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *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 los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.*

La no asistencia a clase no supone para un estudiante la pérdida del derecho a ser evaluado, sino la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua en base a los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

Criterios e instrumentos de evaluación.

Los **criterios de evaluación** del módulo profesional, especificados en páginas anteriores, **permitirán comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje**, y van a ser la base para la aplicación de la **evaluación criterial** a desarrollar.

Los **medios instrumentales** explícitos para comprobar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, la competencia general del título y las competencias profesionales, personales y sociales, serán:

- **Pruebas objetivas:** en principio una por unidad de trabajo (podrán hacerse dos o más por cada unidad, o agrupar dos o más en una prueba). Podrán contener test, verdadero o falso, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, identificación de conceptos, relacionar conceptos, supuestos prácticos, operaciones de cálculo, conclusiones, y cualquier otra fórmula determinada por el docente. Si fuera necesario, las pruebas objetivas podrán sustituirse por orales.
- **Tareas-prácticas:** exposiciones en el aula, simulaciones, trabajos por escrito de profundización o investigación, actividades escritas u orales, cuestionarios, ejercicios de cálculo, actividades on-line, actividades audiovisuales, trabajos grupales o por parejas, resolución de supuestos prácticos, debates, puestas en común, desarrollo de planes o procesos, y otras posibles determinadas por el docente.
- **Plan de Empresa:** a elaborar a lo largo del curso basado en los criterios de evaluación correspondientes y eje vertebrador del módulo profesional.
- **La observación sistemática llevada a cabo por el docente** sobre cada estudiante será también base instrumental para apoyar los resultados finales: actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso.

Criterios de calificación.

Determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Lo que se pondera son los criterios de evaluación y no los contenidos o los instrumentos de evaluación.

La **ponderación que se aplicará será del 2,439% para cada criterio de evaluación, por lo que finalmente, la ponderación de cada resultado de aprendizaje, a tenor de los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje, queda como sigue:**

RA	PONDERACIÓN.	UT	TRIMESTRE
1	29,27% de la calificación del módulo profesional.	1	1º
2	26,83% de la calificación del módulo profesional.	2	1º
3	21,95% de la calificación del módulo profesional.	3, 4	1º
4	21,95% de la calificación del módulo profesional.	5, 6. 7	2º

- Para superar un resultado de aprendizaje se hará la media ponderada con los distintos instrumentos de evaluación aplicados, de tal forma quedará calificado cada criterio de evaluación asociado al instrumento de evaluación, debiendo obtenerse para criterio de evaluación una calificación mayor o igual a 5. Se entiende que el resultado de aprendizaje se superará con una calificación mayor o igual a 5.

- En caso de no superar un resultado de aprendizaje, sí se considerarán superados los criterios de evaluación de dicho resultado de aprendizaje con calificación mayor o igual a 5.

- En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada criterio de evaluación ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.

- La nota trimestral parcial será la media de los resultados de aprendizaje del trimestre/parcial.
- Las notas trimestrales parciales y finales se redondean (a partir de 5 en adelante y desde 0,5 en todos los casos. No se redondeará si la calificación es inferior a 5).
- Las ausencias del alumnado, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora de la calificación entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).
- La no presentación a las pruebas objetivas sin justificar, y la no presentación de las tareas y prácticas evaluables en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrán una calificación de cero en la prueba, tarea o práctica, y por lo tanto, en los criterios de evaluación involucrados. ¹ Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.
- Si durante la celebración de una prueba objetiva escrita u oral el estudiante emplea malas artes, dispositivos electrónicos o de cualquier otra índole, o es pillado copiando, se le retirará la prueba y obtendrá una calificación de cero en la misma.
- Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

Instrumentos de calificación.

Plantillas de corrección, rúbricas, cuaderno del profesor.

Periodo de recuperación y mejora.

Para aquel alumnado que, una vez superadas las horas totales del curso (finalizadas las clases), tiene algún resultado de aprendizaje por alcanzar, se establece un periodo de recuperación. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación del alumnado. Este periodo se establece entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

Al tratarse de un módulo profesional del segundo curso, y con el propósito de facilitar el acceso a cursar el módulo profesional Formación en Centros de Trabajo (FCT), se establece una preevaluación anterior a la 2ª evaluación parcial para que los estudiantes con criterios pendientes de superar puedan hacerlo en este momento.

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje durante las evaluaciones parciales, se realizará un plan de recuperación en el periodo establecido. En esta recuperación se evaluarán los criterios de evaluación no alcanzados a través de los instrumentos de evaluación previstos, que serán de las mismas características de los ya realizados y/o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este

¹ Se justifica falta de asistencia por motivos médicos o de salud, citaciones judiciales, y razones de fuerza mayor, siempre con justificante documental.

proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que aparecerá como nota de evaluación final.

Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que éste se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

Calificación en la evaluación final.

Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecer dicha calificación, los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos 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.

La calificación en la evaluación final del módulo profesional (entre 0 y 10) será la media ponderada de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje, observando siempre que se hayan superado todos los resultados de aprendizaje o bien en periodo ordinario, o bien durante el periodo de recuperación y mejora.

Para superar el módulo profesional, cada estudiante deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje y todos los criterios de evaluación asociados al módulo profesional, cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Al tener en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo** (actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso).

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feed-back con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada.
- Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Atención a la diversidad.

El crecimiento cuantitativo de los destinatarios de la formación profesional conlleva un aumento de los factores de diversidad. Para dar una respuesta **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes.

Se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con **necesidades específicas de apoyo educativo**. Estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

Dislexia.

- Empleo de material audiovisual y gráfico para facilitar el binomio imagen-palabra.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Evitar que el estudiante copie enunciados o información escrita.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- No emplear el color rojo para ninguna corrección.
- No corregir de manera sistemática las faltas de ortografía.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.
- Tratamiento adecuado en el grupo clase para la normalización y el respeto y tolerancia ante las distintas formas de aprender.

Trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH).

- Situar al estudiante en primera fila y mantenimiento de frecuente contacto visual.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.

Bajo/nulo nivel de español.

En el caso de **estudiantes extranjeros con dificultades comunicativas** por no ser el español su lengua materna, se adoptarán algunas medidas no significativas:

- Empleo de diccionario o traductor de Google.
- Concreción de los términos clave para una mejor asimilación de los conceptos a partir de tareas de ampliación de vocabulario y/o de síntesis.
- Ayuda durante las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera, en caso de desconocimiento del significado de determinados términos o expresiones.
- Sugerencias individualizadas relativas a la **necesidad de mejorar a partir del esfuerzo fuera del horario lectivo** (clases de español para extranjeros, lecturas en español, medios de comunicación en español, internet y RR.SS. en español, relaciones sociales en español para una mejor inmersión, etcétera).

- Apoyo dentro del horario no lectivo del docente (recreos u horas disponibles) para resolver dudas y/o establecer comunicaciones orales de cara a la progresión en el idioma.
- Sustitución de las pruebas objetivas escritas por pruebas orales dirigidas (en casos muy excepcionales de nivel de español extremadamente bajo).

Altas capacidades.

Si un estudiante concreto dadas sus **altas capacidades** lo demanda, se proporcionará material para profundizar en los contenidos tratados en el módulo profesional.

Evaluación final.

Como ya se ha comentado anteriormente, se tendrá en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, de modo que **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo.**

Plan de recuperación y mejora.

Para concluir, establecer que el **plan de recuperación y mejora** determinado en la presente programación **constituye por si mismo una medida de atención a la diversidad.**

MÓDULO PROFESIONAL: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

RA 1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades emprendedoras.							Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º		
a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el empleo.	2,44%	1	Escrita	Prueba objetiva 1	X				
b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo.	2,44%	1	Escrita	Prueba objetiva 1	X				
c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración con otros emprendedores.	2,44%	1	Escrita	Prueba objetiva 1	X				
d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «pyme» relacionada con el sector de la hostelería.	1,22%	1	Práctica	Cuestionario 1	X				
	1,22%		Cine	Película El fundador	X				
e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la hostelería.	2,44%	1	Oral	Debate 1	X				
f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	2,44%	1	Oral	Debate 1	X				
g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad emprendedora.	2,44%	1	Escrita	Prueba objetiva 1	X				
h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 2	X				
i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para el desarrollo del proyecto.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 1	X				
j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo, etc.	2,44%	1	Práctica	Cuestionario 2	X				
k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica el proyecto.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 3	X				
l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 4	X				
CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL MÓDULO							29,27% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA 2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.							Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º		
a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema de gestión.	2,44%	2	Escrita	Prueba objetiva 2	X				
b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno legal, el entorno económico y el entorno social.	1,22%	2	Escrita	Prueba objetiva 2	X				
	1,22%		Investigación	Inflación/Guerra	X				
c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con el entorno.	2,44%	2	Escrita	Prueba objetiva 2	X				
d) Se han identificado los elementos del entorno de una «pyme» de cocina.	2,44%	2	Oral	análisis de caso: Mojáca	X				
e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos de la empresa.	2,44%	2	Práctica	Cuestionario 3	X				
f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de competitividad.	2,44%	2	Oral	Debate 2	X				
g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los valores éticos y sociales que debe incorporar.	2,44%	2	Práctica	Balance social	X				
h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.	2,44%	2	Oral	Debate 2	X				
i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una «pyme» de cocina y restauración.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 7	X				
j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 5	X				
k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 6	X				
CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL MÓDULO							26,83% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones.							Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º		
a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	2,44%	3	Escrita	Prueba objetiva 3	X				
b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica.	2,44%	3	Escrita	Prueba objetiva 3	X				
c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	2,44%	3	Escrita	Prueba objetiva 3	X				
d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «pyme».	2,44%	4	Práctica	Resumen pasos	X				
e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina y restauración.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 8	X				
f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 9	X				
g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una empresa.	1,22%	SIM	Práctica	PLAN 10	X				
	1,22%		complementar	Charla CADE	X				
h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la inscripción en el Registro Mercantil.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 11	X				
i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política de precios.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 12	X				
CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL MÓDULO							21,95% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscal.							Trimestre		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	UD	TÉCNICA	INSTRUMENTO	1º	2º	3º		
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una «pyme» u organización.	1,22%	5	Escrita	Prueba objetiva 4	X				
	1,22%		complementar	visita banco Santander	X				
b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.	2,44%	6	Escrita	Prueba objetiva 5	X				
c) Se ha descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la información de gestión.	2,44%	6	Oral	Exposición en el aula	X				
d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.	2,44%	7	Escrita	Prueba objetiva 6	X				
e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.	2,44%	7	Escrita	Prueba objetiva 6	X				
f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de venta, etc.).	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 13	X				
g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 14	X				
h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación.	2,44%	SIM	Práctica	PLAN 15	X				
i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.	2,44%	SIM	Oral	Exposición en el aula	X				
CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL MÓDULO							21,95% A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP		
TOTAL	100,00%								