

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



MÓDULO PROFESIONAL: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

CURSO: 2º CFGM: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Profesora: Isabel M^a Giner González

ÍNDICE

- 1.- Introducción y contextualización.
 - 2.- Objetivos.
 - 2.1.-Objetivos generales de CF.
 - 2.2.-Objetivo de módulo.
 - 3- Competencias profesionales, personales y sociales.
 - 3.1.- Competencia general del título.
 - 3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales.
 4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.
 - 5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.
 - 5.1.- Contenidos básicos.
 - 5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas.
 - 5.3.- Contenidos transversales.
 - 6.- Metodología.
 - 6.1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.
 - 6.2.- Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
 - 6.3.- Coordinación pedagógica.
 - 7- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos.
 - 7.1.- Actividades extraescolares.
 - 7.2.- Actividades complementarias.
 - 7.3.- Plan lector.
 - 8.- Evaluación del proceso de aprendizaje.
 - 8.1.- Sesiones de evaluación.
 - 8.2.- Evaluación continua.
 - 8.3.- Criterios e instrumentos de evaluación.
 - 8.4.- Criterios de calificación.
 - 8.5.- Instrumentos de calificación.
 - 8.6.- Periodo de recuperación y mejora.
 - 8.7.- Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno/a.
 - 8.8.- Calificación de la evaluación final.
 - 9.- Evaluación del proceso de enseñanza.
 - 10- Atención a la diversidad.
 - 11.- Planes y programas
 - 12.- Marco normativo y organización escolar.
- ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación.

1.- Introducción y contextualización

La siguiente programación está desarrollada para el Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración donde se imparte el módulo de **Empresa e Iniciativa Emprendedora**, con código 0158, (EIE en adelante). Este módulo se imparte en el segundo curso del ciclo formativo mencionado, en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar, en modalidad presencial y horario de mañana.

- Características del centro:

Esta Programación se desarrolla en un Centro de Educación Secundaria Obligatoria, situado en una localidad costera del levante almeriense llamada Mojácar, a 90 kilómetros de la capital. El I.E.S. Rey Alabez es un centro de Educación Secundaria Obligatoria que acoge en torno a 290, 267 de secundaria, cuyas edades oscilan mayoritariamente entre los 12 y 16/18 años, edad de afirmación de la personalidad y que a veces presenta alteraciones conductuales y manifestaciones de rebeldía propias de la adolescencia. El alumnado proviene especialmente del municipio de Mojácar y algunos de Turre y Garrucha. El número de matrículas varía a lo largo de cada curso de manera continuada, con altas permanentes, en cualquier mes, y algunas bajas.

Nuestro instituto se encuentra ubicado en la zona de Mojácar-Playa, a 2 Km del casco urbano de Mojácar pueblo, en la C/Albardin, s/n, código postal 04638, con número de teléfono: 950-451578 y fax: 950 451655, su página web es: iesreyalabez.es y el correo electrónico:

04700090.edu7@juntadeandalucia.es

Se encuentra en una zona residencial costera, rodeado de casas bajas- máximo dos alturas- y parcelas sin edificar, y junto al Centro Médico de Mojácar- Playa, a 300 metros del cruce de la carretera Al-6111 con la Al-5107, dirección Garrucha.

Nuestro municipio cuenta con una población dispersa, por lo que la mayoría de alumnado hace uso del transporte escolar, alrededor del 90%. La pérdida del mismo supone un aumento de los retrasos y del absentismo. El centro es pequeño, se inauguró en el curso académico 2022/2023 está compuesto por 3 edificios independientes, uno destinado a Zona Docente y Administración, otro destinado a Gimnasio y Servicios y a la Escuela de Hostelería y el otro destinado a vivienda del conserje. Además, cuenta con pistas polideportivas. La superficie de la parcela es de 6887,50 metros cuadrados. Con una superficie construida de 3204,50 metros cuadrados.

El edificio principal consta de 2 plantas en las que se encuentran las aulas, departamentos y oficinas. En el otro edificio, de planta baja, están ubicados el gimnasio, comedor y cafetería, por lo que no se producen grandes desplazamientos del alumnado ni del profesorado. Dispone de porche para resguardarse de las inclemencias del tiempo.

Las aulas ordinarias se encuentran en el ala izquierda del edificio principal, estando actualmente los grupos de primero y cuarto en la planta superior, y los de tercero y segundo en la inferior.

Las aulas específicas se encuentran en la otra ala del edificio, pero las distancias son mínimas, no significando en ninguna ocasión las causas de los retrasos que se produzcan en los cambios entre clases.

El patio rodea a todo el edificio principal y presenta algunos espacios recónditos propicios para esconderse, por lo que se han establecido cinco puntos de guardia para la vigilancia de los recreos.

En este presente curso 2024/2025 contamos con 10 unidades:

- 2 grupos de 1º de E.S.O.
- 2 grupos de 2º de E.S.O.
- 3 grupos de 3º de E.S.O.
- 3 grupos de 4º de E.S.O.
- Programa PMAR de 2º y Programa de Diversificación Curricular 3º ESO.
- Aula temporal de adaptación lingüística.
- 1º y 2º del curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.
- 1º y 2º del curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios de Restauración.

- Características del alumnado:

Esta programación va enfocada a un grupo ya consolidado, al ser el segundo curso de convivencia, formado por 1 alumna y 2 alumnos de edades comprendidas entre los 17 y los 22 años. Se trata de un grupo heterogéneo en cuanto a edad, pero también en cuanto a formación y experiencia previa, nivel madurativo y ritmos de aprendizaje, entre otros. No obstante, en general, se trata de un grupo de personas con suficiente madurez intelectual y capacidad de razonamiento.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios cercanos como: Mojácar, Garrucha, Vera, Cuevas del Almanzora, Turre, Arboleas, etc.

2.- Objetivos

2.1.- Objetivos generales del CF

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.2.- Objetivos del módulo

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

A continuación, establece la relación entre los Resultados de Aprendizaje (RA) y los Objetivos generales (OG) asociados a este módulo:

OG	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
i	x	x		
l		x		
m		X	x	x

3- Competencias profesionales, personales y sociales

3.1.- Competencia general del título

Tal y como establece el Real Decreto 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, la competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales

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

- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización

4.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las competencias. En la normativa que regula el Ciclo, se establecen los objetivos de cada módulo, expresados en términos de Resultados de Aprendizaje (RA). Cada uno de estos resultados de aprendizaje, tiene asociados una serie de Criterios de Evaluación (CE), para comprobar su nivel de adquisición, y sirven de guía para definir las actividades de evaluación. Así pues, y atendiendo al currículo prescriptivo, es necesario que, para la buena práctica profesional, se alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación relacionados para este módulo son los siguientes:

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 restauración y servicios.
- 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 incurrir 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.

5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.

5.1.- Contenidos básicos

La Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el Título de Técnico Restauración y Servicios, establece los siguientes contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de servicios de restauración (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 pyme del sector de la

restauración.

- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la restauración. 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 restauración.
- 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.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una «pyme» del sector de la restauración.
- Análisis del entorno específico de una «pyme» del sector de la restauración.
- Relaciones de una «pyme» del sector de la restauración con su entorno.
- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una «pyme» del sector de la restauración 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.

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» del sector de la restauración. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- 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.
 - 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 del sector de la restauración. Documentos relacionados con la compraventa. Documentos relacionados con el cobro y pago.
- 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.

5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas

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.

El horario para este curso es el siguiente:

- Lunes: de 10:35 a 12:35 (2H)
- Martes: de 8:15 a 10:15 (2 H)

A continuación, se estudia la relación entre las unidades didácticas con los resultados de aprendizaje anteriormente descritos:

UNIDAD DIDÁCTICA		RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1: La iniciativa emprendedora		X			
2: El mercado		X			
3: El entorno de la empresa			X		
4: El marketing		X			
5: Recursos humanos			X	X	
6: Formas jurídicas				X	
7: El plan de producción			X	X	
8: Inversión y financiación					X
9: Análisis contable y financiero					X
10: Gestión contable, administrativa y fiscal.					X

En cuanto a la secuenciación de unidades didácticas por trimestres, número de sesiones y relación de todo ello con los respectivos Resultados de Aprendizaje.

TRIMESTRE	U.D	SESIONES	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1ª	1	8	X			
	2	8	X			
	3	10		X		
	4	9	X			
	5	8		X	X	
	Total Horas		42			
2ª	6	10				
	7	9			X	
	8	7				X
	9	10				X
	10	6				X
	Total horas		42			

5.3.- 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.

6.- Metodología

6.1.- 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.

6.2.- 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.

Además, cumpliendo con la actual normativa de educación, se potenciará el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) para garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado, siempre teniendo en cuenta que habrá de respetarse el currículo fijado.

6.3.- Coordinación pedagógica

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

7.- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica. Será importante el **feedback** 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 didáctica 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, Socrative, Kahoot...) almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., procesadores de texto, etcétera.
- **Recursos tradicionales:** documentos PDF, revistas, periódicos, informes de coyuntura, documentos contables y material fotocopiado rellenable (fichas) que se colgarán en Moodle y/o se entregará físicamente al alumnado.
- **Libro de texto:** "Empresa e Iniciativa Emprendedora" editorial TulibrodeFP.

7.1.- 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 ya 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.

7.2.- Actividades complementarias

Se contemplan las siguientes:

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno, como el Parador de Mojcar

- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas de emprendimiento y 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.
- Las relacionadas con las efemérides: la conmemoración del día mundial de la Salud Mental, Día de la Empresa en Andalucía, del día de la mujer, del flamenco, del descubrimiento de América, del día de la Constitución, del Estatuto de Andalucía, del medio ambiente, de la paz, violencia de género, día de Europa, etc.
- Las relacionadas con los planes y programas del centro.

7.3. Plan lector

Si bien, el haber llegado a esta formación se supone que los alumnos deben de saber expresarse con propiedad de manera hablada y escrita, no está de más en que se profundice en los hábitos de lectura y en la capacidad de expresarse adecuadamente de manera hablada y escrita, como:

- Manejo e interpretación de diversos tipos de textos, desde análisis de noticias periodísticas hasta interpretación de textos legislativos.
- Fomento de la lectura comprensiva a través de la resolución de casos prácticos en donde el alumnado deberá realizar una labor de síntesis y análisis de los datos más relevantes para la resolución de los mismos.
- Se requerirá la intervención pública para la exposición de diversas actividades, tanto grupales como individuales.

8.- Evaluación del proceso de aprendizaje

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.

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

8.1.- 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**.

8.2.- 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.

8.3.- 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:** Podrán ser orales o escritas, de ser escritas 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.
- **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.

8.4.- Criterios de calificación

Determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Cada resultado de aprendizaje tiene asociados unos criterios de evaluación, los cuales están ponderados de manera aritmética (todos tienen el mismo peso dentro del resultado de aprendizaje al cual van asociados). Por lo tanto, los criterios de calificación vienen dados por la siguiente ponderación de cada resultado de aprendizaje (RA):

RA	PONDERACIÓN
1	25% de la calificación del módulo profesional
2	25% de la calificación del módulo profesional
3	25% de la calificación del módulo profesional
4	25% de la calificación del módulo profesional

Para **superar el módulo**, el/la alumno/a deberá superar todos los resultados de aprendizaje con calificación igual o superior a 5. **Para superar un resultado de aprendizaje** se hará la media aritmética de los criterios de evaluación asociados al mismo, debiendo resultar una calificación igual o mayor a 5. Para evaluar los diferentes criterios se utilizarán instrumentos de evaluación variados. En el caso de que un criterio de evaluación sea evaluado por más de un instrumento, la calificación de ese criterio será la resultante de calcular la media aritmética de las calificaciones obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación.

La **nota media de cada evaluación** se obtendrá con la media aritmética de los resultados de aprendizaje trabajados en la misma. La expresión de la calificación obtenida se realiza mediante escala numérica del 1 al 10, sin cifras decimales. De esta manera, como la nota ha de ser un número entero se redondeará al alza si los decimales son igual o superan el 0,5 y se redondeará hacia abajo si es inferior al 0,5. Se considerará aprobado el trimestre si la nota es igual o superior 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, supondrá tener que recuperarla en el periodo de recuperación si el resultado de aprendizaje al cual va asociada (mediante los criterios evaluados en dicha prueba) resulta una nota inferior a cinco. Si se justifica, se buscarán fechas alternativas previas al periodo de recuperación dentro del trimestre. De la misma forma ocurrirá 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.

Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

8.5 - Instrumentos de calificación

Los instrumentos de calificación o herramientas serán: **observación sistemática, listas de control, escalas de valoración, plantillas de corrección, rúbricas y cuaderno del profesor**, entre otras.

8.6 - 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 conforme a lo establecido en la normativa, 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 resultados de aprendizaje 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 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.

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

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.

8.8.- 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, como ya se ha especificado anteriormente, **la media ponderada de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje**, observando **siempre que se hayan superado todos**, 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 asociados al módulo profesional, cada uno con una **calificación igual o superior a 5**, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje.

9.- Evaluación del proceso de enseñanza

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 feedback 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.

10.- 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 cumpliendo así con el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) para garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo. Para ello, tal y como se ha concretado en el epígrafe 6 de la presente programación didáctica, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado, siempre teniendo en cuenta que habrá de respetarse el currículo fijado.

Se podrán adecuar, por tanto, las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo. No obstante, 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.

Entonces, 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.

Además, se contemplan las siguientes medidas para necesidades específicas de apoyo educativo concretas:

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, relacionessociales 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.

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

11.- Planes y programas

Tal y como se ha contextualizado en el primer epígrafe de esta programación didáctica, la presente programación didáctica se desarrolla en el IES Rey Alabez de Mojácar y, por tanto, a nivel curricular se adapta al proyecto educativo del centro. Esto significa que, por ende, participa en los planes y programas que en él se trabajan en forma de actividades complementarias y/o transversales:

- Plan "Escuela Espacio de Paz"
- Plan para la igualdad entre hombres y mujeres.
- Proyecto CIMA.
- Proyecto TDE.

12.- Marco normativo y organización escolar

ESTATAL:

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- REAL DECRETO 658/2024, de 9 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria, y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional (BOE 10-07-2024).
- REAL DECRETO 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 28-05-2024).
- Real Decreto 1085/2020, de 9 de diciembre, por el que se establecen convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de Formación Profesional del sistema educativo español y las medidas para su aplicación, y se modifica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. (Texto consolidado 22 de julio 2023).
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.
- Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la Formación Profesional Dual.

AUTONÓMICA:

- RESOLUCIÓN de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la fase de formación en empresas u organismos

equiparados de las enseñanzas de formación profesional.

- Corrección de errores de la Orden de 29 de abril de 2024, por la que se aprueba el modelo de convenio tipo de colaboración para la realización de la fase de formación en empresas u organismos equiparados de las enseñanzas de formación profesional (BOJA núm. 87, de 7 de mayo de 2024).
 - Orden de 20 de enero de 2023, por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2023/2024. (continuidad 2o curso CFGM Servicios en Restauración)
 - 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.
- *Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CC %
1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	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.	2,1%
b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.	2,1%
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.	2,1%
d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa relacionada con el sector.	2,1%
e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector.	2,1%
f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	2,1%
g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.	2,1%
h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.	2,1%
i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del sector profesional, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.	2,1%
j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.	2,1%
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.	2,1%
l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	2,1%
2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	20%
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.	2,3%
b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.	2,3%
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 .	2,3%
d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme relacionada con el sector.	2,3%
e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa , y su relación con los objetivos empresariales.	2,3%
f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.	2,3%
g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el sector, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.	2,3%
h) Se han identificado, en empresas relacionadas con el sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales .	2,3%
i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con el sector.	2,3%
<i>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.</i>	2,3%
<i>k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.</i>	2,3%

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	25%
a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	2,8%
b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.	2,8%
c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	2,8%
d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.	2,8%
e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con el sector profesional en la localidad de referencia.	2,8%
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 .	2,8%
g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una empresa.	2,8%
<i>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>	2,8%
<i>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.</i>	2,8%
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	25%
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una empresa u organización.	2,8%
b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad , así como las técnicas de registro de la información contable.	2,8%
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.	2,8%
d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el sector.	2,8%
e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal .	2,8%
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 relacionada con el sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.	2,8%
<i>g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.</i>	2,8%
<i>h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.</i>	2,8%
<i>i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.</i>	2,8%