

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
					Revisión 1 Pág. 1/16

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA 2º Técnico en Cocina y Gastronomía (GM) Código: 0075 Duración: 84 horas
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2019/2020 HASTA EL CURSO 2023/2024 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Septiembre 2022

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- 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. **(BOE 23 - 11 - 2007)**
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. **(BOJA 27- 11- 2008)**

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF 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.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

- 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 2/16		

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad un % elevado de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que en el futuro aumente considerablemente.
2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.
4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática.

Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 3/16		

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	Nº HORA
I	n	RA1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	UD1. Iniciativa emprendedora	10h
I	n	RA2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	UD2. La empresa y su entorno.	10h
m,n	ñ,o	RA3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	UD3. Creación y puesta en marcha de una empresa.	18h
m,n	ñ,o	RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	UD4. Función administrativa	18h
I,m,n	n,ñ,o	RA1, RA2, RA3, RA4	UD5. Simulación empresarial.	28h
TOTAL				84h

OG=Objetivos generales. **CPPS**=Competencias profesionales, personales y sociales.

En las columnas **OG**, **CPPS** y **RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.

El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA. Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).

Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA.

La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.

La **asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:

Una UT por cada RA.

Varias UT por cada RA.

Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).

Peso de las UT: las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

Cada profesor/a establecerá en su programación de aula los objetivos, contenidos, secuenciación, temporalización y demás elementos del currículum haciendo una tabla en la que aparezca la correlación entre la tabla expuesta más arriba y las Unidades Didácticas de su Programación de Aula.

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 4/16		

MÓDULO: EIE

UNIDAD TRABAJO 1: Iniciativa emprendedora.

1. TEMPORALIZACIÓN: 10 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- 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 pequeña y mediana empresa del sector de la panadería, repostería y confitería.
- 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.
- j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

4. CONTENIDOS (Orden)

- 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.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p>	10/01/2019			
			<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>			MD850202
						Revisión 1 Pág. 5/16

MÓDULO: EIE

UNIDAD TRABAJO 2: La empresa y su entorno.

1. TEMPORALIZACIÓN: 10 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- 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.
- Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina.
- Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- Se han identificado, en empresas relacionadas con la cocina, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa de cocina.

4. CONTENIDOS (Orden)

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una «pyme» de cocina.
- Análisis del entorno específico de una «pyme» de cocina.
- Relaciones de una «pyme» de cocina con su entorno.
- Cultura empresarial: Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una «pyme» de cocina con el conjunto de la sociedad.
- Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

MÓDULO: EIE

UNIDAD TRABAJO 3: Creación y puesta en marcha de una empresa.

1. TEMPORALIZACIÓN: 18 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

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

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- 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 relacionadas con la panadería, repostería y confitería cocina en la localidad de referencia.
- g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «pyme».

4. CONTENIDOS (Orden)

- 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.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 7/16		

MÓDULO: EIE	
UNIDAD TRABAJO 4: Función administrativa.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 18 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
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. e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal. f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable para una pequeña y mediana empresa de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.	- 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.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.	

MÓDULO: EIE	
UNIDAD TRABAJO 5: Simulación empresarial.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 28 horas	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
		<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>		
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 8/16</p>	

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

- RA1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- RA2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- RA3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
- RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una «pyme», identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- RA1i) 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.
- RA1k) 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.
- RA1l) Se han las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.
- RA2j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.
- RA2k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.
- RA3f) 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.
- RA3h) 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.
- RA3i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4.CONTENIDOS (Orden)

INICIATIVA EMPRENDEDORA:

- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina.
- 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:

- 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:

- 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>			
		<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>			<p>MD850202</p>
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 9/16</p>		

RA4g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
 RA4h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.
 RA4i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

- 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:

- 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. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

Cada profesor/a establecerá en su programación de aula el detalle de las Unidades Didácticas o de Trabajo (o Proyectos Basados en Aprendizajes, Retos, Problemas, etc.). En este detalle debe aparecer:

1. Temporalización.
2. Resultado/s de Aprendizaje asociados.
3. Criterios de evaluación asociados.
4. Contenidos.
5. Instrumentos y criterios de evaluación.

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES y la ATENCIÓN A LA CULTURA ANDALUZA, según se establece en la Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40) contenidos y actividades relacionados con:

1. Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
2. Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

3. Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: Seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

Se concretarán en la Programación de Aula.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

8.2. 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.
- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de cocina y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

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

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

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT y proyecto de empresa tendrán en cuenta:

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

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...

Consiste en buscar un sistema en que los alumnos se encuentren motivados y participen en el proceso educativo. Para ello utilizaremos los métodos activos conjugando la posibilidad de trabajo individual reflexivo y el de grupo de discusión y crítica y fomentaremos el aprendizaje por descubrimiento.

Seguiremos un método activo de trabajo consistente en explicación previa del profesor, seguida de discusión, formación de grupos de trabajo y comentario de textos, esquemas, resúmenes, trabajos, aclaraciones del profesor, preguntas del profesor en clase, exposiciones de trabajos, realización de actividades... Cada profesor podrá emplear el orden o incluir o excluir partes del método de trabajo según se adapte mejor a las necesidades y circunstancias del grupo.

El profesor presentará los contenidos, objetivos y métodos a emplear, facilitará información sobre el material a utilizar y, por último, procederá a la discusión de problemas en relación con la preparación y evaluación del trabajo escolar.

- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos... La explicación de los contenidos se podrá continuar con la realización de las siguientes actividades:
 - Trabajo en grupo, seguido de debate
 - Cuestionarios, donde los alumnos desarrollarán las líneas de la explicación y, a su vez, contestarán a una serie de cuestiones que se les propone en éstas.
 - Comentario de texto
 - Casos prácticos.
 - Dramatización en las materias que sea posible

Tenemos que mencionar la importancia que cobran las nuevas tecnologías, con todas las posibilidades que ofrecen, por lo que se hace necesario **la utilización de Internet**, proyectores, programas informáticos., ordenadores. Requerimos la mejora de las infraestructuras para poder llevar a cabo esta labor, así como la utilización de las aulas adecuadas.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>		<p>10/01/2019</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>			
			<p>Revisión 1</p>	

- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

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

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

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT y proyecto de empresa.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas en función del ritmo de aprendizaje y el cumplimiento de la programación.
- Actividades individuales y en grupo.

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

10. EVALUACION

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:
 - a) **En 1º** en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - b) **En 2º** en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Los RA tendrán el mismo peso en la calificación, esto es, media aritmética de los 4 Resultados de Aprendizaje.
 1. Cada profesor/a concretará en su programación de aula, la ponderación de los Criterios de Evaluación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje, de modo que se deja a criterio de cada docente si les da el mismo peso o no.
 2. La calificación del MP será la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
 3. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
 4. Para superar un RA se hará la media ponderada o aritmética (como haya establecido cada profesor/a en su Programación de Aula) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
 5. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
 6. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada RA y/o CE ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
 7. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
 8. 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 MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
 9. En el periodo de evaluación entre septiembre y 2ª evaluación parcial, 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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>		<p>10/01/2019</p>		
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>		<p>MD850202</p>		
			<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 14/ 16</p>	

no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

10. Cada profesor/a, atendiendo a la metodología utilizada, decidirá la calificación de las evaluaciones parciales, esto es, si la hace de un bloque de trabajo o de varios a la vez. Por ejemplo, en la segunda evaluación parcial el trabajo realizado desde septiembre hasta la segunda evaluación parcial o, el trabajo realizado solo y exclusivamente en el periodo de la segunda evaluación.
11. Las notas en las evaluaciones parciales y finales se redondean a partir de su superación con un mínimo de 5 puntos.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

1. Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como, por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

1. Libro de texto: a elección de cada profesor/a.
2. Webs: www.seg-social.es www.aeat.es y otras
3. Blogs
4. Bibliografía (libros y revistas)
5. Material audiovisual
6. Pizarra
7. Cañón y ordenador
8. Plataformas digitales.
9. Etc.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes actividades, cuya realización dependerá del ritmo de aprendizaje y del grado de cumplimiento de la programación:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visitas a ferias de empresas: Granada Gourmet, Fermasa, etc. (complementaria)	RA1 RA3	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 16/16

Talleres de desarrollo de habilidades emprendedoras del CADE (complementaria)	RA 1 RA 2 RA 3 RA 4	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Taller de Autoempleo del Ayuntamiento de Granada (complementaria)	RA1 RA3	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Charla de interlocutores sociales y otros organismos: empresarios del sector, representantes de asociaciones del sector, UPTA, SECOT, Técnicos de Hacienda, etc. (complementaria)	RA 1 RA 2 RA 3 RA 4	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Rastrillo solidario (extraescolar)	RA 1 RA 2 RA 3 RA 4	No evaluable.

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante, lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

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

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