

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EIE)

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

CURSO: 1º

REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, y modificado por el DECRETO 154/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores:

Departamento de Formación y Orientación Laboral

Almudena del Valle Barrado

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



1. **NOTA ACLARATORIA**

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación planteados para el tercer trimestre de mantienen.

- **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. Se ha contemplado la posibilidad de gestión de la empresa a través de una franquicia.
- 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 empresa.
- 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 empresa.

- **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 analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) 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.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada el ámbito que corresponda del sector o familia profesional.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) 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” o empresa de otro tamaño del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Las unidades de trabajo programadas para el tercer trimestre son:

U.T. 5. Formas jurídicas de la empresa. 1. Tipos de empresa según su forma jurídica: 1.1 El empresario individual. 1.2 Sociedades personalistas. 1.3 Sociedad Anónima. 1.4 Sociedad de responsabilidad limitada. 1.5 Sociedad de economía social. 2. La elección de la forma jurídica. 3. La franquicia: 3.1 Concepto. 3.2 Características. 3.3 Ventajas y desventajas.

U.T. 6. La creación de la empresa. 1. La puesta en marcha de la empresa: 1.1 La toma de decisiones para la puesta en marcha. 1.2 El plan de empresa. 1.3 Contenido del plan de empresa. 2. Las Administraciones Públicas en la creación de empresas. 3. Los trámites de puesta en marcha de la empresa: 3.1 Trámites relativos a la adopción de la personalidad jurídica. 3.2 Trámites generales de puesta en marcha. 3.3 Trámites específicos según el tipo de actividad. 3.4 El plan de prevención de riesgos laborales. 4. Apoyo administrativo externo a la creación de empresas. 5. La gestión de los Recursos Humanos: 5.1 Necesidades de personal. 5.2 Contratación laboral. 5.3 Nóminas. 5.4 Seguros Sociales. 5.5 El convenio colectivo del sector. 5.6 Cálculo del coste de personal.

U.T. 7. La contabilidad de la empresa. 1. La contabilidad: concepto, funciones, características y clasificación. 2. El Plan General de Contabilidad: 2.1

Marco conceptual de la contabilidad. 2.2 El cuadro de cuentas. 2.3 Funcionamiento del PGC. 2.4 El Plan General Contable de las pymes. 3. El método contable: 3.1 Funcionamiento de las cuentas. 3.2 El ciclo contable. 3.3 Los asientos contables. 4. Las cuentas anuales: 4.1 Balance. 4.2 La cuenta de Pérdidas y Ganancias. 4.3 El estado de patrimonio neto. 4.4 El estado de los flujos de efectivo. 4.5 La Memoria. 5. El análisis de Balances: 5.1 Análisis de ratios económicos financieros. 5.2 El Fondo de Maniobra. 5.3 Análisis de la rentabilidad.

U.T. 10. La gestión comercial de la empresa. 1. La atención al cliente. 2. Técnicas básicas de venta y negociación. 3. Concepto de Mercado: 3.1 Oferta. 3.2 Demanda. 4. Elementos básicos de la comercialización. 5. Marketing y Merchandising. 6. El Marketing mix: Precio, producto, Comunicación y distribución.

U.T. 12. Proyecto empresarial (Plan de empresa).

Cronograma de las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación. **ANEXO I.**

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Además de los contenidos planificados para el tercer trimestre, una parte fundamental del trimestre estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso, el mail de grupo, google drive, google classroom, quizlet y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada, enviando éstas a cada alumno individualmente.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no

podieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

En cuanto a los procedimientos de evaluación, consistirán en el análisis de las elaboraciones de los alumnos: ejercicios, actividades, trabajos y test de evaluación. La aplicación de estos procedimientos requiere instrumentos que permitan el registro de los datos de forma sistemática, y la adaptación del proceso de enseñanza-aprendizaje en función de las necesidades y logros detectados.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Se calificarán todas las actividades y test de evaluación online realizados con una nota numérica del 1 al 10. Se tendrán en cuenta todas las notas y si algún alumno presenta alguna dificultad en la entrega de alguna actividad, no calificará de manera negativa.

Se establece que el criterio de calificación para la nota final de ciclo, supondrá un peso en la calificación final de 40% la primera y segunda evaluación y un 20% la tercera evaluación. Aquellos alumnos que hayan presentado actividades en este tercer trimestre y tenga aprobado los dos primeros trimestres, tendrá una nota mínima de 5.

Para aquellos alumnos que tengan pendientes la 1ª y 2ª evaluación se plantearán actividades de recuperación no presenciales.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria: Cada profesor cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. El profesor titular del módulo en el curso se ha responsabilizará del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria: El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Libro de texto: Empresa e Iniciativa Emprendedora. Ed. McGrawHill.
- Webgrafía: <http://www.ipyme.org/>
- Apuntes, actividades y ejercicios proporcionados por la profesora.
- Vídeos Antonio Guirao: Flipped EIE
- Mail de grupo, google drive, google classroom, formularios google y quizlet.
- Correo institucional valleba@ieshotelescuela.es para resolver consultas, o en su caso videoconferencia cuando sea necesario por el volumen de cuestiones planteadas.

9. ANEXOS

- **ANEXO I:** Cronograma de las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación.

ANEXO I

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**GRUPO: 1DSERD****MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA****RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

Formas jurídicas de la empresa.
 Trámites de puesta en marcha de la empresa.
 Creación y puesta en marcha de una empresa.
 Función Comercial.
 Función económico administrativa.
 Proyecto de empresa.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Cuadro resumen de las principales formas jurídicas que pueden adoptar las empresas con los materiales proporcionados: apuntes y vídeo. Test de evaluación sobre las principales formas jurídicas de la empresa. Actividades a través de la herramienta de aprendizaje quizlet de la unidad “Formas jurídicas”. FECHA DE ENTREGA: 19 de marzo de 2020.</p>		<p>Analizar las diferentes formas jurídicas de la empresa. Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.</p> <p>Diferenciar el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.</p> <p>Analizar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una “pyme”.</p>
<p>Cuadro resumen de los trámites de puesta en marcha de la empresa con los materiales proporcionados: apuntes y vídeo. Test de evaluación sobre los trámites de puesta en marcha de la empresa. Actividades a través de la herramienta de aprendizaje quizlet de la unidad “Trámites</p>	<p>Correo electrónico Quizlet</p>	<p>Identificar las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una “PYME” o cualquier otro tipo de empresa del sector al que pertenece la familia profesional.</p> <p>Diferenciar los diferentes segmentos del mercado</p>

<p>de puesta en marcha de la empresa.”. FECHA DE ENTREGA: 26 de marzo de 2020.</p> <p>Actividades sobre Gestión Comercial de la Empresa. Test de evaluación sobre Gestión Comercial de la Empresa. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 2 de abril de 2020.</p> <p>Test de evaluación y ejercicios sobre aprovisionamiento, costes de la empresa, beneficio y umbral de rentabilidad. Materiales proporcionados: vídeos. FECHA DE ENTREGA: 20 de abril de 2020. Test de evaluación sobre contabilidad y balance. Actividad de elaboración de un balance. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 27 de abril de 2020.</p> <p>Elaboración y análisis de diferentes balances. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 4 de mayo de 2020.</p> <p>Elaboración y análisis de diferentes balances. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 11 de mayo de 2020.</p>		<p>según la demanda y los stocks</p> <p>Describir, analizar y aplicar los distintos componentes básicos del marketing, a saber producto, precio, comunicación y distribución.</p> <p>Identificar métodos eficaces de gestión del almacén.</p> <p>Diferenciar los diferentes costes de una empresa.</p> <p>Calcular el umbral de rentabilidad.</p> <p>Analizar los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.</p> <p>Describir las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.</p> <p>Identificar las diferentes etapas que han de desarrollarse para confeccionar un proyecto empresarial.</p> <p>Calificación: 100% de la calificación de la 3ª evaluación. Un 20% de la calificación final.</p>
---	--	---

<p>Elaboración y análisis de una cuenta de pérdidas y ganancias. Materiales proporcionados: apuntes y vídeos. FECHA DE ENTREGA: 18 de mayo de 2020.</p> <p>Elaboración de un Proyecto de Empresa con las indicaciones y apuntes proporcionados. FECHA DE ENTREGA: 1 de junio de 2020.</p>		
---	--	--