

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2023/2024	3	53	53

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA TRINIDAD TORREIRO ANTA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O módulo EIE impártese no ciclo de grao medio de cociña e gastronomía, pertence á familia profesional de hostalaría que se imparte no CIFP Paseo das Pontes.

O concello e a súa bisbarra están especialmente vinculados co sector de hostalaría, experimentado un constante crecemento e profesionalización. Por iso, é un ciclo moi demandado e na súa impartición cóntase coa colaboración de empresas do sector coas que o centro ten relación moi fluídas, tanto dende o punto de vista da realización da FCT coma da posterior colocación dos alumnos a través da Bolsa de Emprego. O alumnado está especialmente motivado e cada vez máis cualificado, debido, nunhas ocasións, a súa formación previa e, noutras, a súa experiencia profesional que, a miúdo simultanea cos seus estudos.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite acadar os obxectivos xerais l) , n), o), p) do ciclo formativo, e as competencias j), k), m) e n).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

Manexo das fontes de información sobre o sector das empresas de cociña e restauración, incluíndo a análise dos procesos de innovación sectorial en marcha.

Realización de casos e dinámicas de grupo que permitan comprender e valorar as actitudes das persoas emprendedoras e axustar a súa necesidade ao sector de cociña e restauración.

Utilización de programas de xestión administrativa e financeira para pequenas e medianas empresas do sector.

A realización dun proxecto empresarial relacionado coa actividade que inclúa todas as facetas da posta en marcha dun negocio.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe			
					MP0050_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Como levar a cabo a iniciativa emprendedora cunha idea empresarial	Presentación do módulo. Idea empresarial, emprendedor e empresario. Estructura dun plan de empresa.	9	15	X	X		
2	A empresa e o seu contorno	A empresa. O sector. Clientes. Competencia. Organización. Plan de marketing.	21	40		X		
3	As formas xurídicas e a posta en marcha dunha Peme	Selección da forma xurídica tendo en conta as implicacións legais	4	10			X	
4	Plan económico, financeiro. A fiscalidade e a xestión administrativa	Contabilidade e financiamento. Obrigas fiscais da empresa. Principais documentos de xestión.	19	35		X	X	X
Total:			53					

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Como levar a cabo a iniciativa emprendedora cunha idea empresarial	9

**4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	SI
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

#### 4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentación	1	Plan de empresa	1,0
1.2 Coñecer a estrutura dun plan de empresa			
1.3 Valorar o plan de empresa como instrumento necesario para o emprendedor			
2.1 Identificar ideas emprendedoras	2	Poker do emprendedor	5,0
2.2 Analizar as características personais emprendedoras			
2.3 Identificar as tendencias da sociedade actual			
2.4 A misión, visión e valores da idea escollida			
3.1 Xustificar a misión, visión e valores da idea escollida	3	A misión, visión e valores da idea escollida	3,0
3.2 Analizar os valores éticos e sociais da empresa			
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>

#### 4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.	• LC.1 - Actividade aula: Poker emprendedor	N	2
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.	• LC.2 - Actividade aula: Poker emprendedor	N	2
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.	• LC.3 - Actividade aula: Poker emprendedor	N	2
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.	• LC.4 - Actividade aula: Poker emprendedor	S	10

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.	• LC.5 - Actividade aula: Poker emprendedor	N	2
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.	• LC.6 - Actividade aula: Poker emprendedor	N	2
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.			0
CA1.7.1 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.	• PE.1 - A idea emprendedora	S	15
CA1.7.2 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.	• TO.1 - Traballo: ideas emprendedoras	S	15
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.	• LC.7 - Actividade aula: Estrutura do plan de empresa.	N	2
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.	• LC.8 - Actividade aula: MISIÓN, VISIÓN, VALORES	N	2
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.	• LC.9 - Actividade aula: MISIÓN, VISIÓN, VALORES	N	2
CA2.8 Identificáronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.	• LC.10 - Actividade aula: MISIÓN, VISIÓN, VALORES	N	2
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.			0
CA2.9.1 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.	• TO.2 - Traballo: Misión, visión e valores	N	5
CA2.9.2 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.	• PE.2 - Exame: Misión, visión e valores	N	5
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.			0
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio e a misión, visión e valores	• PE.3 - Exame: Idea de negocio	S	12
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio e a misión, visión e valores	• TO.3 - Traballos sobre: idea de negocio	S	20
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
<p>Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de cociña e restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).</p> <p>Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.</p> <p>Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.</p> <p>Actuación das persoas emprendedoras no sector da cociña e restauración.</p> <p>O risco como factor inherente á actividade emprendedora.</p> <p>Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.</p> <p>Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.</p> <p style="color: green;">Decisión a partir das ideas emprendedoras dunha determinada idea de negocio do sector, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.(CA 1.7)</p> <p>Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da cociña e restauración.</p> <p>Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.</p> <p>Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.</p>

**4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Plan de empresa - Descrición da estrutura dun plan de empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación do módulo Animar á participación no concurso de ideas emprendedoras e nas actividades de iniciativa emprendedora</li> <li>Elaboración dun esquema facendo fincapé na importancia do Plan de empresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resposta a unha serie de preguntas que serven para a avaliación inicial</li> <li>Coñecemento do plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación do módulo. Explicación da programación. Avaliación inicial. Esquema do Plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Folla avaliación inicial. Esquema do Plan de empresa facilitado pola profesora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.7 - Actividade aula: Estrutura do plan de empresa.</li> </ul>	1,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Poker do emprendedor - Identificar distintos tipos de ideas emprendedoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos apartados da actividade "Poker do emprendedor". Animar á participación no concurso de ideas emprendedoras e nas actividades de iniciativa emprendedora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre os apartados propostos e elaborar a súa idea propia de negocio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexión sobre as características personais e as tendencias principais da sociedade</li> <li>Elaborar a súa idea propia de negocio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra</li> <li>Ordenadores con cañón.</li> <li>Apuntamentos subidos á Aula Virtual.</li> <li>Internet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Actividade aula: Poker emprendedor</li> <li>LC.2 - Actividade aula: Poker emprendedor</li> <li>LC.3 - Actividade aula: Poker emprendedor</li> <li>LC.4 - Actividade aula: Poker emprendedor</li> <li>LC.5 - Actividade aula: Poker emprendedor</li> <li>LC.6 - Actividade aula: Poker emprendedor</li> <li>PE.1 - A idea emprendedora</li> <li>PE.3 - Exame: Idea de negocio</li> <li>TO.1 - Traballo: ideas emprendedoras</li> <li>TO.3 - Traballos sobre: idea de negocio</li> </ul>	5,0
A misión, visión e valores da idea escollida - Xustificar a misión, visión e valores da idea escollida	<ul style="list-style-type: none"> <li>Animar á participación no concurso de ideas emprendedoras e nas actividades de iniciativa emprendedora</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.8 - Actividade aula: MISIÓN, VISIÓN, VALORES</li> <li>LC.9 - Actividade aula: MISIÓN, VISIÓN, VALORES</li> <li>LC.10 - Actividade aula: MISIÓN, VISIÓN, VALORES</li> <li>PE.2 - Exame: Misión, visión e valores</li> <li>PE.3 - Exame: Idea de negocio</li> <li>TO.2 - Traballo: Misión, visión e valores</li> <li>TO.3 - Traballos sobre: idea de negocio</li> </ul>	3,0

<b>TOTAL</b>	<b>9,0</b>
--------------	------------

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno	21

**4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

**4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar o mercado do sector produtivo	1	O entorno	3,0
1.2 Identificar e analizar o entorno social, económico, legal, tecnolóxico..			
2.1 Describir as características da localización	2	A localización	3,0
2.2 Determinar as características do local			
3.1 Determinar os clientes potenciais	3	Os clientes	3,0



**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.2 Valorar as súas características			
3.3 Determinar os factores que inflúen na compra			
4.1 Determinar as empresas competidoras			
4.2 Sinalar as súas principais características	4	A competencia	3,0
4.3 Establecer os factores competidores			
5.1 Determinar os provedores			
5.2 Valorar as súas características	5	Os provedores	3,0
6.1 Identificar o produto e a marca comercial			
6.2 Determinar o prezo, as estratexias e os factores que se empregan	6	O Plan de marketing I	3,0
7.1 Coñecer as técnicas de promoción			
7.2 Identificar as canles de distribución	7	O Plan de marketing II	3,0
<b>TOTAL</b>			<b>21</b>

**4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.	• LC.1 - Actividade aula: ENTORNO	N	3
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.	• LC.2 - Actividade aula: ENTORNO	N	4
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.			0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3.1 Identifícaronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural	• PE.1 - Exame: ENTORNO	S	10
CA2.3.2 Identifícaronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural	• TO.1 - Traballo: ENTORNO	S	10
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.	• LC.3 - Actividade aula:CLIENTES, COMPETENCIA, PROVEEDORES	N	10
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.			0
CA2.5.1 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización. Engadir	• PE.2 - Exame: localización	S	10
CA2.5.2 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización. Engadir	• TO.2 - Traballo: LOCALIZACIÓN	S	10
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.	• TO.3 - Traballos: MARKETING I e II	N	3
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.			0
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio e a misión, visión e valores	• PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.	S	15
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio e a misión, visión e valores	• TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.	S	25
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
0Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
<a href="#">Análise da normativa específica aplicable ás empresas do sector</a>
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.

Contidos
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.

**4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O entorno - Descrición actual do sector e perspectivas futuras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do apartado da actividade e elaboración dun esquema das características do sector e do entorno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado do entorno e aplícalo ao seu plan de empresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito de investigación e análise do entorno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Actividade aula: ENTORNO</li> <li>LC.2 - Actividade aula: ENTORNO</li> <li>LC.3 - Actividade aula: CLIENTES, COMPETENCIA, PROVEEDORES</li> <li>PE.1 - Exame: ENTORNO</li> <li>PE.2 - Exame: localización</li> <li>PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores, o plan de márketing.</li> <li>TO.1 - Traballo: ENTORNO</li> <li>TO.2 - Traballo: LOCALIZACIÓN</li> <li>TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores, o plan de márketing.</li> </ul>	3,0
A localización - Descrición da localización da empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do apartado da actividade e elaboración dun esquema da localización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado da localización e aplícalo ao seu plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito da localización</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - Actividade aula: CLIENTES, COMPETENCIA, PROVEEDORES</li> <li>PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores, o plan de márketing.</li> </ul>	3,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> </ul>	
Os clientes - Análise das características dos clientes e a da competencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do apartado da actividade e elaboración dun esquema dos clientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito de investigación e análise dos clientes. Elaboración dunha enquisa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito de investigación e análise dos clientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - Actividade aula:CLIENTES, COMPETENCIA, PROVEEDORES</li> <li>PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> <li>TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> </ul>	3,0
A competencia - Análise das características da competencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do apartado da actividade e elaboración dun esquema das empresas competidoras e as súas características.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado das empresas competidoras e aplícalo ao seu plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito de investigación e análise das empresas competidoras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - Actividade aula:CLIENTES, COMPETENCIA, PROVEEDORES</li> <li>PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> <li>TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> </ul>	3,0
Os provedores - Análise das características dos provedores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do apartado da actividade e elaboración dun esquema dos provedores e as súas características.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado dos provedores e aplícalo ao seu plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito de investigación e análise dos provedores e as súas características.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - Actividade aula:CLIENTES, COMPETENCIA, PROVEEDORES</li> <li>PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> <li>TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> </ul>	3,0
O Plan de marketing I - Descrición do noso produto, das técnicas de promoción e dos canles de distribución; determinación dos prezos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación a marca comercial. Elaboración dun esquema coas características do produto. Explicación determinación dos prezos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exercicios de determinación do prezo Elaboración do apartado do Plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito de investigación e análise da marca comercial, do produto cos atributos e os seus prezos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> <li>TO.3 - Traballos: MARKETING I e II</li> <li>TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> </ul>	3,0
O Plan de marketing II - Descrición das técnicas de promoción e dos canles de distribución	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do apartado da actividade e elaboración dun esquema sobre as técnicas de promoción e as canles de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado e aplícalo ao seu plan de empresa. Elaborar unha conta de Instagram para o</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito de investigación e análise sobre as técnicas de promoción e as canles de distribución.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Exame: entorno, a localización, clientes competencia, provedores,o plan de márketing.</li> </ul>	3,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	distribución	seu plan de empresa	Creación dunha conta de Instagram para o seu plan de empresa		<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.3 - Traballos: MARKETING I e II</li> <li>TO.4 - Traballos: entorno, a localización, clientes competencia, provedores, o plan de márketing.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>21,0</b>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	As formas xurídicas e a posta en marcha dunha Peme	4

**4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	NO

**4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as principais características das formas xurídicas	1	As formas xurídicas	3,0
1.2 Diferenciar os trámites para a constitución e a posta en marcha das empresas			
2.1 Identificar as debilidades, ameazas, fortalezas e oportunidades	2	DAFO	1,0
2.2 Propór accións de mellora			
<b>TOTAL</b>			<b>4</b>

**4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Analízouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.	• LC.1 - ACTIVIDADE NA AULA: As formas xurídicas	N	5
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.	• TO.1 - TRABALLO: As formas xurídicas	S	10
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.	• LC.2 - ACTIVIDADE NA AULA: As formas xurídicas	N	5
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.	• TO.2 - TRABALLO: As formas xurídicas	S	10
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.	• TO.3 - TRABALLO: As formas xurídicas	S	10
CA3.6 Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.	• TO.4 - TRABALLO: As formas xurídicas	S	10
CA3.7 Identifícanse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.	• LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: As formas xurídicas	N	5
CA3.9 Inclúese no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.	• TO.5 - TRABALLO: As formas xurídicas	S	25
CA3.10 Establecéronse a analizáronse as debilidades, ameazas, fortalezas e oportunidades do plan de empresa	• TO.6 - TRABALLO: dafo	N	20
		<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
<p>Método DAFO</p> <p>Formas xurídicas das empresas.</p> <p>Responsabilidade legal da persoa empresaria.</p> <p>A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.</p> <p>Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.</p> <p>Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.</p>

**Contidos**

Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

**4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As formas xurídicas - Análise das principais características das formas xurídicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación da teoría. Elaboración dun cadro resumo coas distintas formas xurídicas de empresa e outro cos principais trámites de constitución e posta en marcha das empresas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado e aplícalo ao seu plan de empresa</li> <li>Elección da forma xurídica máis axeitada para o seu negocio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadro resumo analizando as vantaxes e desvantaxes de cada forma xurídica empresarial. Traballo escrito de investigación e análise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - ACTIVIDADE NA AULA: As formas xurídicas</li> <li>LC.2 - ACTIVIDADE NA AULA: As formas xurídicas</li> <li>LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: As formas xurídicas</li> <li>TO.1 - TRABALLO: As formas xurídicas</li> <li>TO.2 - TRABALLO: As formas xurídicas</li> <li>TO.3 - TRABALLO: As formas xurídicas</li> <li>TO.4 - TRABALLO: As formas xurídicas</li> <li>TO.5 - TRABALLO: As formas xurídicas</li> </ul>	3,0
DAFO - Análise das debilidades, ameazas, fortalezas e oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación da teoría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado e aplícalo ao seu plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dun DAFO para a empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - TRABALLO: dafo</li> </ul>	1,0
<b>TOTAL</b>						<b>4,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Plan económico, financeiro. A fiscalidade e a xestión administrativa	19

**4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	NO
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	SI

**4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Elaborar listaxe de costes fixos e costes variables do proceso produtivo	1	O Plan económico I	3,0
1.2 Determinar as inversións necesarias			
1.3 Identificar a información contable.			
1.4 Analizar a rendibilidade económica financeira.			
2.1 Estimar previsión de ingresos semanais, mensuais e anuais	2	O Plan económico II	3,0
2.2 Analizar a rendibilidade económica: punto morto			
3.1 Determinar o balance	3	O balance	6,0
3.2 Analizar os seus ratios			
4.1 Determinar a conta de perdas e ganancias	4	A conta de perdas e ganancias	3,0
4.2 Analizar a rendibilidade económica e financeira			



**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.3 Identificar as obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa: IRPF, IS			
5.1 Determinar o plan de tesourería	5	O plan de tesourería	3,0
6.1 Determinar o ciclo de xestión administrativa nunha empresa do sector a través dos documentos administrativos e documentos de pagamento			
6.2 Elaborar unha factura tipo	6	O ciclo da xestión administrativa	1,0
6.3 Analizar as obrigas fiscais através da factura: IVE			
<b>TOTAL</b>			<b>19</b>

**4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.11 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.	• LC.1 - ACTIVIDADE NA AULA: costes e inversións	N	2
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.			0
<b>CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio e a misión, visión e valores</b>	• TO.1 - TRABALLO: plan económico	S	10
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.	• LC.2 - ACTIVIDADE NA AULA: balance	N	2
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.			0
<b>CA4.1.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.</b>	• PE.1 - EXAME: balance, conta de resultados e plan de tesourería	S	21
<b>CA4.1.2 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.</b>	• LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: balance, conta de resultados e plan de tesourería	S	6
CA4.2 Descríbense as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.			0
<b>CA4.2.1 Descríbense as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.</b>	• PE.2 - EXAME: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto	S	21

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.2.2 Descríbironse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.	• LC.4 - ACTIVIDADE NA AULA: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto	S	6
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidación)	• LC.5 - ACTIVIDADE NA AULA: As obrigas fiscais	N	2
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d			0
CA4.4.1 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (facturas) para unha pequena e unha mediana empresa	• PE.3 - EXAME: factura	S	6
CA4.4.2 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (facturas) para unha pequena e unha mediana empresa	• TO.2 - TRABALLO: factura	S	4
CA4.4.3 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (facturas) para unha pequena e unha mediana empresa	• LC.6 - ACTIVIDADE NA AULA: factura	S	2
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.	• TO.3 - TRABALLO: plan financeiro	S	18
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
<p>0Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.</p> <p>Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.</p> <p>Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración.</p> <p>Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración.</p> <p>Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.</p> <p>Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.</p> <p>Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.</p> <p>Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.</p> <p>Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.</p> <p>Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.</p>

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
**4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O Plan económico I - Análise da información contable do proxecto empresarial: costes e inversións	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación das nocións básicas de contabilidade: costes e inversións. Proposta de exercicios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado e aplícalo ao seu plan de empresa determinando costes e inversións</li> <li>Elaboración do Plan económico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo escrito: Plan económico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - ACTIVIDADE NA AULA: costes e inversións</li> <li>LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>PE.1 - EXAME: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>TO.1 - TRABALLO: plan económico</li> <li>TO.3 - TRABALLO: plan financeiro</li> </ul>	3,0
O Plan económico II - Análise da información contable e da rendibilidade do proxecto empresarial: ingresos e umbral de rendibilidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación da estimación de vendas e a determinación de ingresos; explicación do cálculo e do análise do umbral de rendibilidade. Proposta de exercicios.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Exercicios para practicar o umbral de rendibilidade. Estimación de vendas e a determinación de ingresos da empresa. Cálculo e análise do umbral de rendibilidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>PE.1 - EXAME: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>TO.3 - TRABALLO: plan financeiro</li> </ul>	3,0
O balance - Análise da información contable e da rendibilidade do proxecto empresarial	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do balance e os seus ratios. Proposta de exercicios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado e aplícalo ao seu plan de empresa</li> <li>Resolución de exercicios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de exercicios . Elaboración do balance e os seus ratios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.2 - ACTIVIDADE NA AULA: balance</li> <li>LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>LC.4 - ACTIVIDADE NA AULA: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto</li> <li>PE.1 - EXAME: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>PE.2 - EXAME: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto</li> <li>TO.3 - TRABALLO: plan financeiro</li> </ul>	6,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A conta de perdas e ganancias - Análise da información contable e da rendibilidade do proxecto empresarial	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación da conta de resultados e do análise da rendibilidade. Proposta de exercicios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionar sobre o apartado e aplícalo ao seu plan de empresa</li> <li>Resolución de exercicios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de exercicios. Elaboración do apartado da conta de resultados e do análise da rendibilidade do Plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>LC.4 - ACTIVIDADE NA AULA: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto</li> <li>LC.5 - ACTIVIDADE NA AULA: As obrigas fiscais</li> <li>PE.1 - EXAME: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>PE.2 - EXAME: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto</li> <li>TO.3 - TRABALLO: plan financeiro</li> </ul>	3,0
O plan de tesourería - Análise dos principais cobros e pagos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do Plan de Tesourería. Proposta de exercicios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de exercicios . Reflexionar sobre o apartado e aplícalo ao seu plan de empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de exercicios. Plan de Tesourería da empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - ACTIVIDADE NA AULA: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>LC.4 - ACTIVIDADE NA AULA: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto</li> <li>PE.1 - EXAME: balance, conta de resultados e plan de tesourería</li> <li>PE.2 - EXAME: ratios, rendibilidade, solvencia, punto morto</li> <li>TO.3 - TRABALLO: plan financeiro</li> </ul>	3,0
O ciclo da xestión administrativa - Análise dos documentos administrativos e de pagamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema dos documentos. Explicación da factura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de exercicios. Elaboración dunha factura tipo para a súa empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de exercicios. Factura tipo da empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarra. Apuntamentos subidos á Aula Virtual. Internet. Ordenadores. Proxector. Modelos de documentos administrativos e de pagamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.5 - ACTIVIDADE NA AULA: As obrigas fiscais</li> <li>LC.6 - ACTIVIDADE NA AULA: factura</li> <li>PE.3 - EXAME: factura</li> <li>TO.2 - TRABALLO: factura</li> </ul>	1,0
<b>TOTAL</b>						<b>19,0</b>

## 5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

O módulo consta de catro resultados de aprendizaxe que terán o seguinte peso:

RA1: 15%

RA2: 40%

RA3: 10%

RA4: 35%

### CRITERIOS MINIMOS EXIXIBLES

CA1.4 - Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.

CA1.7 - Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito do téxtil, a confección e a pel, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.

CA2.3 - Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.

Ok CA2.5 - Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de téxtil, confección e pel en función da súa posible localización.

CA2.9. Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.

CA2.12 - Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

CA3.2 - Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.

CA3.4 - Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.

CA3.5 - Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.

CA3.6 - Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.

CA3.9 - Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

CA4.1 - Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.

CA4.2 - Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.

CA4.4 - Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa.

CA4.5 - Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN POR AVALIACIÓN:

A avaliación do alumnado levarase a cabo unha vez cada trimestre e nas datas que estableza xefatura de estudos

A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10

Para que o alumnado acade o aprobado deberá obter un mínimo de 5 puntos

En ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, dado que éstas teñen carácter eliminatorio.

O 20% da nota corresponde co traballo feito na clase das actividades propostas e será avaliado por lista de cotexo. O 80% da nota corresponde co resultado ponderado dunha proba escrita e de táboas de observación. A ponderación farase en base ao apartado A) e ao apartado B):

- Apartado A): Proba escrita (exame)

1ª avaliación: O alumnado poderá realizar o exame axudado dos apuntes, agás o exame de recuperación. Versará sobre os contidos traballados no plan de empresa. O peso da nota será dun 40%

2ª avaliación: O exame será a realización de supostos prácticos. Farase sen apuntes e con calculadora. O peso da nota será dun 60%

- Apartado B): Táboas de observación (Traballos do plan de empresa)

1ª avaliación:

Cada traballo valorarase de 0 a 10 puntos.

Os traballos deben ser presentados na aula virtual en PDF. Penalizarase cun punto menos por cada semana de retraso na entrega

O peso da nota será dun 60% na primeira avaliación e un 40% na segunda avaliación

Os criterios que se empregarán nas táboas de observación serán:

Presentación: 20%

Contido e análise: 50%

Información: 30%

Os traballos da primeira avaliación e as datas da súa entrega son os seguintes:

IDEA - 26 SETEMBRO

MISIÓN, VISIÓN E VALORES - 3 OTUBRO

ENTORNO - 10 OUTUBRO

LOCALIZACIÓN - 17 OUTUBRO

CLIENTES - 24 OUTUBRO

PROVEEDORES - 31 OUTUBRO

COMPETENCIA - 7 NOVENBRO

MARKETING I - 14 NOVENBRO

MARKETING II - 21 NOVENBRO

FORMAS XURÍDICAS-28 NOVENBRO

## DAFO -5 DECEMBRO

## 2ª avaliación:

Cada traballo valorarase de 0 a 10 puntos.

Penalizarase cun punto menos por cada semana de retraso na entrega

O peso da nota será dun 40%

Os criterios que se empregarán nas táboas de observación serán:

Presentación: 20%

Contido e análise: 50%

Viabilidade: 30%

Os traballos da segunda avaliación e as datas da súa entrega son os seguintes:

INVERSIÓNS -16 XANEIRO

COSTES- 16 XANEIRO

INGRESOS - 23 XANEIRO

UMBRAL DE RENDIBILIDADE - 23 XANEIRO

BALANCE E ANÁLISE - 6 FEBREIRO

CONTA DE RESULTADOS E ANÁLISE DE RENDIBILIDADE -13 FEBREIRO

PLAN DE TESOURERÍA - 27 FEBREIRO

FACTURAS - 5 MARZO

Para a cualificación teranse en conta, como mínimo, os seguintes aspectos:

Innovación e creatividade.

Coñecementos teórico - prácticos.

Traballos e exercicios realizados e puntualidade na súa entrega.

Participación e relación no entorno de traballo.

Mantemento e cumprimento das normas de orde e seguridade e hixiene.

**RECUPERACIÓN POR AVALIACIÓN:**

O alumno/a que suspenda a avaliación poderá facer un exame de recuperación sen apuntes ao final da mesma ou ao principio da seguinte. A nota que resulte calcularase ponderando a nota dos traballos e do exame de recuperación cos mesmos pesos que na avaliación (60%-40%)

**6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas****6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

No caso de que houbera alumnado que teña que recuperar este módulo na terceira avaliación, terá que facer un exame escrito e entregar o plan de empresa debidamente cumprimentado, coa finalidade de que poida acadar os coñecementos e os procedementos mínimos esixibles establecidos nesta programación.

Para aprobar o alumnado ten que obter unha cualificación igual ou superior a 5 tanto no exame coma no plan de empresa

O exame escrito poderase segmentar en diferentes días se a profesora o considera oportuno, para maior beneficio do alumnado.

As actividades de carácter teórico que poderán ser realizadas de forma autónoma polo alumnado e sempre baixo a supervisión e o apoio do profesorado, serán as seguintes:

Cadro das distintas formas xurídicas.

Resumo explicativo do estudo de mercado.

Esquema explicativo do proceso produtivo.

Cálculo dos costes dos elementos do proceso produtivo.

Cadro de inversión e financiamento necesaria para o seu proxecto empresarial.

Análise económico-financieiro

Elaboración dun plan de marketing.

Durante o periodo de recuperación recoméndase ao alumnado suspenso que acuda a clase. Nestas sesións a profesora resolverá dúbidas ou propondrá exercicios. En ningún caso serán clases de toma de apuntes.

O alumnado que teña pendente o módulo de FOL de primeiro será avaliado pola xefatura de departamento, salvo no suposto en que, voluntariamente quera asumilo o profesorado que lle impartiu clase en primeiro ou o profesorado que imparta en segundo, tendo en conta o informe individualizado elaborado polo profesor do curso anterior. O alumno/a realizará as actividades propostas por dito profesor durante os dous primeiros trimestres. Estas actividades versarán sobre os contidos mínimos esixibles para o módulo de FOL establecidos na programación. A nota destas actividades suporá un 40% da cualificación final. O profesor fixará as datas das probas escritas, que serán comunicadas ao alumno/a. A nota das probas escritas suporá un 60% da cualificación final.



## 6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Aqueles alumnos que perdan o dereito a avaliación continua farán unha proba extraordinaria nas datas fixadas pola xefatura de estudos que consistirá nunha proba escrita que poderá incluír parte teórica e práctica.  
O alumnado deberá obter, polo menos unha puntuación mínima de 5 puntos para superar o módulo.  
O dereito á avaliación continua perderase cando se alcance un número de faltas non xustificadas do 10% das horas do módulo.

## 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Para levar a cabo o seguimento da programación, o equipo docente, formado por todos os profesores que imparten clase no grupo, celebraremos, unha vez ao mes, unha xuntanza para analizar o grao de cumprimento das programacións. Para facer este seguimento utilizarase o modelo establecido polo sistema de xestión da calidade implantado no centro, no que se concretarán, tanto o grao de cumprimento da programación, como as modificacións levadas a cabo na mesma, coa xustificación do por qué destas modificacións, así como as propostas de mellora da mesma. Este documento servirá de base para a elaboración da programación do vindeiro curso.  
A práctica docente avaliarase a través das enquisas do sistema de calidade

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

O procedemento para a realización da avaliación inicial consistirá nun cuestionario, a contestar polo alumno, no que se plasme o seu interese pola iniciativa empresarial, así como os seus coñecementos sobre os principais conceptos da materia que se vai impartir no módulo ao longo do curso: plan de empresa, formas xurídicas, publicidade, mercado, clientes, competencia, produción, financiamento e obrigas fiscais

**8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados**

O profesor se observara dificultades ou atrancos nalgún alumno/a, tomará as medidas necesarias para intentar resolvelas

**9. Aspectos transversais****9.a) Programación da educación en valores**

Atendendo aos obxectivos anuais que desenvolve o Plan funcional do centro, os valores que se traballarán serán:

Fomentar o uso da lingua galega

Promover a igualdade de xénero en todas as accións levadas a cabo no módulo

Identificar aqueles trazos sexistas da lingua, intentando resolver a discriminación mediante formas adecuadas

Fomentar o respecto pola autonomía dos demais e o diálogo como maneira de resolver os conflitos, traballando a comunicación

Resaltar a importancia do benestar físico, psíquico, social e ambiental

Fomentar a relación con outras persoas e a participación en actividades de grupo con actitudes solidarias e tolerantes, superando posibles prexuízos, recoñecendo e valorando criticamente as diferencias de tipo social e rexeitando calquera discriminación baseada en distincións de raza, sexo, clase social, crenza e outras características individuais

Concienciar ao alumnado da necesidade dun desenvolvemento sostible e dun consumo responsable e baseado na redución, reciclaxe e reutilización.

Desenvolver un espírito crítico, analizando a información obtida a través dos medios audiovisuais, intentando fomentar unha actitude crítica e responsable fronte ao consumo e os mecanismos do mercado

**9.b) Actividades complementarias e extraescolares**

Levaranse a cabo as actividades complementarias organizadas ao longo do curso tanto polo Departamento de FOL coma pola Coordinación de Emprendemento, así coma calquera iniciativa proposta por outros Departamentos pero que servan para estimular a iniciativa emprendedora do alumnado.

En concreto, a participación voluntaria no proxecto Paseolidarios suporá un incremento de ata 0,5 puntos por avaliación.

## 10. Outros apartados

### 10.1) ENSINO A DISTANCIA

A duración real das UD supera a duración da UF. Esta duración será:

UD 1: 9 sesións

UD 2: 21 sesións

UD 3: 6 sesións

UD 4: 21 sesións