

DPTO. FOL	IES JORGE SANTAYANA	
PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO EIE		Pág. 1 de 12
GRUPO: 2º COCINA Y GASTRONOMÍA -2º SERVICIOS DE RESTAURACIÓN CURSO 2011/2012		
Profesor: Fernando Martín Antúnez		

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	3
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA.....	3
CURSO EN QUE SE IMPARTE: 2º Curso Ciclo Cocina – Servicios de Restauración.....	3
TIPO DE MÓDULO: TRANSVERSAL.....	3
DURACIÓN: 64 periodos lectivos.....	3
CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS: No se destacan características especiales del grupo de alumnos. Se trata de un grupo heterogéneo, con procedencia en su mayor parte del mundo académico, si bien algunos proceden del mundo laboral.....	3
2. OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	3
Los resultados de aprendizaje de este módulo son los siguientes:.....	3
3. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.....	3
3.1. ESTRUCTURA DE LOS CONTENIDOS.....	3
BLOQUE 4 - FUNCIÓN ADMINISTRATIVA.....	4
3.2. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.....	4
4. METODOLOGÍA DIDÁCTICA.....	8
5. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.....	9
5.1. EVALUACIÓN INICIAL DEL ALUMNADO.....	9
Al comienzo del curso se realizará una evaluación inicial consistente en una entrevista en clase con los alumnos del grupo cuyo propósito será determinar el grado de conocimiento previo de la materia objeto del módulo profesional, así como la existencia o no de alguna otra característica especial digna de ser tenida en cuenta, a fin de realizar en su caso las adaptaciones necesarias de la programación.	9
5.2. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN PARA ALUMNADO CON ASISTENCIA REGULAR A CLASE.....	9
5.3. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN PARA ALUMNADO QUE SUPERA EL 20% DE FALTAS.....	10
6. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	10
6.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA ALUMNADO CON ASISTENCIA REGULAR A CLASE.....	10
Las diferentes pruebas que se realicen al alumno tendrán un valor del 100%. El alumno deberá obtener en la prueba de evaluación la calificación de, al menos, 5 puntos sobre 10 para la superación del módulo, pudiéndose incrementar la calificación hasta un 10% valorando la realización de las actividades propuestas en clase y el grado de interés y esfuerzo demostrado por el alumno.....	10
Para superar el módulo será necesario realizar el Plan de Empresa que deberá ser presentado en tiempo y forma para su posterior calificación.....	10
6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA ALUMNADO QUE SUPERA EL 20% DE FALTAS.....	10

Realizado por: Fernando Martín Antúnez	Fecha: 10-10-2011
Revisado por: Fernando Martín Antúnez.	Fecha: 10-10-2011

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN MÓDULO: EIE		
Curso	-	2
Profesor: Fernando Martín Antúnez.		Pag 2 de 12

7. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	10
8. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES.....	11
9. PROCEDIMIENTO Y PLAZOS PARA LAS RECLAMACIONES A CALIFICACIONES TRIMESTRALES.....	11
Tras cada evaluación trimestral, el alumno que se encuentre disconforme con la calificación obtenida, podrá presentar reclamación por escrito dirigida al profesor del módulo profesional, exponiendo las razones en que se apoya para pretender la modificación de la calificación. El plazo para presentar la citada reclamación y para resolverla será el establecido al efecto en el Proyecto Curricular de Ciclo, o que en su caso determine Jefatura de Estudios.....	
10. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.....	11
11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	12

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN MÓDULO: EE		Pag 3 de 12
Curso	– 2	
Profesor:Fernando Martín Antúnez.		

1. INTRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA.

CURSO EN QUE SE IMPARTE: 2º Curso Ciclo Cocina – Servicios de Restauración

TIPO DE MÓDULO: TRANSVERSAL

DURACIÓN: 64 periodos lectivos

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS: No se destacan características especiales del grupo de alumnos. Se trata de un grupo heterogéneo, con procedencia en su mayor parte del mundo académico, si bien algunos proceden del mundo laboral.

2. OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los resultados de aprendizaje de este módulo son los siguientes:

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

3. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS

3.1. ESTRUCTURA DE LOS CONTENIDOS

Se establece el siguiente mapa de estructura de contenidos, en base a los siguientes bloques de contenidos:

BLOQUE 1- INICIATIVA EMPRENDEDORA

BLOQUE 2 – LA EMPRESA Y SU ENTORNO

BLOQUE 3- CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE LA EMPRESA

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN MÓDULO: EIE	
Curso – 2	Pag 4 de 12
Profesor: Fernando Martín Antúnez.	

BLOQUE 4 - FUNCIÓN ADMINISTRATIVA.

3.2. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

Primera sesión: Introducción, Evaluación Inicial

TIEMPO ESTIMADO: 1 Periodo Lectivo

BLOQUE 1- INICIATIVA EMPRENDEDORA

UT 1: INICIATIVA EMPRENDEDORA, EL EMPRESARIO COMO EMPRENDEDOR.
LA IDEA DE NEGOCIO

TIEMPO ESTIMADO: 10 Periodos Lectivos

Resultado de aprendizaje:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una «PYME» del sector.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector.
- 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 necesario para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del sector, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

Contenidos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad del sector (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
- El trabajo por cuenta propia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- Responsabilidad social de la empresa.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		Pag 5 de 12
MÓDULO: EE		
Curso	– 2	
Profesor:Fernando Martín Antúnez.		

- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa del sector.
- Fomento de las capacidades emprendedoras de un trabajador por cuenta ajena.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector.
- Análisis de las oportunidades de negocio en el sector.
- Análisis de la capacidad para asumir riesgos del emprendedor.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Aptitudes y actitudes.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito del sector.
 - Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las mismas

BLOQUE 2 – LA EMPRESA Y SU ENTORNO

UT 2: CONCEPTO DE EMPRESA Y TIPOS DE EMPRESA; FUNCIONES BÁSICAS DE LA EMPRESA. LA EMPRESA COMO SISTEMA; EL ENTORNO DE LA EMPRESA. RELACIONES, IMAGEN, RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LA EMPRESA. LA ÉTICA EMPRESARIAL.

TIEMPO ESTIMADO: 15 Periodos Lectivos

Resultado de aprendizaje:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han analizado las estrategias y técnicas comerciales en una empresa del sector.
- e) Se han identificado los elementos del entorno de una PYME del sector.
- f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- h) Se ha elaborado el balance social de una empresa del sector y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- i) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- j) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una PYME del sector.

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		Pag 6 de 12
MÓDULO: EE		
Curso	– 2	
Profesor:Fernando Martín Antúnez.		

Contenidos:

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- Estructura organizativa de la empresa. Organigrama.
- La empresa como sistema.
- El entorno general de la empresa en los aspectos económico, social, demográfico y cultural.
- Competencia. Barreras de entrada.
- Relaciones con clientes y proveedores.
- Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
- Análisis del entorno general y específico de una PYME del sector.
- Relaciones de una PYME de fabricación mecánica con su entorno.
- Cultura empresarial e Imagen corporativa.
- Relaciones de una PYME de sector con el conjunto de la sociedad.
- El balance social: Los costes y los beneficios sociales.
- La ética empresarial en empresas del sector.

BLOQUE 3- CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE LA EMPRESA

UT 3: VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE LA EMPRESA. INVERSIONES. COSTES. FINANCIACIÓN. AYUDAS Y SUBVENCIONES. FORMAS JURÍDICAS DE LA EMPRESA. FISCALIDAD DE LA EMPRESA. OBLIGACIONES FISCALES. TRÁMITES ADMINISTRATIVOS PARA LA CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA. EL PLAN DE EMPRESA

TIEMPO ESTIMADO: 25 Periodos Lectivos

Resultado de aprendizaje:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una «PYME».
- e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.
- f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una «PYME».

Contenidos:

Creación y puesta en marcha de una empresa:

Profesor: Fernando Martín Antúnez.

- Tipos de empresa.
- Elección de la forma jurídica.
- La franquicia como forma de empresa.
- Ventajas e inconvenientes de las distintas formas jurídicas con especial atención a la responsabilidad legal.
- La fiscalidad en las empresas.
- Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
- Relación con organismos oficiales
- Subvenciones y ayudas destinadas a la creación de empresa del sector en la localidad de referencia.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una «PYME» del sector.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Vías externas de asesoramiento y gestión. La ventanilla única empresarial

BLOQUE 4 - FUNCIÓN ADMINISTRATIVA

UT 4: LA CONTABILIDAD EMPRESARIAL LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA. PEDIDOS, FACTURACIÓN Y COBRO.

TIEMPO ESTIMADO: 13 Periodos Lectivos

Resultado de aprendizaje:

4. Realiza la 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, es especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa del sector
- 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» 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.

Contenidos:

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Cuentas anuales obligatorias.
- Análisis de la información contable.
- Ratios.
- Cálculo de coste, beneficio y umbral de rentabilidad.
- Obligaciones fiscales de las empresas.

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		Pag 8 de 12
MÓDULO: EE		
Curso	– 2	
Profesor:Fernando Martín Antúnez.		

- Calendario fiscal.
- Gestión administrativa de una empresa del sector.
- Documentos básicos utilizados en la actividad económica de la empresa: nota de pedido, albarán, factura, letra de cambio, cheque y otros.
- Gestión de aprovisionamiento. Valoración de existencias. Volumen óptimo de pedido.
- Elaboración de un plan de empresa.

El contenido de cada UT ha sido el siguiente:

- RESULTADO DE APRENDIZAJE, que se pretende alcanzar con dicha UT.
- CRITERIOS DE EVALUACIÓN para evaluar la consecución de las capacidades terminales que se trabajan en la UT
- CONTENIDOS, conceptos teóricos necesarios para trabajar los procedimientos y alcanzar los resultados de aprendizaje. Se configuran como contenidos soporte de la UT

OBSERVACIONES:

***Si bien esta es la distribución temporal prevista inicialmente para el desarrollo de las diferentes UT que integran el módulo profesional, dicha distribución podrá ser objeto de modificaciones o variaciones en función de diferentes situaciones, circunstancias imprevistas e incidencias que puedan producirse a lo largo del curso (características del grupo de alumnos, necesidad de una explicación más detenida o detallada de determinados contenidos del módulo, nivel de conocimientos previo o inicial del grupo sobre los contenidos que integran las UT, excursiones, jornadas, charlas, conferencias, visitas organizadas que a lo largo del curso puedan programarse, etc.).**

***Asimismo, dicha distribución podrá variarse a juicio del profesor, si considera que es conveniente dedicar un mayor o menor número de horas al inicialmente previsto para cada Bloque temático.**

***Por otra parte, el orden de impartirse y el desarrollo de las UT que integran el módulo será fijado por el profesor responsable de impartir el módulo profesional.**

*** No se configuran las UT como materias estanco por lo que algún contenido a juicio del profesor podrá ser analizado en clase en otra UT por afinidad con la materia que lo integra.**

4. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Se establece como base de la metodología didáctica un planteamiento motivador del profesor hacia el contenido de los temas, buscando una participación activa del alumnado a través de las actividades de trabajo tanto de carácter individual como de grupo establecidas para las distintas unidades de trabajo.

El desarrollo de todo el módulo profesional se basará en actividades de simulación, colocando al alumno ante problemas reales, para su resolución.

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		Pag 9 de 12
MÓDULO: EE		
Curso	– 2	
Profesor:Fernando Martín Antúnez.		

..Se propone para cada UT la realización de una presentación por parte del profesor, tras una evaluación inicial, mediante el planteamiento de cuestiones abiertas en grupo, para determinar el nivel de conocimientos existente como partida, a la que seguirá el desarrollo de la UT con realización por los alumnos de las actividades propuestas, incluidas las de evaluación, siendo revisadas las actividades y valorándose los resultados obtenidos en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

.....El profesor tendrá un papel de transmisor de conocimientos, pero sobre todo animador y orientador del propio aprendizaje de los alumnos y evaluador de proceso de enseñanza-aprendizaje, siendo el alumno el protagonista del proceso

El desarrollo de todo el módulo profesional se basará en actividades de simulación, colocando al alumno ante problemas reales, para su resolución.

..Se propone para cada UT la realización de una presentación por parte del profesor, tras una evaluación inicial, mediante el planteamiento de cuestiones abiertas en grupo, para determinar el nivel de conocimientos existente como partida, a la que seguirá el desarrollo de la UT con realización por los alumnos de las actividades propuestas, incluidas las de evaluación, siendo revisadas las actividades y valorándose los resultados obtenidos en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

5. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO

5.1. EVALUACIÓN INICIAL DEL ALUMNADO.

Al comienzo del curso se realizará una evaluación inicial consistente en una entrevista en clase con los alumnos del grupo cuyo propósito será determinar el grado de conocimiento previo de la materia objeto del módulo profesional, así como la existencia o no de alguna otra característica especial digna de ser tenida en cuenta, a fin de realizar en su caso las adaptaciones necesarias de la programación.

5.2. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN PARA ALUMNADO CON ASISTENCIA REGULAR A CLASE

Se utilizarán como procedimientos de evaluación:

- La realización de las actividades de enseñanza-aprendizaje y evaluación propuestas en las UT que podrán ser, cuestionarios individuales, resolución de casos prácticos, individuales o en grupo y trabajos de investigación individuales o de grupo
- La realización de una prueba escrita u oral por cada trimestre, con carácter individual. Dicha prueba podrá ser tipo test, de preguntas cortas, de desarrollo de temas o en su caso podrán combinarse todas las posibilidades anteriores; en todas las pruebas podrán incluirse o

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN MÓDULO: EIE	
Curso – 2	Pag 10 de 12
Profesor: Fernando Martín Antúnez.	

no supuestos prácticos a criterio de los profesores y según las necesidades del grupo de alumnos.

5.3. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN PARA ALUMNADO QUE SUPERA EL 20% DE FALTAS

Con arreglo a la normativa vigente, a estos alumnos no se les podrá aplicar el proceso de evaluación continua, por lo que la evaluación de los mismos se hará a través de la realización de una prueba extraordinaria oral o escrita, que será propuesta por el profesor, que podrá versar sobre cualquier tema o aspecto teórico o práctico relativo al contenido íntegro del módulo profesional.

6. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

6.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA ALUMNADO CON ASISTENCIA REGULAR A CLASE

La evaluación tendrá carácter continuo (entendiendo por continua la posibilidad de realizar diferentes pruebas para comprobar la evolución del alumno a lo largo del curso académico).

Las diferentes pruebas que se realicen al alumno tendrán un valor del 100%. El alumno deberá obtener en la prueba de evaluación la calificación de, al menos, 5 puntos sobre 10 para la superación del módulo, pudiéndose incrementar la calificación hasta un 10% valorando la realización de las actividades propuestas en clase y el grado de interés y esfuerzo demostrado por el alumno.

Para superar el módulo será necesario realizar el Plan de Empresa que deberá ser presentado en tiempo y forma para su posterior calificación.

6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA ALUMNADO QUE SUPERA EL 20% DE FALTAS

En la prueba final deberán de obtener la calificación de 5 puntos sobre 10

7. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

.....Conforme a lo establecido en el Proyecto Curricular del Ciclo, con la colaboración del personal especializado existente en el departamento de orientación en función de la disponibilidad horaria de los mismos

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		Pag 11 de 12
MÓDULO: EE		
Curso	– 2	
Profesor:Fernando Martín Antúnez.		

8. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES

La evaluación extraordinaria se llevará a cabo en las fechas previstas en el proyecto curricular del ciclo.

Esta se realizará en base a la valoración de las actividades de recuperación propuestas por el profesor, que consistirá en la realización de una prueba, la cual podrá ser tipo test, de preguntas cortas, de desarrollo de temas o en su caso podrán combinarse todas las posibilidades anteriores; en las que podrán incluirse o no supuestos prácticos a criterio de los profesores y según las necesidades del alumno.

El alumno deberá obtener en esta prueba la calificación de, al menos, 5 puntos sobre 10 para la superación del módulo.

9. PROCEDIMIENTO Y PLAZOS PARA LAS RECLAMACIONES A CALIFICACIONES TRIMESTRALES

Tras cada evaluación trimestral, el alumno que se encuentre disconforme con la calificación obtenida, podrá presentar reclamación por escrito dirigida al profesor del módulo profesional, exponiendo las razones en que se apoya para pretender la modificación de la calificación. El plazo para presentar la citada reclamación y para resolverla será el establecido al efecto en el Proyecto Curricular de Ciclo, o que en su caso determine Jefatura de Estudios.

10. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

1. *Recursos didácticos que se utilizarán en el aula:* pizarra, retroproyector y vídeo, así como equipos informáticos.

2. *Material* específico del alumno para la realización de actividades: Se considera suficiente el material escolar ordinario.

3. *Bibliografía:*

- Alumnado:
 -Tendrán como soporte los apuntes o fotocopias facilitadas por el profesor.
 -Supuestos prácticos elaborados por el profesor, según su disponibilidad en su horario individual para la preparación de las mismas.
 - ..Manual: Empresa e Iniciativa Emprendedora. Ed: McGraw Hill
- Profesor:
 - Empresa e iniciativa emprendedora, Editorial Donostiarra
 - Empresa e iniciativa emprendedora, Editorial Edebé
 -Empresa e iniciativa emprendedora, Editorial McGraw Hill
 - . .Administración Gestión y Comercialización en la pequeña empresa, McGraw Hill
 -Administración Gestión y Comercialización en la pequeña empresa, MACMILLAN

CICLOS GRADO MEDIO: COCINA – SERVICIOS DE RESTAURACIÓN MÓDULO: EIE	
Curso – 2 Profesor: Fernando Martín Antúnez.	Pag 12 de 12

-Administración Gestión y Comercialización en la pequeña empresa, McGraw EDEBÉ
-Legislación actualizada.
- Revistas y periódicos económicos
-Diverso material de creación de empresas.

Es importante que el material empleado esté totalmente actualizado.

11. ACTIVIDADES **COMPLEMENTARIAS** Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán en su caso, las previstas y programadas por el Departamento de Actividades Complementarias y Extraescolares y la realización de las mismas dependerá en todo caso de la disponibilidad horaria de los alumnos