

PROGRAMACION DE EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA 2016/17 TECNICO EN COCINA Y GASTRONOMIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Este módulo se enmarca en el segundo curso del ciclo de grado medio de Técnico en cocina y gastronomía de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Dicho título está regulado por el Real Decreto 1396/2007, de 29 octubre y el currículo en la Orden de 5 de noviembre de 2010.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje son:

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

Los criterios de evaluación son:

- a) Conocer las características de cada forma jurídica y diferenciarlas entre sí.
- b) Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa según su forma jurídica.
- c) Conocer los conceptos contables básicos
- d) Conocer las Cuentas Anuales
- e) Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.
- f) Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa: Factura, Albarán, Nota de

- pedido, Letra de cambio, Cheque y Recibo. Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.
- g) Identifica y diferenciar las distintas fuentes de financiación que se utilizan las empresas
 - h) Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.
 - i) Describir el calendario fiscal.
 - j) Explicar los principios básicos del merchandising

3. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN

El profesor de este módulo establecerá una prueba teórico-práctica, tomando como referencia los contenidos básicos establecidos en la normativa del título de Técnico en Cocina y gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas. Los criterios de calificación establecidos marcan el 100% de esta prueba.

4. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO

La prueba constará de 20 preguntas teóricas y prácticas relativas a los contenidos propios del módulo, serán preguntas abiertas.

Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y para superar la misma se debe alcanzar un mínimo de 5 puntos. El aspirante debe venir provisto de calculadora y bolígrafo.