

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN	INSTRUMENTOS
1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	15%	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.	1%	Actividades evaluables  Pruebas objetivas
		b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.	1%	
		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 e intraemprendedora.	1%	
		d) Se han analizado las capacidades de como la iniciativa y la creatividad en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector de la hostelería.	1%	
		e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o una empresaria que se inicie en el sector de la hostelería.	1%	
		f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.	1%	
		g) Se ha analizado el concepto de persona empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.	3%	
		h) Se ha descrito la estrategia empresarial y se ha puesto en relación con los objetivos de la empresa.	3%	
		i) Se ha definido una determinada idea de negocio relacionada con el ámbito de la hostelería que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.	3%	
2. Reconoce y aplica las competencias laborales de comunicación, liderazgo y motivación, valorando su importancia para lograr un eficaz funcionamiento de las organizaciones así como la mejora	10%	a) Se han enumerado los elementos y etapas necesarias para desarrollar una comunicación eficaz.	1%	Actividades evaluables
		b) Se han clasificado los tipos de comunicación en la empresa y se han identificado las estrategias y estilos de comunicación más habituales.	1%	Actividades evaluables  Pruebas objetivas
		c) Se han determinado las principales técnicas y medios de comunicación y de dinamización de reuniones en las	1%	Actividades evaluables

del ambiente de trabajo y el aumento de la implicación y el compromiso de las personas que forman parte de ella.		organizaciones.		Pruebas objetivas
		d) Se han identificado diferentes estilos de mando y dirección, sus patrones de comportamiento característicos y los efectos que producen en las personas y empresas.	1%	Actividades evaluables
		e) Se ha analizado la influencia de los líderes en las organizaciones y los efectos positivos sobre el clima laboral.	1%	Actividades evaluables
		f) Se han descrito los rasgos de las principales teorías y enfoques del liderazgo.	1%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		g) Se han identificado factores motivacionales en el entorno laboral y las principales teorías de la motivación.	1%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		h) Se han elegido y aplicado las técnicas de motivación más adecuadas a la situación.	1%	Actividades evaluables
		i) Se han analizado las competencias laborales de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector de la hostelería y las competencias de un empresario o una empresaria que se inicie en el sector.	2%	Actividades evaluables
3. Identifica ideas de negocio y define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando las posibilidades y recursos existentes y el impacto sobre el entorno e incorporando valores éticos.	25%	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.	2%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.	3%	
		c) Se han analizado distintas oportunidades de negocio a partir de posibles ideas, teniendo en cuenta la situación y evolución del sector de la hostelería, tratando de dar respuesta a demandas del mercado.	3%	
		d) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con clientes, con proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.	3%	
		e) Se han identificado los elementos	3%	

		del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector de la hostelería.		
		f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.	3%	
		g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.	3%	
		h) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la hostelería y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.	3%	
		i) Se han identificado en empresas relacionadas con la hostelería prácticas que incorporan valores éticos y sociales.	2%	
4. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	25%	a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.	3,5%	Actividades evaluables Pruebas objetivas
		b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de las personas propietarias de la empresa, en función de la forma jurídica elegida.	3,5%	
		c) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.	3,5%	
		d) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la hostelería en la localidad de referencia.	3,5%	
		e) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, trámites administrativos, estudio de viabilidad económica y financiera, ayudas y subvenciones.	3,5%	
		f) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.	3,5%	
		g) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con la hostelería.	4%	
		5. Realiza la gestión administrativa, fiscal y comercial básica de una pequeña y mediana empresa,	25%	

identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.				
		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.	3%	
		c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.	3%	
		d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la hostelería.	3%	
		e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.	3%	
		f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria para pequeñas y medianas empresas.	3%	
		g) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa de hostelería y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.	3%	
		h) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.	3%	
		i) Se ha analizado la gestión comercial y de aprovisionamiento en una pequeña empresa de hostelería.	2%	