



RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, caracterizando los distintos perfiles profesionales. Criterios de evaluación: a) Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal. b) Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados. c) Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados. d) Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo. Se han evaluado los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración. f) Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración. g) Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase o en casa durante todo el curso. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos)	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP) de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.
- b) Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.
- c) Se han caracterizado las funciones que deben ser desempeñadas por el personal dependiente.
- d) Se han definido los turnos necesarios, las jornadas, el calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.
- e) Se ha manejado software de gestión de plantillas.

3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal. b) Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.
- c) Se ha valorado el coste del proceso de selección.
- d) Se han reconocido las diferentes técnicas de selección.
- e) Se han diseñado los aspectos técnicos de la entrevista y de los test.
- f) Se han reconocido otras nuevas formas de selección.
- g) Se han elegido sistemas de reclutamiento de personal.
- h) Se han valorado los diferentes candidatos, según el puesto a cubrir.

4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los RRHH.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
- b) Se han identificado diferentes formas de formación.
- c) Se ha reconocido la finalidad de la formación.
- d) Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.
- e) Se han caracterizado los elementos determinantes de

la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo. f) Se han identificado técnicas de motivación. g) Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos. h) Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores. i) Se han establecido programas de adaptación según el puesto y la responsabilidad a desarrollar. j) Se han relacionado los objetivos, políticas o directrices de la organización con las necesidades del personal. k) Se han identificado técnicas de comunicación en la gestión de personal. 5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos. Criterios de evaluación: a) Se ha analizado la evolución de la dirección de equipos de trabajo a lo largo de la historia. b) Se ha descrito el Plan de dirección. c) Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos. d) Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos. e) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo. f) Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección en la toma de decisiones y sus implicaciones. g) Se han identificado técnicas de planificación de reuniones de equipos de trabajo.			
--	--	--	--