



A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CURSO: 2o CFGS DIRECCIÓN EN COCINA

MÓDULO PROFESIONAL: RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Metodología	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 en clase o en casa Trabajos de investigación. Observación directa en aula/taller Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno.	Los criterios de calificación estarán basados en la superación de los criterios de evaluación y por tanto de las competencias específicas, y estarán recogidos en las programaciones didácticas del Departamento	Las estrategias metodológicas se adaptarán a las circunstancias o factores que condicionan el proceso de aprendizaje. Dicha metodología se encuentra publicada en la programación del Dpto. de Hostelería y Turismo.	Según la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su artículo 15.1 “El alumno que supere todos los módulos profesionales del primer curso promocionará a segundo curso”. A su vez, en su artículo 30.1 establece “la obtención del título requiere acreditar la superación de todos los módulos profesionales de que conste el correspondiente ciclo formativo.

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.				
--	--	--	--	--