

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Según el Real Decreto los criterios de evaluación, respecto a los resultados de aprendizaje del módulo, son:

### **□ Relación de resultados de aprendizaje**

1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales.
2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.
3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.
4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.
5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

### **□ Criterios de evaluación**

#### **Asociados al RA 1:**

- Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.
- Se han definido las características de cada puesto de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
- Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
- 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.
- Se ha valorado los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.

### **Asociados al RA 2:**

- Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.
- Se han caracterizado las funciones que debe desempeñar el personal dependiente.
- Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.
- Se han definido los turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.
- Se ha operado con software de gestión de plantillas.
- Se han establecido las técnicas de métodos de medición de tiempos.
- Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal.
- Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral.

### **Asociados al RA 3:**

- Se ha identificado el proceso de selección de personal y sus fases.
- Se ha preparado un plan secuenciado de selección de personal.

### **Asociados al RA 4:**

- Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa.
- Se han descrito las necesidades de formación para actualizarse al puesto de trabajo.
- Se han identificado las diferentes formas de formación.
- Se ha reconocido la finalidad de la formación.
- Se ha caracterizado los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.

- Se han identificado técnicas de motivación.
- Se ha valorado la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores motivantes y desmotivantes, para solucionarlos.
- Se ha diseñado un plan de acogida para nuevos trabajadores.

### **Asociados al RA 5:**

- Se ha descrito el plan de dirección.
- Se han caracterizado las normas de la dirección de equipos.
- Se han establecido los principios de la dirección en función de los objetivos.
- Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias de liderazgo.
- Se ha valorado la importancia que supone una buena dirección.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

ENSEÑANZAS EN EL AULA POLIVALENTE. (100 %)

CONCEPTUAL.- 30 %

EXÁMENES.-100%

PROCEDIMENTAL.- 50 %

TRABAJOS DE INVESTIGACION.- 80%