



Orientación  
Profesional

Máster Universitario en  
Formación del  
Profesorado



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA

## GUÍA DOCENTE

**Asignatura:** Orientación Profesional

**Titulación:** Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas

**Carácter:** Obligatorio (Especialidad: Hostelería y Turismo)

**Idioma:** Castellano

**Modalidad:** Semipresencial

**Créditos:** 4

**Semestre:** 1º

**Profesores:** Dra. Dña. Elena Zubiaurre Ibañez y Dr. D. Francisco Trujillo Pons

### 1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### 1.1. Competencias

CG1 Aplicar los conocimientos adquiridos en el contexto de las organizaciones y empresas, en especial en el campo de la gestión empresarial y el entorno de las nuevas tecnologías.

CG2 Resolver problemas y tomar decisiones eficaces ante problemas planteados y situaciones de alto nivel competitivo, propio de las empresas de comunicación.

CG3 Integrar conocimientos adquiridos para enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre aspectos sociales, comunicativos, económicos y éticos.

CG4 Comunicar conclusiones y los conocimientos, y razones últimas que las sustentan de un modo claro y eficaz tanto a públicos especializados como a los no especializados.

CG5 Demostrar la capacidad de liderar y gestionar eficazmente proyectos, asumiendo los principios de la responsabilidad social y mostrando habilidades para el aprendizaje autónomo a fin de adaptarse a los entornos cambiantes propios de la comunicación.

CG8 Diseñar y realizar actividades formales y no formales que contribuyan a hacer del centro un lugar de participación y cultura en el entorno donde esté ubicado; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada; participar en la evaluación, investigación y la innovación de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

CG12 Fomentar el espíritu crítico, reflexivo y emprendedor.

CG13 Fomentar y garantizar el respeto a los Derechos Humanos y a los principios de accesibilidad universal, igualdad, no discriminación y los valores democráticos y de la cultura de los derechos humanos.

CE46 Llevar a cabo diferentes propuestas para mejorar los distintos campos de actuación desde la reflexión básica en la práctica.

CE47 Conocer la tipología empresarial correspondiente a los sectores productivos y comprender los sistemas organizativos más comunes de la empresa.

CE48 Formarse elaboración psicopedagógica, el asesoramiento de otros profesionales en educación y en la orientación a los estudiantes y a las familias.

CE49 Valorar el papel que los procedimientos de organización de cada uno y conocer las funciones de sus distintos componentes.

## 1.2. Resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje que el alumno alcanzará al finalizar la asignatura son:

- Conocer las características del alumnado de Hostelería y Turismo
- Saber detectar las habilidades emprendedoras en los alumnos
- Conocer y saber comunicar las destrezas necesarias para la toma de decisiones y la resolución de problemas
- Saber ver al importancia de la motivación y el trabajo en equipo
- Conoce la importancia de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales
- Saber transmitir la responsabilidad que implica la protección ambiental y la gestión de residuos en el mundo profesional.

## 2. CONTENIDOS

### 2.1. Requisitos previos

Ninguno.

### 2.2. Descripción de los contenidos

- El alumno de FP
- Habilidades emprendedoras y creación de empresas
- Comunicación y habilidades sociales en el entorno de trabajo
- Solución de problemas y toma de decisiones. Resolución de conflictos.
- Motivación laboral y trabajo en equipo
- Normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales
- Protección medioambiental y gestión de residuos

### 2.3. Actividades formativas

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1.Sesiones lectivas.	20	100%
AF2. Actividades de aprendizaje, individuales y en grupos, fuera de la sesión lectiva	44	0%
AF3 Tutorías	8	100%
AF4. Acciones formativas complementarias.	12	10%
AF7. Actividades de evaluación (autoevaluación y evaluación final)	16	10%
<b>NÚMERO TOTAL DE HORAS</b>	<b>100</b>	

### 3. SISTEMA DE EVALUACIÓN

#### 3.1. Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente del siguiente modo:

- 0 - 4,9 Suspenso (SS)
- 5,0 - 6,9 Aprobado (AP)
- 7,0 - 8,9 Notable (NT)
- 9,0 - 10 Sobresaliente (SB)

#### 3.2. Criterios de evaluación

##### Convocatoria ordinaria

Sistemas de evaluación	Porcentaje
Examen conceptual	70%
Actividades dirigidas (lectura crítica de textos, recensiones, ejercicios, etc.)	15%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%

##### Convocatoria extraordinaria

Sistemas de evaluación	Porcentaje
Examen conceptual	70%
Actividades dirigidas (lectura crítica de textos, recensiones, ejercicios, etc.)	15%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%

#### 3.3. Restricciones

##### Calificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en el examen final.

##### Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 20% de las clases síncronas virtuales podrá verse privado del derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria.

##### Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas y proyectos escritos, así como en los exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables puede ocasionar que se resten puntos en dicho trabajo.

#### 3.4. Advertencia sobre plagio

La Universidad Antonio de Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de auditoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros...), cuando no se cite la fuente original de la que provienen. El uso de las citas no puede ser indiscriminado. El plagio es un delito.

En caso de detectarse este tipo de prácticas, se considerará Falta Grave y se podrá aplicar la sanción prevista en el Reglamento del Alumno.

#### 4. BIBLIOGRAFÍA

##### Bibliografía básica

Díaz, Á. (2009): Pensar la didáctica. Barcelona: Amorrortu Editores.

Frabboni, F. (2007): Libro de la Pedagogía y la Didáctica. Madrid: Editorial Popular

Sánchez, J. C. (2009): Compendio de didáctica general. Madrid: CCS.

##### Bibliografía complementaria

García, R. (2010): Didáctica e innovación curricular. Madrid: Libros de Catarata.

Antúnez, S. y otro. (2006). Del proyecto educativo a la programación de aula. Madrid: Ed. Graó.

Carrasco, B. (2004). Estrategias de aprendizaje: para aprender más y mejor. Ed.: Rialp

Olmos, L., García Cebrián, R. (2008). Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria. Hostelería y Turismo. Programación Didáctica. Ed.: Mad.

##### Otros recursos

Marco legal Familia profesional de Hostelería y Turismo

<http://www.certificadosprofesionalidad.com/certificadospublicados.php?f=HOT>

Ejemplos programación didáctica

[http://www.iesmaeserodrigo.es/joomla/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=31&Itemid=38](http://www.iesmaeserodrigo.es/joomla/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=31&Itemid=38)

[www3.gobiernodecanarias.org/medusa/.../HOSTELERiA-PROG-13-14.pdf](http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/.../HOSTELERiA-PROG-13-14.pdf)

Hostelería y Turismo. Simuladores didácticos

<http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/index.php?xml=f-hosteleria&xsl=familia>

Contenidos y recursos educativos de Junta de Andalucía

[http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/web/educacionpermanente/recursos/recursos-didacticos#\\_48\\_INSTANCE\\_0rLF\\_ =index.php%3Fetapa%3D5](http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/web/educacionpermanente/recursos/recursos-didacticos#_48_INSTANCE_0rLF_ =index.php%3Fetapa%3D5)

Didáctica de Hostelería y Turismo

Contenidos y recursos didácticos de hostelería basada en la obra de HOSTELERÍA TÉCNICAS Y CALIDAD DE SERVICIO y puesta en la red, por su autor, al servicio de la formación Profesional Reglada, Continua y Ocupacional.

<http://www.hosteleriatcs.com/>

#### 5. DATOS DEL PROFESOR

Dra. Dña. Elena Zubiaurre Ibañez: [ezubiaurre@nebrija.es](mailto:ezubiaurre@nebrija.es)

Dr. D. Francisco Trujillo Pons: [frujillo@nebrija.es](mailto:frujillo@nebrija.es)