
		24/10/2020		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 1/11

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA SEMI-PRESENCIAL / ON LINE
MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN 2º C.F.G.M. TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN Duración: 63 horas
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2020/2021 hasta el curso 2023/2024 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Octubre 2020

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo



1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto	-REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
Orden	- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.

		24/10/2020		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 2/11

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)



La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.



4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

- El cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos y bebidas fuera del hogar. En la actualidad, alrededor de 500.000 personas están contratadas en España para desempeñar estos puestos de trabajo.
- La tipología de los establecimientos. En relación con lo anterior, las cadenas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos o la «neorestauración», así como servicios para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, y espera que se mantenga los próximos años. Por el contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, ligados a un servicio de tipo clásico.
- La evolución tecnológica. La desaparición progresiva de establecimientos altamente especializados y ligados al servicio tradicional junto con un importante desarrollo de nuevas empresas de restauración, obliga a una gran polivalencia a este tipo de profesional. Al mismo tiempo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma; en relación con esto, los horarios tienden a flexibilizarse.
- La formación de los profesionales. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama una cantidad importante de profesionales de los servicios, con especial capacidad para abarcar un número amplio de tareas y un talante continuo de orientación al cliente. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone trabajar en un entorno organizativo de estandarización creciente.



			24/10/2020		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE		MD850202		
			Revisión 1	Pág. 3/11	

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN						
OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
a,b ,c, d,e ,f,g ,h,i ,j,k. l		RA1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	UT1. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	1	29	50%
A, b,c ,d, e,f, g, h,j		RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	UT2. Servicio de elaboraciones culinarias servicio de restauración	2	34	50%
TOTAL					63	100%

		24/10/2020		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 4/11

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN UT1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN	
1. TEMPORALIZACIÓN: 29 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala. b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala. c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial. d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente. e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario. f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos. g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía. h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo. i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandos. j) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible. k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia. l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.	4. CONTENIDOS – Usos y estructuras habituales en la atención al cliente. – Tratamiento de reclamaciones, fórmulas de cortesía y despedida. – Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad. – Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos. – Sistemas de facturación, cobro y cuentas. – Atención de solicitudes de reservas, información y pedidos – Atención de demandas de información variada.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN - Tareas y trabajos (20 %) - Role Play (20%) - Prueba Objetiva (60%)	

		24/10/2020		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 5/11

En caso de enseñanza exclusivamente online:

Presentaciones orales 50%, tareas 30%, entrevista por videoconferencia 20%.
Modificable según programación de aula. Informado el alumno.

**MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN
UT2. SERVICIO DE ELABORACIONES CULINARIAS**

1. TEMPORALIZACIÓN: 34

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN



- Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.
- Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.
- Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento.
- Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.
- Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.
- Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.
- Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.
- Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

4. CONTENIDOS

- Tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.
- Tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.
- El servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento.
- El mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.
- Normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.
- Documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.
- Los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Tareas y trabajos (20 %)
- Role Play (20%)
- Prueba Objetiva (60%)

		24/10/2020	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202	
		Revisión 1 Pág. 6/11	

En caso de enseñanza exclusivamente online:

Presentaciones orales 50%, tareas 30%, entrevista por videoconferencia 20%.
Modificable según programación de aula. Informado el alumno.

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.

- Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- Educación para la igualdad en ambos sexos.
- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.



8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración. La tarea del director de servicios de restauración incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre: La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando el inglés. La caracterización de los procesos incluidos en las actividades de la dirección de servicios de restauración en inglés. --- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a las actividades de la dirección de servicios de restauración en inglés. La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en inglés.

		24/10/2020	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202	
		Revisión 1 Pág. 7/11	

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:



- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

1. Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
2. Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
3. Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas, y en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...
5. Actividades individuales y en grupo.

En el caso de enseñanza exclusivamente telemática, los intercambios con el alumnado se realizarán a través de la plataforma Moodle siempre que sea posible (buen funcionamiento de la plataforma, formación del profesorado, medios de los que dispone el alumnado...). En su defecto, se recurrirá al correo electrónico o a whatsapp. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula. Informado el alumno.

		24/10/2020	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202	
		Revisión 1 Pág. 8/11	

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.

No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).

Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.

En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación:**

- En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final
- En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:

- Para observación: fichas de observación...
- Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
- Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
- Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.



Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.

- Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.



		24/10/2020	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202	
		Revisión 1 Pág. 9/11	

- Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (), Exámenes (%).
- No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
- Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
- En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
- La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.
- Las notas trimestrales y finales se redondean.
- En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
- Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 20% de la calificación del módulo al que va asociada.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.

		24/10/2020		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 10/11	

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán **sesiones online de resolución de dudas**.



13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

El módulo se trabajará con apuntes y actividades facilitados por la profesora.

Bibliografía de consulta:

- Restaurants and catering. Burlington Books.
- Inglés profesional para servicios de restauración. Editorial Ideas Propias.
- New Table for two. Inglés para cocina y restauración 2.ª edición. Editorial Paraninfo.
- Manual y cuaderno de inglés profesional para servicios de restauración. Editorial CEP.

Material y recursos genéricos propuestos:

 <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p>		24/10/2020		 <p>JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p>
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO SEMIPRESENCIAL/ONLINE</p>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/11	

- Webs propuestas por la profesora.
- Películas en inglés relacionadas con la restauración.
- Videos y audios en inglés relacionados con la temática de restauración.
- Uso de la plataforma Moodle para facilitar material al alumnado, entrega de tareas...
- Pizarra, Cañón y ordenador
- Práctica del idioma a través de canciones.

En caso de **enseñanza** exclusivamente **online**, las tareas y los enlaces serán proporcionadas al alumnado a través de la plataforma Moodle siempre que sea posible (buen funcionamiento de la plataforma, formación del profesorado, medios de los que dispone el alumnado...). En su defecto, se recurrirá al correo electrónico o a whatsapp. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Por las restricciones debidas a la pandemia no se propone ninguna actividad complementaria ni extra escolar.

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.