

	 	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>1/21</b>

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>
<b>MÓDULO: INGLÉS</b>
<b>CURSO: 1º GS DIRECCIÓN EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b>
<b>Código:</b> _____ <b>Duración:</b> _____
<b>PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27</b>
<b>FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023</b>

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

### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración (BOJA 01-08-2011).</li> <li>- REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12-06- 2010), regulado por el Decreto 179/1995.</li> </ul>
--	--

### 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Según el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, en su artículo 9, los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>● <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.</li> <li>b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.</li> <li>c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
--	---

	 	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>2/21</b>

características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos

e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.

f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de

	 	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 3/21</b>

alimentos y bebidas.

- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

	<p>Las competencias profesionales, personales y sociales de este título, tal y como recoge el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, en su art. 5 son las que se relacionan a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.</li> <li>b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.</li> <li>c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.</li> <li>d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.</li> <li>e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.</li> <li>f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.</li> <li>g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de</li> </ul>
--	---

	  	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 4/21</b>

	<p>alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.</p> <p>h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.</p> <p>j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>k) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.</p> <p>l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.</p> <p>m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen</p>
--	--

	 	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>5/21</b>

	<p>en el ámbito de su trabajo.</p> <p>n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.</p> <p>ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.</p> <p>o) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.</p> <p>p) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.</p>
--	---

#### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

	<p>Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:</p> <p>a) En la actualidad se cuenta en España con más de 330.000 empresas dedicadas al sector de la hostelería, entre hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, hospitales, colectividades, catering, discotecas, pubs, etc.</p> <p>b) Se trata de más de 1.200.000 personas trabajando en la especialidad de servicios y con un incremento de unas 150.000 personas en época de verano.</p> <p>c) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere,</p>
--	--

		<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 6/21</b>

	<p>de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» -en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa- mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración para colectivas (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.</p> <p>d) Otros establecimientos, como cafeterías, cervecerías, pubs, discotecas, bares, etc. siguen ocupando un importante porcentaje en la oferta de establecimientos de hostelería de nuestro país.</p> <p>e) A causa de la gran diversificación de actividades empresariales en el sector de hostelería y más concretamente en el subsector de restauración, se hace indispensable la aparición de profesionales cualificados para dirigir y supervisar la gran cantidad de empresas de servicios de comidas y bebidas. Deben ser profesionales del sector que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas, productivas y de servicios.</p> <p>f) Las funciones que serán desempeñadas por este titulado se relacionan con la dirección, la comercialización de los productos, la organización de eventos y servicios de restauración y de las unidades de producción entre otras. La evolución profesional relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas técnicas y sistemas de atención y servicio al cliente, programas informáticos para la gestión y control de establecimientos y servicios y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias adecuadas al tipo de oferta gastronómica y de servicio.</p>
--	---

##### 5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

O G	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
,j),	i), m),	RA1. Reconoce información profesional y	UT1. Reservations	1	22	10,00%



	 	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>8/21</b>

		profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera				
L, m		J,ñ	AR 1 AR2 AR3 AR4 AR5	UT.2 Taking orders	2	22 10% 10% 15% 10% 10%
L, m		J,ñ	AR 1 AR2 AR3 AR4 AR5	UT.3 Handlin g proble ms		10% 10% 15% 10% 10%
L, m .....	.....	.....J,ñ	.....AR 1 AR2 AR3 AR4 AR5	UT 4. Instruc tions and request s	2	22 10% 10% 15% 10% 10%
L, m		.J,ñ	..AR 1 AR2	UT.5 Safety,	3	20










	 	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>9/21</b>

			AR3	payme		10,00%
			AR4	nt and		10%
			AR5	directio		15%
				ns		10%
						10%
<b>TOTAL</b>						<b>100%</b>

- ⌚ **OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.**
- ⌚ En las columnas **OG, CPPS y RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- ⌚ **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- ⌚ **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- ⌚ La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- ⌚ La **asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
  - o **Una UT por cada RA.**
  - o **Varias UT por cada RA.**
  - o **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- ⌚ **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: INGLÉS</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 1 : SEATING GUESTS</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 1 RA 2 RA 3 RA 4 RA 5</b>	
1. Atender al cliente facilitándole información sobre el restaurante y tomar nota de la reserva	
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>CONTENIDOS</b>
a) reconocer información oral dada por el cliente . B reconoce las cuestiones planteadas por el cliente sobre datos referentes al hotel. c) Dar información sobre el restaurante: horario, dirección, tipo de comida. d)Interpreta información escrita del cliente solicitando una reserva. e) Emite mensajes claros dando al cliente información del restaurante. f) Conocimiento de la gramática, ortografía y vocabulario.	 Información sobre horarios, tipo de comida, direcciones.  Números ordinales y cardinales, horas.  Artículos de los menús de los hoteles.  Práctica con diálogos en los que el camarero toma nota de los datos del cliente.  Tipos especiales de menús.  Necesidades específicas de los clientes en relación a su reserva.  Fórmulas de cortesía para contestar el teléfono y establecer diálogos con el cliente durante la

		<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 10/21</b>

<p>g) Aplica actitudes y comportamientos profesionales propios de una reserva: fórmulas de cortesía apropiadas a la situación.</p>	realización de la reserva.
1.- Actividades escritas:	3%
2.- Actividades orales:	3%
3.- Presentaciones, projects, trabajo en clase, participación en clase	4%
EXAM (Reading 20%, Listening 20%, Writing 20%, Speaking 30%):	90%

<b>MÓDULO: INGLÉS</b> <b>UNIDAD TRABAJO 2 : TAKING THE ORDER</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 22HORAS</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> Toma el pedido al cliente, recomendando y describiendo los platos	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> a) Se han utilizado las fórmulas adecuadas para saludar a los clientes a la llegada del restaurante. b) Se ha identificado el vocabulario referente a las zonas del restaurante. c) Se ha identificado el vocabulario referente al personal del restaurante. d) Se ha identificado entre qué personal se realizan distintos diálogos a la llegada del restaurante. e) Se ha aprendido el nombre del vocabulario referente a alimentos incluidos en los menús f) Se ha practicado cómo tomar los pedidos. g) Se ha aprendido el vocabulario necesario para describir la forma en que los alimentos	<b>4.CONTENIDOS</b> -Fórmulas de cortesía en el recibimiento de los clientes. -Vocabulario referente a las zonas del restaurante. -Vocabulario referente al personal del restaurante. -Vocabulario referente a alimentos incluidos en los menús- - Vocabulario necesario para describir la forma en que los alimentos son cocinados. -Fórmulas de lenguaje funcional necesarias para describir y recomendar platos.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. 11/21

<p>son cocinados.</p> <p>h) Se reconocen y se saben nombrar las distintas secciones del menu.</p> <p>i) Se describen platos aprendiendo amplio vocabulario de métodos de elaboración, adjetivos descriptivos.</p> <p>j) Se ha identificado l los distintos pedidos en conversaciones reales entre camarero y cliente.</p> <p>k)Se utilizan fórmulas de lenguaje funcional necesarias para describir y recomendar platos.</p>	
--	--

<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
1.- Actividades escritas:	3.00%
2.- Actividades orales:	3.00%
3.- Presentaciones, projects, trabajo en clase, participación en clase	4.00%
EXAM (Reading 20%, Listening 20%, Writing 20%, Speaking 30%)	90.00%
	100.00%







<b>UT. 3 RECOMMENDATIONS; REQUESTS, DIALING WITH COMPLAINTS</b>
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 20h
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>
1. Hacer recomendaciones sobre el menú , tender las necesidades del cliente, solucionar sus reclamaciones

	  	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>12/21</b>

### 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Reconocer información oral dada por el cliente .
- b) Reconoce las cuestiones planteadas por el cliente sobre datos referentes al menú.
- c) Dar información sobre el menú y sus ingredientes
- d) Interpreta información escrita del cliente haciendo una reclamación.
- e) Emite mensajes claros dando al cliente información del menú y la solución a las quejas planteadas por los comensales.
- f) Conocimiento de la gramática, ortografía y vocabulario.
- g) Aplica actitudes y comportamientos profesionales propios del trato con el cliente y el planteamiento de reclamaciones.
- h) Se aprende y practica el lenguaje funcional necesario para despedir educadamente al cliente.

### 4. CONTENIDOS

-  Información sobre tipo de comida, ingredientes y métodos de elaboración .
-  Artículos de los menús de los restaurantes..
-  Práctica con diálogos en los que el camarero toma nota de los datos del cliente.en relación a sus reclamaciones.
-  Tipos especiales de menús.
-  Reclamaciones específicas de los clientes en relación a su reserva.
-  Fórmulas de cortesía para contestar el teléfono y establecer diálogos con el cliente durante la atención al cliente en cuanto a reclamaciones sobre el menú o el trato crecido por los clientes.

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1.- Actividades escritas:	3.00%
2.- Actividades orales:	3.00%
3.- Presentaciones, projects, trabajo en clase, participación en clase	4,00%
EXAM (Reading 20%, Listening 20%, Writing 20%, Speaking 30%)	90.00%

### 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

--	--

	 	<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 13/21</b>

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.

Debemos tener en cuenta, entre los componentes del currículum, las competencias clave para el aprendizaje permanente definidas en el marco del Parlamento Europeo (Recomendación 2006/962/EC), en la LOMCE (art.6bis y art.40) y en la Orden ECD/65/2015 (art.2). Se adquieren en la enseñanza obligatoria pero se deben completar o ampliar en FP.

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>14/21</b>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comunicación lingüística (en lengua materna y extranjeras).</li> <li>2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</li> <li>3. Competencia digital.</li> <li>4. Aprender a aprender.</li> <li>5. Competencias sociales y cívicas.</li> <li>6. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</li> <li>7. Conciencia y expresión culturales.</li> </ol>
--	---

## **8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)**

	<p><b>8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS</b></p> <p>Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de organización y gestión del departamento de recepción y reservas. Las funciones de los servicios de recepción y reservas incluyen aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización y asignación de recursos del departamento. Optimización de la ocupación del establecimiento.</li> <li>- Servicios previos, durante y post-estancia de los clientes.</li> <li>- Control de los sistemas de seguridad del establecimiento.</li> <li>- Aplicación de las nuevas tecnologías.</li> </ul> <p><b>8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b></p> <p>Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que</p>
--	---

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 15/21</b>

	<p>permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La aplicación de las nuevas tecnologías y aplicaciones informáticas de gestión de ocupación, reservas y recepción.</li> </ul> <p>La obtención de información sobre los niveles de ocupación y su posterior análisis, utilizando como recursos aplicaciones ofimáticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La formalización de operaciones previas a la entrada del cliente, durante la estancia y salida del mismo, aplicando las técnicas, procedimientos y mecanismos de control de estas operaciones.</li> <li>- El análisis y caracterización de los sistemas de seguridad, diseñando el sistema de seguridad de un establecimiento de alojamiento turístico.</li> <li>- Investigación y desarrollo de nuevos sistemas de gestión del departamento de recepción y reservas.</li> </ul>
--	---

## 9. METODOLOGÍA

	<p>El logro de estos objetivos implica la adopción de métodos didácticos que contribuyan al desarrollo de la competencia comunicativa y lingüística general a través de la transferencia de estrategias de aprendizaje individuales utilizadas en las actividades de recepción y producción en inglés, que faciliten un aprendizaje reflexivo de la lengua inglesa.</p> <p>Podemos definir nuestra aproximación al proceso de enseñanza-aprendizaje como funcional comunicativa, es decir, a partir del entendimiento de la lengua ante todo como un proceso de comunicación, se orientarán todas las estrategias a la consecución de competencias comunicativas en situaciones profesionales muy precisas que requieran el manejo de un determinado corpus léxico, unas estructuras gramaticales particulares y unos recursos socioculturales adecuados. Esta propuesta metodológica combina en porcentajes variables los tres tipos de aprendizaje a considerar: Saber, por ejemplo, adquisición de repertorios léxicos, conocimiento teórico de estructuras gramaticales, etc.; Saber hacer, por ejemplo: utilización práctica de la lengua en distintas situaciones de comunicación oral; redacción de</p>
--	--

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. 16/21

documentos; resolución de problemas gramaticales, etc. Saber ser, por ejemplo: integración y asunción de valores comportamentales basados en el reconocimiento de las distintas situaciones profesionales, sentido de la participación y cooperación en el aula, etc.

Ni que decir tiene que el acento del proceso está puesto en el desarrollo de la capacidad del alumnado de ser el protagonista de su propio aprendizaje mediante la promoción de tareas y actividades en las que se pongan en práctica capacidades cognoscitivas tales como la reflexión, formulación de hipótesis, generalización, etc. práctica del análisis y la síntesis etc.

La introducción de nuevos contextos ampliará sin duda en los alumnos su visión del mundo y la forma de interpretar la realidad.

Es sobre todo importante en esta materia el recurso metodológico a materiales y textos auténticos en inglés que faciliten el conocimiento de otras formas de organización social, de opiniones ante problemas compartidos internacionalmente, fomentando la personalidad de los jóvenes, la toma de decisiones y la consolidación de valores morales y sociales. Se atenderá especialmente a los métodos de aprendizaje que fomenten las aptitudes personales y la autonomía de los alumnos para la utilización oral de la lengua inglesa. En este sentido, las clases se impartirán en un 75% en inglés, dejando sólo para la lengua materna, las explicaciones de estructuras gramaticales y orientaciones de tipo general.

Se promoverá el desarrollo de tareas lingüísticas definidas como macroactividades que

**03/10/2018**

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL**

**MD850202**

**Revisión 0 Pág. 11/15**

integran las cuatro destrezas y con un alto grado de contextualización significativa.

Todo el proceso se estructura en una secuencia que parte de la adquisición de un determinado léxico relativo a una determinada situación profesional; el dominio de las

estructuras gramaticales necesarias para llevar a cabo con solvencia la comunicación y las

tareas a ella asociadas y la reproducción de dicha tarea, modelándola sobre material

audiovisual previo que incorpora patrones verbales y socio-culturales.

**Tipos de actividades:**

1. *Warm's up*: introducción informal a los *topics*; debate abierto, ideas generales



		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>17/21</b>

	<p>para suscitar interés y hacer visible el vocabulario básico o centrar los <i>subjects</i> de trabajo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ejercicios de interpretación y búsqueda autónoma de vocabulario en relación a textos de comprensión escrita.</li> <li>3. Actividades orales-escritas de comprensión de textos escritos</li> <li>4. Ejercicios escritos de ampliación de vocabulario</li> <li>5. audición de grabaciones; preguntas de comprensión oral generales y específicas; realización de actividades escritas de comprensión sobre las grabaciones; uso de las mismas como material de reflexión sobre las situaciones profesionales, sociales y culturales.</li> <li>6. Realización de tareas autónomas, individuales o en grupo consistentes en la investigación, organización de la información y producción de algún tipo de registro sobre un tema dado.</li> <li>7. Presentación oral en clase del resultado de la tarea.</li> <li>8. Lectura de textos más extensos y producción de una pequeña evaluación, apreciación de los mismos.</li> <li>9. Visionado de películas en inglés, con o sin subtítulos en inglés y producción de un corto registro escrito sobre las mismas.</li> <li>10. Actividades escritas/ orales de resolución de problemas gramaticales.</li> </ol> <p>Espacios: Concebimos una utilización flexible del espacio con la distribución del mobiliario de la manera que favorezca la comunicación (semicírculos, cuadrados, etc)</p>
--	---

## 10. EVALUACIÓN

<b>10.1. CONSIDERACIONES GENERALES</b>	<p style="text-align: center;"><b>10.1. CONSIDERACIONES GENERALES</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. 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...).</li> <li>4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como</li> </ol>
--	--

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>18/21</b>

<b>10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	<p>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 <b>periodo de recuperación/mejora de la calificación</b>:</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>En 1º</b> en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>En 2º</b> en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.</p> <p><b>10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>1.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.</p> <p>2.Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:</p> <p>3.-Para observación: fichas de observación...</p> <p>4.-Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...</p> <p>5.-Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...</p> <p>6.-Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.</p> <p>7.Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.</p> <p>8.Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><b>10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.</li> <li>2. Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.</li> <li>3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada (según</li> </ol>
<b>10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 19/21</b>

	<p>programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 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.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.</li> <li>7. En el <b>periodo ordinario de evaluación</b> los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (10%), Exámenes (90%).</li> <li>8. 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.</li> <li>9. 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.</li> <li>10. 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.</li> <li>11. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (según programación) de todas las UT/RA.</li> <li>12. Las notas trimestrales y finales se redondean.</li> <li>13. 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.</li> <li>14. 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 15% de la calificación del módulo al que va asociada.</li> </ol>
--	--

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. <b>20/21</b>

<b>10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN</b>	<p style="text-align: center;"><b>10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN</b></p> <p>En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.</p> <p>En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.</p> <p><b>En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.</b></p> <p>Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.</p>
--	--

## 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>-RA y CE no superados/ mejorables.</li> <li>-Plan de trabajo.</li> <li>-Momentos e instrumentos de evaluación.</li> <li>-Criterios de calificación.</li> <li>-Horario y calendario</li> <li>-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo</li> </ul> </li> </ol>
--	--

		<b>10/01/2019</b>	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión <b>1</b>	Pág. 21/21

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para los alumnos/as 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.</li> <li>2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.</li> <li>3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o 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).</li> </ol>
--	--

## 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

	Libro de texto:recomendado: Restaurants and Catering de Burlington y New Table for you (de Paraninfo(2019) Webs: <a href="http://www.BritishCouncil.com">www. British Council.com</a> <a href="http://www.PronunciationwithEmma.com">www. PronunciationwithEmma.com</a> <a href="http://www.wordreference">www.wordreference</a> Pizarra Cañón y ordenador
--	---

## 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

	<b>No se proponen actividades extraescolares</b>
--	--

## 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

	<p>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.</p> <p>Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.</p> <p>En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.</p>
--	--