

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I FRANCÉS

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO COCINA Y
GASTRONOMIA DUAL 2 DIURNO**

CURSO: 1º

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Departamento/Profesores: francés
Carlos López Jiménez

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de calificación planteados para el tercer trimestre se mantienen.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Obtiene información global, específica y profesional en situaciones de comunicación, tanto presencial como no presencial.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Conocer el nombre de la receta que se está nombrando; sus ingredientes; cómo se elabora dicho plato precisando los modos de cocción y de preparación, saber qué modo verbal se utiliza para ello y finalmente los utensilios utilizados. ☞ Comprensión de cartas de menú redactadas en lengua francesa. ☞ Comprender, oralmente y por escrito, los datos referidos a la identificación de una persona. ☞ Entender, oralmente y por escrito, lo que se expresa para describir situaciones del presente.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Traduce textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Traducir una receta de cocina o un texto sobre un tema relacionado con la actividad del sector. La traducción deberá ser coherente y el texto traducido deberá tener la misma cohesión textual que el texto de origen. Deberá traducirse correctamente los tiempos verbales utilizados. ☞ Conocer el vocabulario clave del turismo.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Produce mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Reconocer el alfabeto, deletreando las palabras más usuales en las que se ha trabajado. ☞ Saber presentarse señalando su nombre, edad, fecha de nacimiento, nacionalidad, dirección, estudios que realizan, trabajo y expresando sus gustos. Saber formular preguntas sobre la identidad de las personas distinguiendo claramente los registros de tuteo y de tratamiento de usted. ☞ Utilizar correctamente las expresiones básicas de una situación de la vida cotidiana. ☞ Definir los elementos que componen una cocina y una mesa. ☞ Saber expresar situaciones cotidianas en presente. ☞ Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados a lo largo del curso.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Elabora y cumplimenta documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ A partir de imágenes, describir una receta con sus ingredientes y sus cantidades, sus modos de preparación y de cocción, el tiempo de preparación y los utensilios utilizados. ☞ A partir de imágenes y/o fotos determinar el nombre de verduras y hortalizas, frutas, crustáceos, modos de cocción y de preparación y material de cocina y de servicio al cliente. Deberá saber situar los utensilios de una cocina utilizando para ello las preposiciones de orientación y los adverbios de posición. ☞ Definir los elementos que componen una cocina y una mesa. ☞ Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados a lo largo del curso.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Valora y aplica los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Distinguir el tratamiento del “vouvoiement” en francés y la “politesse”.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Si se verán modificadas algunas de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre, puesto que no avanzamos en contenidos y repasamos

unidades de trabajo anteriores. También se verán modificadas los elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología.

U. T: DESCRIPCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO DE COCINA.

CONTENIDOS: 3º trimestre

- Industrias y tiendas de alimentación.
- Presentar una persona famosa del mundo de la cocina.
- Técnicas culinarias: medios de cocción y de preparación.
- Vocabulario técnico. Utensilios de cocina, frutas y verduras.

CONTENIDOS: Comunicativos.

- ☞ Descripción de los elementos que componen una cocina. Localización de los utensilios a través de las preposiciones de lugar y de los adverbios de situación.
- ☞ Identificación de los platos genéricos de una carta de restaurante. Solicitud de platos en un restaurante.
- ☞ Expresión de la cantidad.
- ☞ Las diferentes industrias y tiendas de alimentación francesas. Solicitud de productos alimenticios.
- ☞ Identificación de técnicas culinarias: medios de cocción y de preparación. Frutas y verduras.

Lingüísticos.

- ☞ Presente del indicativo de verbos en –er. Particulares gramaticales de los acabados en –ger, -cer, e...er, ayer, oyer.
- ☞ Valores del pronombre « on ».
- ☞ Los artículos partitivos.
- ☞ Adverbios de cantidad.
- ☞ Elementos de la negación. Negación de los artículos definidos, indefinidos y partitivos.
- ☞ El género.
- ☞ Locución “avoir besoin de” « il y a » « il n’y a pas de »
- ☞ Locuciones “avoir faim”, “avoir soif”, “avoir sommeil”, “avoir peur”, “avoir chaud” y “avoir froid”

- ☞ Glosario de términos socioprofesionales y terminología específica asociada a la cocina.

Sociolingüísticos.

- ☞ Expresiones idiomáticas y de uso frecuente en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.

PROCEDIMIENTOS.

Producción oral y escrita.

- ☞ A partir de fotos de cocinas, los alumnos sitúan los objetos y utensilios de cocina y saben definir los elementos que componen una cocina y una mesa.
- ☞ A partir de cartas de restaurante, los alumnos reconocen los platos genéricos y eligen un menú.
- ☞ A partir de fotos, los alumnos reconocen profesiones relacionadas con la hostelería y saben presentar un cocinero reconocido.
- ☞ A partir de fotos de recetas simples, los alumnos emplean la construcción “avoir besoin de” y “il y a” “il n’y a pas de” y utilizan adverbios de cantidad y partitivos.
- ☞ Con fotos de alimentos variados, los alumnos precisan en qué tiendas pueden comprarlos.
- ☞ A partir de fotos y crucigramas, los alumnos reconocen el léxico de las técnicas culinarias relacionadas con los medios de preparación y de cocción, las frutas y verduras.

Comprensión oral:

- ☞ A partir de una audición, los alumnos reconocen la comanda que se realiza.
- ☞ A partir de audiciones, los alumnos reconocen los verbos principales a la hora de elaborar una receta.
- ☞ A partir de audiciones los alumnos reconocen las cantidades que se expresan para una receta simple.

Comprensión escrita.

- ☞ Utilización de textos que describen cocinas, su departamento, la vestimenta del cocinero, las profesiones relacionadas con la hostelería, la elaboración de recetas.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

La metodología aplicada en el aula está relacionada con los enfoques comunicativos cuya finalidad es la competencia comunicativa del alumnado, tanto escrita como oralmente. Los alumnos dispondrán de la posibilidad de utilizar el idioma en las diferentes actividades propuestas por el centro, así como en el aula de Recepción.

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 en francés.
- El desarrollo de los procesos incluidos en las actividades de procesos culinarios, recetas de cocina, gastronomía, productos de alimentación, oficios de la restauración.
- La formalización de documentos asociados a las actividades al departamento de cocina, gastronomía, alimentación, restauración.

Se prestará especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se programarán y desarrollarán actividades de refuerzo o de repaso sobre aquellos elementos básicos del currículo o de la programación, así como actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada.

La parte fundamental del tercer trimestre estará centrada, como hemos dicho anteriormente en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación del tercer trimestre del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso el mail de grupo serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia. Se envían, a través de este medio, documentos audio, así como videos explicativos de los temas a tratar y explicaciones gramaticales. También todas las correcciones de fichas y comprensiones orales y escritas en formato escrito y oral.

Al ser unidades principalmente de repaso ya vistas anteriormente, estas mismas unidades con sus criterios de evaluación y calificación servirán para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Están recogidas en el correspondiente apartado del PCC.

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

Las actividades de evaluación no presenciales buscarán la variedad tanto en los instrumentos de evaluación, procurando la adecuación de los mismos de modo que permitan obtener evidencias del desempeño de los alumnos durante el periodo no presencial, como en los medios (principalmente correo electrónico)

Se adecuarán los procedimientos e instrumentos de evaluación, los criterios de calificación y la temporalización tomando en consideración el trabajo a distancia o en línea. A la hora de ajustar los criterios de calificación, se tendrán en cuenta la evolución del alumnado durante los dos primeros trimestres del curso escolar y el trabajo desarrollado durante el tercer trimestre. El primer trimestre valdrá un 30% de la nota final, el segundo trimestre un 50% y el tercer trimestre un 20%. Los alumnos que tengan alguna evaluación suspensa, podrán recuperarla mediante las actividades que se ofrecerán en este tercer trimestre con las actividades "on-line". Para el tercer trimestre, se tomarán en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

Será en junio. Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como los contenidos y las actividades (pruebas, exámenes, trabajos, etc.) que deberá realizar el mismo, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Au service du client, francés para cocina y restauración. Ed. paraninfo
- Delf A1. Le nouvel entraînez-vous. CLE international
- Mail de grupo, clases grabadas en audio, videos y explicaciones gramaticales y temáticas a través de youtube. Fichas de corrección escritas y en audio.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional lopezjc@ieshotelescuola.es

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1COGDUAL2D

MÓDULO: 05 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- Hacer las compras en las diferentes tiendas de alimentación
- Explicación de los contenidos gramaticales básicos
 - La expresión de la cantidad (il y a... – il n’y a pas de.....).
 - Estudio de vocabulario relativo a los alimentos y a las tiendas de alimentación.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Jueves 2 de abril (último día de entrega)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejercicio 2a, 2b, 2c, 2d (las preguntas de color marrón) de la página 52 del libro. • Ejercicio 2 de la página 56 relacionado con el documento sonoro de la página 55 (les magasins). Se envía documento sonoro. • Estudiar vocabulario para el examen oral de frutas y verduras que se hará el primer día de clase que tengamos. 	<p>Gmail: correo electrónico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las diferentes tiendas de alimentación • Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales. • Utilizar correctamente la expresión “il y a...il n’y a pas de.... • Comprender el texto y la escucha propuesta con ayuda del diccionario. <p>Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas. Se devuelve la ficha corregida y posterior autocorrección del alumnado para comprobar errores</p>

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1COGDUAL2D

MÓDULO: 05 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- La descripción de una persona (revisión)
- La expresión de la cantidad (revisión)
- Estudio de vocabulario relativo a los objetivos de la unidad: alimentos y recetas
- Explicación de los contenidos gramaticales básicos:
 - C'est – il est
 - La expresión de la cantidad (artículos partitivos)
 - La expresión de la cantidad (avoir besoin de)

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Miércoles 22 de abril (último día de entrega)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejercicio para presentar y describir una persona (Ferran Adrià). Presentación de ingredientes utilizados. Se adjunta ficha de ejercicios. • Receta de la “Tartiflette”. Ver el video y responder a las preguntas de la ficha de ejercicios 	<p>Gmail: correo electrónico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar por escrito la descripción de una persona • Comprender las etapas de elaboración de las recetas enviadas, conocer los ingredientes, los utensilios, las cantidades, etc. Saber presentarlas. • Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales. • Comprender, al oral y al escrito, los documentos enviados con ayuda del diccionario.
<p>Miércoles 29 de abril (último día de entrega)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensión oral de dos documentos relacionados con la comida (DANS MON FRIGO) Y (LES ALIMENTS QUE J'AIME). Se adjunta ficha de ejercicios. • Comprensión oral (MOUSSE AU CHOCOLAT). Se adjunta ficha de ejercicios. 	<p>Gmail: correo electrónico</p>	<p>Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas. Se devuelve la ficha corregida y posterior autocorrección del alumnado para comprobar errores</p>

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA

GRUPO: 1COGDUAL2D

MÓDULO: 05 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- La expresión de la cantidad (revisión)
- Estudio de vocabulario relativo a los objetivos de la unidad: alimentos y recetas
- Los utensilios de cocina y los cubiertos
- Explicación de los contenidos gramaticales básicos:
 - La expresión de la cantidad (artículos partitivos)
 - La expresión de la cantidad (avoir besoin de..., il faut...il y a...)
 - El presente del verbo “mettre”
 - El gusto y las preferencias (j’aime...je n’aime pas...)

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Lunes 11 de mayo (último día de entrega)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adomania (À TABLE). Video con ficha de ejercicios correspondientes. Comprensión del video y responder a las preguntas de la ficha relacionadas con el video. • Presentación oral de una receta por medio de la grabación de un documento audio. Hay que dar un nombre a la receta. Hay que seleccionar los ingredientes, los utensilios necesarios y las etapas de la preparación (2 o 3 minutos más o menos) <p>Martes 19 de mayo (último día de entrega)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensión oral (LES CRÊPES AUX POMMES CAMEL). Se acompaña con ficha de ejercicios de comprensión. • Presentación oral de una receta por medio de la grabación de un documento audio. Hay que dar un nombre a la receta. Hay que seleccionar los ingredientes, los utensilios necesarios y las etapas de la preparación (2 o 3 minutos más o menos) 	<p>Gmail: correo electrónico</p> <p>Gmail</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender el texto y la audición propuesta en el video con ayuda del diccionario. • Utilizar las expresiones del gusto y la preferencia (j’aime, je déteste, je préfère) • Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales para elaborar una receta. • Utilizar correctamente la expresión “il y a...il n’y a pas de...il faut...avoir besoin de.. ». • Saber conjugar el verbo “mettre” en presente de indicativo y utilizarlo para describir las etapas de la elaboración de una receta. <p>Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas. Se devuelve la ficha corregida y posterior autocorrección del alumnado para comprobar errores</p>