

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: LENGUA EXTRANJERA FRANCÉS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

**1º COCINA y GASTRONOMÍA DUAL
(1COGDUAL1D)
Pendientes de 2COGDUAL1D y 2D)**

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.

Curso 2019-20



1. NOTA ACLARATORIA

La convocatoria ordinaria de este grupo fue en el mes de marzo. Los alumnos fueron evaluados con normalidad.

Esta adenda se centrará en actividades programadas para alumnos con el módulo pendiente, ya sea en la 1ª convocatoria extraordinaria ya sea en la 2ª convocatoria ordinaria o extraordinaria.

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.

Se informará conveniente y periódicamente a los alumnos y, en caso de alumnos menores, a las familias o tutores legales, de las actividades que van a realizar y de los contenidos de la programación que van a ser fundamentales para su progresión y aprovechamiento futuro, así como de las adaptaciones de las programaciones didácticas que los órganos de coordinación docente competentes hayan aprobado, en especial de los criterios de calificación.

Esta adenda de la programación será publicada en la página web del centro www.ieshotelescuela.es

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.

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 y frutas. ☞ 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

Todas las unidades de trabajo se han impartido con normalidad en este curso.

Esta programación estaba secuenciada para dos trimestres. La convocatoria ordinaria fue durante el mes de marzo y la convocatoria extraordinaria está establecida para la tercera semana de junio. La adenda de esta programación afecta exclusivamente a la convocatoria extraordinaria.

En el Punto 9 Anexo, se realizará un cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación, desde el inicio del confinamiento (11 de marzo) y hasta la finalización del curso, con 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.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Una parte fundamental del trabajo educativo estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

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.

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

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.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La convocatoria ordinaria fue durante el mes de marzo y se desarrolló con normalidad. A los alumnos con el módulo suspenso se les propondrán actividades de recuperación.

En el proceso de evaluación se tomará en cuenta las actividades de evaluación no presenciales buscando la variedad tanto en los instrumentos de evaluación, procurando la variedad y

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 y videoconferencia)

Se adecuarán los procedimientos e instrumentos de evaluación, los criterios de calificación y la temporalización tomando en consideración el trabajo a distancia y se tomará en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno.

Los alumnos podrán recuperar los contenidos del módulo con la realización de las actividades propuestas. Cada actividad tendrá unas condiciones y una ponderación que figurarán en el cronograma (anexo).

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

a. Primera convocatoria extraordinaria:

Ver cronograma del anexo

b. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

Ver cronograma del anexo

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

En este curso se tomará como manual de trabajo el libro *Au service du client* de la editorial Paraninfo.

9. ANEXOS

GRUPO: 1COGDUAL1D. (1ª CONVOCATORIA ORDINARIA) 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)
MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD 2: DESCRIPCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

- **Modos de cocción y de preparación.**
- **Presente del indicativo**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulario: modos de preparación y de elaboración culinaria. (cumplimentar ejercicio del libro) 2. Visionar videos de modos de preparación: exponer en un escrito todos los modos de preparación vistos entre el manual y los vídeos. 3. Power point con los modos de preparación culinaria. Dicho power point dispondrá de un audio. Actividad fonética: pronunciar correctamente los infinitivos 4. Con un audio previo del profesor, conjugar verbos en –er que se encuentran entre los verbos de preparación culinaria. 	<p>Correo electrónico del grupo o correo individual de los alumnos</p> <p>Los alumnos deberán hacer entrega de las actividades con su correo personal</p>	<p>Ejercicio 1: remisión de una foto del libro. 10%</p> <p>Ejercicio 2: remisión de un escrito con todos los verbos de preparación culinaria vistos. 20%</p> <p>Ejercicio 3: remisión de un audio con los modos de preparación. 20%</p> <p>Ejercicio 4: remisión de un audio con dos verbos en –er conjugados. 10%</p> <p>Nota numérica del 1 al 10. Valor: 60% de la recuperación Fecha tope de entrega: 12 de mayo</p>

GRUPO: 1COGDUAL1D. (1ª CONVOCATORIA ORDINARIA) 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)
MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD 2: DESCRIPCIÓN Y ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

- **Vocabulario: utensilios, verduras y frutas.**
- **Indumentaria del cocinero**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulario: utensilios, verduras y frutas. (cumplimentar ejercicios del libro) 2. Visionar videos de utensilios, frutas y verduras. A través de imágenes y audio del profesor, los alumnos deberán poder reproducir la presentación. 3. Power point con la indumentaria del cocinero, con audio del profesor. Se solicita la reproducción de la presentación. 	<p>Correo electrónico del grupo o correo individual de los alumnos</p> <p>Los alumnos deberán hacer entrega de las actividades con su correo personal</p>	<p>Ejercicio 1: remisión de una foto del libro. 10%</p> <p>Ejercicio 2: remisión de un audio con el vocabulario 20%</p> <p>Ejercicio 3: remisión de un audio con la indumentaria del cocinero 10%</p> <p>Nota numérica del 1 al 10.</p> <p>Valor: 40% de la recuperación</p> <p>Fecha tope de entrega: 29 de mayo</p>