

# **PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: AMPLIACIÓN DE LA 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](http://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"><li>☞ 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.</li><li>☞ Comprensión de cartas de menú redactadas en lengua francesa.</li><li>☞ Comprender, oralmente y por escrito, los datos referidos a la identificación de una persona.</li><li>☞ Entender, oralmente y por escrito, lo que se expresa para describir situaciones del presente, pasado o futuro.</li></ul>

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"> <li>☞ 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.</li> <li>☞ Conocer el vocabulario clave del turismo.</li> </ul>

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"> <li>☞ Definir los elementos que componen una cocina y una mesa.</li> <li>☞ A partir de unas imágenes que especifican los pasos de una receta y/o actividades con huecos, saber describir dicha receta en infinitivo e imperativo con los utensilios; los ingredientes con su cantidad teniendo en cuenta el uso de los artículos determinados, indeterminados y sobre todo partitivos; los modos de preparación y de cocción que se vayan a utilizar.</li> <li>☞ En una simulada entrevista laboral con un director de recursos humanos de una empresa hostelera, saber describirse (saber decir nombre, apellidos, lugar y fecha de nacimiento, dirección, teléfono, estudios realizados, razones por las cuales desee incorporarse a ese sector de trabajo) y saber preguntar sobre los datos más significativos de esa empresa y sobre el puesto que ocupará en ella.</li> <li>☞ Saber expresar situaciones cotidianas en presente, narrar hechos acaecidos en el pasado y acontecimientos que puedan suceder en un futuro.</li> <li>☞ Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados a lo largo del curso.</li> </ul>

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"> <li>☞ Saber redactar un Curriculum Vitae.</li> <li>☞ 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.</li> <li>☞ A partir de imágenes y/o fotos determinar el nombre de verduras y hortalizas, frutas, pescados, moluscos, 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.</li> <li>☞ Definir los elementos que componen una cocina y una mesa.</li> <li>☞ Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados a lo largo del curso.</li> </ul>

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"> <li>☞ Conocer La riqueza gastronómica de las regiones francesas o países francófonos.</li> <li>☞ Distinguir el tratamiento del “vouvoiement” en francés y la “politesse”.</li> </ul>

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO**

***Este módulo se imparte íntegramente en el tercer trimestre, por tanto, todos los contenidos se impartirán on line con actividades (Ver anexo)***

***Los contenidos que no se impartirán con motivo al confinamiento son las escritas en rojo.***

#### **UNIDADES DE TRABAJO.**

##### **1 LA COCINA: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES**

- Descripción de recetas.
- Traducción de recetas.
- Técnicas culinarias: el despiece vacuno, ovino y porcino.
- Vocabulario técnico: animales, pescado, moluscos y crustáceos.
- **Reclamaciones.**

##### **2 PROYECCIÓN SOBRE EL MUNDO LABORAL**

- **Ofertas laborales**
- El Curriculum Vitae

##### **3 RIQUEZA CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE LOS PAÍSES FRANCÓFONOS**

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**

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.

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**

Este módulo se imparte solamente en el tercer trimestre. En el proceso de evaluación se tomará en cuenta exclusivamente 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 correos electrónicos).

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. 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)

MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.

➤ **vocabulario técnico: los animales**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p><b>1. Se remite una presentación de animales con un audio para su pronunciación.</b></p> <p><b>2. Revisión del vocabulario relacionado con la gastronomía: Utensilios, frutas y verduras a través de videos.</b></p>	<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: audio con la pronunciación de los animales.</p> <p>Nota numérica del 1 al 10.</p> <p>Valor: 10% de la nota final.</p> <p>Fecha tope de entrega: 02 de abril.</p>

GRUPO: 1COGDUAL1D. 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)

MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.

➤ **vocabulario técnico: el despiece**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p><b>1. Se remite una presentación con el despiece del cerdo, cordero, buey y ternera con un audio para su pronunciación.</b></p>	<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: audio con la pronunciación del despiece</p> <p>Nota numérica del 1 al 10.</p> <p>Valor: 10% de la nota final.</p> <p>Fecha tope de entrega: 14 de abril.</p>

**GRUPO: 1COGDUAL1D. 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)**

**MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.**

➤ **vocabulario técnico: elaboración de recetas**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Visionar un video sobre las recetas en francés.</li> <li>2. Completar la receta “omelette aux champignons »</li> <li>3. Lectura diccionario culinario en siete idiomas</li> </ol>	<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: remitir el ejercicio completado</p> <p>Valor: 10% de la nota final.</p> <p>Fecha tope de entrega: 30 de abril.</p>

**GRUPO: 1COGDUAL1D. 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)**

**MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.**

➤ **vocabulario técnico: elaboración de recetas**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completar las recetas “ tomate à la provençale”</li> <li>2. Y el “pot au feu”</li> <li>3. Oír la recetas hechas en un audio dentro de un power point</li> </ol>	<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: remitir los ejercicios 10%</p> <p>Ejercicio 2: remitir un audio de una receta audios 10%</p> <p>Valor: 20% de la nota final.</p> <p>Fecha tope de entrega: 08 de mayo.</p>

**GRUPO: 1COGDUAL1D. 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)**

**MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.**

- **vocabulario técnico: el pesado, los crustáceos y moluscos**
- **Receta de la bouillabaisse**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>El pescado, los crustáceos y los moluscos.</b></li> <li>2. <b>Oír un audio de una presentación sobre el pescado, los crustáceos y los moluscos.</b></li> <li>3. <b>Ver vídeos sobre el el pescado, los crustáceos y los moluscos.</b></li> <li>4. <b>Completar la receta “ la bouillabaisse”</b></li> <li>5. <b>Oír la receta de un audio dentro de una presentación</b></li> </ol>	<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: remitir el audio del pescado, crustáceos y moluscos. 20%</p> <p>Ejercicio 2 receta de la bouillabaisse 10%</p> <p>Audio de la bouillabaisse 10%</p> <p>Valor: 40% de la nota final.</p> <p>Fecha tope de entrega: 20 de mayo.</p>

**GRUPO: 1COGDUAL1D. 2COGDUAL1D Y 2D (2ª CONVOCATORIA ORDINARIA O EXTRAORDINARIA)**

**MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.**

- **Traducción de un texto técnico**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Traducir una receta</b></li> </ol>	<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: traducción de la receta 10%</p> <p>Valor: 10% de la nota final.</p> <p>Fecha tope de entrega: 29 de mayo.</p>