

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: INGLÉS

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
DIRECCIÓN DE COCINA**

CURSO: 1º

REAL DECRETO 687/2010, de 20 de mayo (BOE 12/06/2010)
DECRETO 18/2011, de 24 de marzo (BOCM 12/05/2011)

Departamento: Inglés
Profesora: Sara Berrocal Van Hove

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 criterios de evaluación del módulo de inglés, debido a la naturaleza continua del aprendizaje de la lengua extranjera, se trabajan coordinadamente a lo largo del curso y, por lo tanto, se mantienen como sigue:

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- b) Se ha reconocido la finalidad de mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.
- c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica.
- d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante.
- e) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.
- f) Se ha comprendido con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.
- g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva.
- b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial.
- c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales.
- f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.
- h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.

3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas.
- c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
- d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.
- g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.
- h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.
- i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes.
- b) Se ha organizado la información con corrección, precisión, y coherencia, solicitando y/ o facilitando información de tipo general o detallada.

- c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.
- d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se ha de elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
- f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

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

Se trabajará en el afianzamiento de los contenidos y competencias abordadas desde el comienzo del curso, especialmente en comprensión lectora, expresión escrita, comprensión auditiva y expresión oral; así como en las programadas para el tercer trimestre, con las adaptaciones necesarias a las características de la actual situación excepcional.

4. ALIMENTOS Y SU PREPARACIÓN

- Proveedores
- Mercancías
- Alimentos y sus categorías: legumbres, cereales, grasas, frutas, verduras, carnes, aves, huevos, pescados...
- El futuro
- Condicionales tipo uno

5. CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Métodos físicos para conservar y elaborar alimentos
- Métodos químicos para conservar y elaborar alimentos

- Métodos físico-químicos y biológicos para conservar y elaborar alimentos
- Técnicas de cocina con agua
- Técnicas de cocina con grasas
- Técnicas de cocina con calor
- Técnicas de cocina mixtas
- Recetas de cocina
- El pasado simple y el pasado continuo
- La modalidad en inglés

6. GEOGRAFÍA Y HÁBITOS CULINARIOS EN PAÍSES DE HABLA INGLESA

(Esta unidad se extiende a lo largo de los tres trimestres del curso, por lo que parte de la misma ha sido trabajada en los trimestres anteriores.)

- Alimentos de Reino Unido
- Alimentos de Estados Unidos
- Fiestas y tradiciones de Reino Unido
- Fiestas y tradiciones americanas

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Además de los contenidos planificados para el tercer trimestre, una parte fundamental del trimestre estará centrado 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 y organizadas en un calendario a disposición de los alumnos.

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 periodo no presencial deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final 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 ella y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC permitirán el proceso de enseñanza-aprendizaje a distancia, en este caso, a través del correo electrónico de grupo para las comunicaciones con los alumnos y resolución de dudas, Google Drive para la centralización de materiales, así como la entrega de tareas por parte de los estudiantes, formularios de Google para la realización de actividades y pruebas, Quizlet y Edpuzzle para actividades de ampliación, plataformas de videoconferencia (como Jitsi Meet) para el seguimiento del proceso de aprendizaje y resolución de dudas, y llamada de voz de Whatsapp para la práctica oral con la auxiliar de conversación.

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

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.

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. Se ponderarán las posibles carencias no achacables al propio alumnado para asegurarse de que ello no penalice su calificación.

La evaluación tendrá en cuenta los diferentes elementos del currículo abordados durante el curso. Se considerarán fundamentalmente los resultados obtenidos durante la actividad educativa presencial. Durante el período de enseñanza-aprendizaje a distancia se tendrá en cuenta la entrega de las diferentes tareas propuestas, la realización de pruebas y el grado de competencia en las mismas, así como la participación en las conversaciones individuales con la auxiliar de conversación. La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo.

El sistema de evaluación y criterios de calificación del tercer trimestre para las cuatro destrezas se mantienen tal y como se recoge en la programación del módulo. No obstante, se modifica la ponderación de las calificaciones trimestrales para el cálculo de la nota final del siguiente modo: el conjunto de la primera y segunda evaluación supondrá el 80% de la nota final, mientras que el tercer trimestre aportará el 20% restante.

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:

7.1.1. Si el módulo es de primer curso: Cada profesor cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. 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.

7.1.2. Si el módulo es de segundo o tercer curso: En este caso, tal y como establece la norma (Orden 2694/2009), entre ambas sesiones, siempre que la organización de las enseñanzas lo permita, se llevarán a cabo actividades de recuperación. 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.

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

- Morris, Catrin E., (2015) Excellent! ELI
- PowerPoint y vídeos explicativos
- Correo electrónico
- Google Drive
- Google Forms
- Jitsi Meet
- Quizlet
- Edpuzzle

9. ANEXOS

La programación específica de aula con las actividades será remitida periódicamente a los alumnos por las vías anteriormente mencionadas. A continuación se adjunta un cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación, desde el 11 de marzo de 2020 y hasta la finalización del curso.

CICLO FORMATIVO: Grado Superior en Dirección de Cocina

GRUPO: 1DCOV

MÓDULO: Inglés

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD DE TRABAJO N°4: ALIMENTOS Y SU PREPARACIÓN

[12 MARZO - 7 MAYO]

Objetivos:

1. Reconocer cómo se almacenan mercancías
2. Identificar y definir diferentes clases de alimentos: legumbres, cereales, grasas, frutas, verduras, carnes, aves, huevos, pescados...
3. Expresarse en inglés utilizando correctamente el futuro
4. Expresar la condición en inglés usando correctamente la condicional tipo uno

Contenidos:

1. Mercancías
2. Alimentos y sus categorías: legumbres, cereales, grasas, frutas, verduras, carnes, aves, huevos, pescados...
3. El futuro
4. Condicionales tipo uno

Actividades de enseñanza aprendizaje:

1. Realización de ejercicios de comprensión y expresión oral y escrita relacionados con la Unidad de Trabajo.
2. Realización de fichas de vocabulario de cocina relacionadas con diferentes clases de alimentos: legumbres, cereales, grasas, frutas, verduras, carnes, aves, huevos, pescados...
3. Realización de actividades y juegos relacionados con diferentes clases de alimentos: legumbres, cereales, grasas, frutas, verduras, carnes, aves, huevos, pescados...
4. Ejercicios gramaticales relacionados con los contenidos de la unidad.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
[12 marzo - 7 mayo] - Realización de las actividades propuestas en el libro de texto. Comprensión lectora, comprensión auditiva y expresión escrita. Páginas 62-77. - Elaboración de un glosario bilingüe con	- Carpeta compartida en Google Drive para la mayor parte de las actividades. - Conversación con la	- Identificar y definir diferentes clases de alimentos: legumbres, cereales, grasas, frutas y verduras. - Expresarse en inglés utilizando correctamente el futuro - Reconocer información profesional y cotidiana

<p>vocabulario de la unidad de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La expresión del futuro en inglés. Explicación gramatical con presentación de PowerPoint y vídeo con explicación de la profesora fichas de ejercicios. - La expresión de condición tipo 1. Explicación gramatical con presentación de PowerPoint y vídeo con explicación de la profesora fichas de ejercicios. - Correos electrónicos informales. Presentación de PowerPoint y vídeo con explicaciones de la profesora. - Fichas de repaso de vocabulario de la unidad de trabajo y unidades anteriores. - Repaso de vocabulario de la unidad de trabajo con Quizlet. <p>[Cada 15 días] Conversación informal con la auxiliar de conversación sobre temas relacionados con la comida y la bebida, y con el futuro. Comprensión auditiva, expresión oral e interacción.</p> <p>[26 abril] Actividad con un vídeo sobre las legumbres. Comprensión auditiva y expresión escrita.</p> <p>[02 abril] [5 mayo] Test de revisión de contenidos vistos hasta la fecha (a través de Google Forms). Comprensión lectora y auditiva, expresión escrita.</p> <p>[24 de abril] Test de vocabulario a través de Google Forms.</p>	<p>auxiliar de conversación por llamada de Whatsapp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asistencia por Gmail para resolución de dudas. - Plataforma online Edpuzzle. - Plataforma online Quizlet. - Cuestionario de Google Forms. - Videoconferencia (Jitsi Meet) 	<p>contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos. - Emitir mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor. - Elaborar documentos e informes propios del sector, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.
--	--	--

[16 abril -] Clase semanal por videoconferencia. Resolución de dudas y repaso de los contenidos de la semana (voluntaria).		
---	--	--

CICLO FORMATIVO: Grado Superior en Dirección de Cocina

GRUPO: 1DCOV

MÓDULO: Inglés

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD DE TRABAJO Nº5: CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

[8 MAYO - 5 JUNIO]

Objetivos:

1. Reconocer métodos físicos para conservar y elaborar alimentos
2. Reconocer métodos químicos para conservar y elaborar alimentos
3. Reconocer métodos físico-químicos y biológicos para conservar y elaborar alimentos
4. Identificar y describir técnicas de cocina con agua
5. Identificar y describir técnicas de cocina con grasas
6. Identificar y describir técnicas de cocina con calor
7. Identificar y describir técnicas de cocina mixtas
8. Interpretar, explicar y redactar recetas de cocina en inglés
9. Expresar el pasado en inglés utilizando correctamente el pasado y el pasado continuo
10. Usar correctamente la modalidad en inglés

Contenidos:

1. Métodos físicos para conservar y elaborar alimentos
2. Métodos químicos para conservar y elaborar alimentos
3. Métodos físico-químicos y biológicos para conservar y elaborar alimentos
4. Técnicas de cocina con agua
5. Técnicas de cocina con grasas
6. Técnicas de cocina con calor
7. Técnicas de cocina mixtas

8. Recetas de cocina
9. El pasado simple y el pasado continuo
10. La modalidad en inglés

Actividades de enseñanza aprendizaje:

1. Realización de ejercicios de comprensión y expresión oral y escrita relacionados con la Unidad de Trabajo
2. Realización de fichas de vocabulario de cocina relacionadas con métodos de conservación y elaboración de alimentos
3. Redacción de recetas en inglés
4. Explicación de recetas en inglés
5. Ejercicios gramaticales relacionados con los contenidos de la unidad.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>[8 mayo - 5 junio]</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realización de las actividades propuestas en el libro de texto. Comprensión lectora, comprensión auditiva y expresión escrita. Páginas 84-95. - Elaboración de un glosario bilingüe con vocabulario de la unidad de trabajo. - La expresión del pasado en inglés. Explicación gramatical con presentación de PowerPoint y vídeo con explicación de la profesora fichas de ejercicios. - Verbos modales. Explicación gramatical con presentación de PowerPoint y vídeo con explicación de la profesora fichas de ejercicios. - Fichas de repaso de vocabulario de la unidad de trabajo. - Repaso de vocabulario de la unidad de trabajo con Quizlet. - Actividades con vídeos en Edpuzzle. <p>[Cada 15 días] Conversación informal con la auxiliar de conversación sobre temas relacionados</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carpeta compartida en Google Drive para la mayor parte de las actividades. - Conversación con la auxiliar de conversación por llamada de Whatsapp. - Asistencia por Gmail para resolución de dudas. - Plataforma online Edpuzzle. - Plataforma online Quizlet. - Cuestionario de Google Forms. - Videoconferencia (Jitsi Meet) 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer métodos físicos para conservar y elaborar alimentos - Reconocer métodos químicos para conservar y elaborar alimentos - Reconocer métodos físico-químicos y biológicos para conservar y elaborar alimentos - Identificar y describir técnicas de cocina con agua - Identificar y describir técnicas de cocina con grasas - Identificar y describir técnicas de cocina con calor - Identificar y describir técnicas de cocina mixtas - Interpretar, explicar y redactar recetas de cocina en inglés - Expresar el pasado en inglés utilizando correctamente el pasado y el pasado continuo - Usar correctamente la modalidad en inglés

<p>con la comida y la bebida, y con el futuro. Comprensión auditiva, expresión oral e interacción.</p> <p>[antes del 22 de mayo] Test de revisión de contenidos vistos hasta la fecha (a través de Google Forms). Comprensión lectora y auditiva, expresión escrita. (I)</p> <p>[antes del 5 junio] Test de revisión de contenidos vistos hasta la fecha (a través de Google Forms). Comprensión lectora y auditiva, expresión escrita. (II)</p> <p>[Semanalmente] Clase por videoconferencia. Resolución de dudas y repaso de los contenidos de la semana (voluntaria).</p>		
--	--	--

CICLO FORMATIVO: Grado Superior en Dirección de Cocina

GRUPO: 1DCOV

MÓDULO: Inglés

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD DE TRABAJO N°6: GEOGRAFÍA Y HÁBITOS CULINARIOS EN PAÍSES DE HABLA INGLESA [11-29 MAYO]

Objetivos:

1. Conocer los principales alimentos de Reino Unido y de Estados Unidos
2. Conocer algunas tradiciones y festividades de Reino Unido
3. Conocer algunas tradiciones y festividades americanas

Contenidos:

1. Alimentos de Reino Unido

2. Alimentos de Estados Unidos
3. Fiestas y tradiciones de Reino Unido
4. Fiestas y tradiciones americanas

Actividades de enseñanza aprendizaje:

1. Exposiciones orales sobre alimentos, tradiciones o festividades de algún lugar del Reino Unido o de Estados Unidos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
[11-29 mayo] Preparación de una presentación oral sobre aspectos socio-culturales relacionados con la gastronomía de los países de habla inglesa.	<ul style="list-style-type: none"> - Carpeta compartida en Google Drive. - Asistencia por Gmail para resolución de dudas. - Grabación de audio - Grabación de vídeo 	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer algunas tradiciones y festividades de Reino Unido - Conocer algunas tradiciones y festividades americanas

En Madrid, a 29 de abril de 2020.

Firmado,

Sara Berrocal Van Hove