

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE INGLÉS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: 1º

R.D.1690/2007, de 14 de diciembre (BOE 18/01/2008)
Decreto 155/2017, de 19 de diciembre (BOCM 21/12/2017)

Profesoras:

Gema Martín Sebastián (Turno mañana)

Paloma Gómez Presa (Turno tarde)

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



IES HOTEL ESCUELA

DE LA COMUNIDAD DE MADRID

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.

Se informará conveniente y periódicamente a los alumnos 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 comunicada a los alumnos por la profesora del módulo y será publicada en la web del centro.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se mantienen para el tercer trimestre los contenidos, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación tal y como establece el Real decreto del título, priorizando los de los dos primeros trimestres y teniendo en cuenta el punto 6 de esta guía.

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

Garantizando los contenidos mínimos que se establecen el Real decreto del título, se trabajará tanto en el afianzamiento de los contenidos y competencias abordadas desde el comienzo del curso, como en las programadas para el tercer trimestre, con las adaptaciones necesarias a las características individuales y a las circunstancias de cada alumno en la actual situación excepcional.

Se van a impartir las 5 unidades finales:

- DESCRIPCIÓN Y RECOMENDACIÓN DE PLATOS
-
- LA CAFETERÍA Y LOS BUFFETS
-
- POSTRES Y PASTELERÍA
-
- EL DESAYUNO. MONTAJE DE MESAS
-
- PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS

En el Anexo, se realizará una exposición más detallada de las unidades con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Para abordar la enseñanza a este grupo, se ha creado una Google Classroom para que los alumnos dispongan de todos los recursos de forma más organizada.

Se van a impartir todos los contenidos especificados en la programación original. Se están adaptando todas las actividades planificadas a formato digital, bien a través de formularios de Google o bien a través de documentos que pueden remitir a través de Google Classroom. Las actividades de **Expresión Escrita** se envían poco a poco todos los días que, según el horario del grupo, se tiene clase con ellos. Se corrigen los ejercicios y los alumnos obtienen un feedback inmediatamente.

Los ejercicios de **comprensión escrita y vocabulario y comprensión oral** se evalúan mediante formularios de Google, donde los alumnos insertan sus respuestas y obtienen una calificación de los mismos tras la revisión manual por parte de la profesora.

Para la **Expresión Oral** los alumnos contarán con la participación semanal en conversación a través de videollamada de WhatsApp con la auxiliar. Además, se pedirá a los alumnos que se graben realizando algunos de los role plays correspondientes a este trimestre. Se ha descartado el uso de videoconferencia ya que hay alumnos que trabajan y tienen dificultades para conectarse.

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.

En este curso no se ha presentado ningún caso de alumno que requiera una adaptación significativa. En cualquier caso, Google Classroom favorece enormemente la atención a alumnos que requieren refuerzo y repaso de contenidos anteriores ya que las actividades correspondientes siguen abiertas. También se pone a disposición de los alumnos que avanzan más rápidamente otros recursos de ampliación.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación de este módulo es continua y, en consecuencia, 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.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

Para evaluar cada una de las áreas que comprende el módulo de Inglés (expresión oral y escrita y comprensión oral y escrita) se tomarán en cuenta los siguiente indicadores: elaboración en tiempo y forma de las actividades propuestas para cada área en Google Classroom y participación en las actividades orales 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.

Siguiendo los criterios de evaluación y calificación recogidos en la programación del módulo de Inglés, cada una de las destrezas (expresión oral y escrita y comprensión oral y escrita) tiene un peso de un 25% en la nota final. Igualmente, según la programación, se requiere una puntuación mínima de 5 en cada una de esas áreas para que se pueda hacer la media entre ellas y aprobar el módulo, teniendo en cuenta que en la evaluación extraordinaria se recuperarán sólo aquellas destrezas en las que no se llegó al 5 en la evaluación ordinaria. La nota final ordinaria se obtendrá en 2 fases. La primera fase recogerá los resultados obtenidos por el alumno en cada destreza atendiendo al siguiente criterio: las notas en esa destreza durante los 2 primeros trimestres tendrá un peso de un 80% y la nota de la tercera evaluación un 20%, teniendo en cuenta que ningún alumno suspenderá si la media de los dos primeros trimestres es al menos de 5. En la segunda fase se hallará la media aritmética entre las notas finales de cada destreza, teniendo en cuenta de nuevo el requisito de llegar aun 5 en cada una de ellas para aprobar el módulo. Aquellos alumnos que no consigan aprobar alguna de las áreas tendrán que recuperar esa parte en el período de evaluación extraordinaria.

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:

De no superar la convocatoria ordinaria, el alumno tendría que realizar las actividades correspondientes de todos los resultados de aprendizaje que no haya superado en la convocatoria ordinaria. El profesor les entregará un informe con los resultados que hayan sido o no superados y algunas recomendaciones para poder afrontar con éxito esta prueba.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto: "Restaurants & Catering" (Burlington Books)

[Google Classroom](#)

Correo electrónico: gomezpp@ieshotelescuela.es

Google Drive

9. ANEXOS

Relación de las actividades educativas con su temporalización y criterios de calificación.

CICLO FORMATIVO: 1º SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRUPO: 1ºSERV. MÓDULO: INGLÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD 4
DESCRIPCIÓN Y RECOMENDACIÓN DE PLATOS (Continuación)

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • 17/03/2020 • Vocabulario: Pescado. Quizlet • Workbook: p 10-11 Actividades de vocabulario y lenguaje funcional • 19/03/2020 • Test sobre pescado. Google form. • Workbook: p 52-53 Presente Simple: Forma y uso. • 24/03/2020 • Workbook: p 54-55 • Google Form: Presente Simple • 26/03/2020- 02/04/2020 • Revision activities: Vocabulary about fruit, vegetables, fish and adjectives describing food. • Writing: Escribir un role play recomendando platos y tomando la comanda • Speaking: Grabar el role play 	<p>Correo electrónico / Google Drive</p> <p>Quizlet</p> <p>WhatsApp videollamadas (auxiliar)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El alumno conoce los nombres de los pescados y mariscos más comunes. • Google Form • El alumno interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos. • El alumno utiliza correctamente el Presente Simple. • El alumno explica los ingredientes principales y métodos de elaboración de los platos de un menú. • Práctica de dos diálogos cortos entre un camarero y dos clientes a los que hace recomendaciones.

CICLO FORMATIVO: 1º SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
GRUPO: 1ºSERV. MÓDULO: INGLÉS

UNIDAD 5: LA CAFETERÍA Y LOS BUFFETS

- *El trabajo de los baristas. Los bufés.*
- *El menú de un bufé.*
- *El menú de un bar.*
- *Adjetivos para describir la comida.*

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>14/04/2020- 17/04/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Comprensión oral de una conversación entre dos baristas que hablan de su trabajo.</i> • <i>Comprensión oral del vocabulario de las cafeterías y sobre la elaboración y presentación del café.</i> • <i>Comprensión oral de una conversación entre el camarero novato de un bufé y un camarero veterano acerca de su trabajo.</i> • <i>Comprensión oral de la comida que se sirve en los bufés y adjetivos para describir la comida.</i> <p>20/04/2020-24/04/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lectura del menú especial para el día de la madre ofrecido en un bufé.</i> • <i>Práctica de un diálogo en el que dos baristas hablan sobre su trabajo.</i> • <i>Práctica de un diálogo en el que dos camareros de un bufé hablan sobre su trabajo.</i> • <i>Redacción del menú de un bar</i> 	<p>Google Classroom</p> <p>Quizizz Kahoot! Quizlet</p> <p>WhatsApp videollamadas (auxiliar) Canva</p>	<p>•<i>El alumno interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.</i></p> <p>•<i>El alumno elabora el menú de un bar.</i></p> <p>•<i>Práctica de dos diálogos cortos entre un camarero y un cliente en el bar.</i></p> <p>•<i>El alumno comprende el proceso de elaboración de distintos tipos de café.</i></p>

CICLO FORMATIVO: 1º SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
GRUPO: 1ºSERV. MÓDULO: INGLÉS

UNIDAD Nº 6 POSTRES Y PASTELERÍA

- **Postres.**
- **Escribir una carta de postres.**
- **Tipos de dulce, algunos ingredientes para hornear, adjetivos para describir comida y verbos relacionados con hornear alimentos.**
- **Adjetivos comparativos y superlativos.**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>27/04/2020-30/04/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensión oral de una conversación entre un camarero y un cliente de cuyo postre está tomando nota. • Comprensión oral de postres, tipos de dulce y adjetivos para describir comida. • Lectura de una carta de postres. <p>04/05/2020-08/05/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensión oral de algunos ingredientes para hornear y adjetivos para describir comida. • Comprensión oral de una conversación entre un chef y un alumno al que está enseñando a preparar un tipo de dulce. • Práctica de un diálogo en el que un camarero está tomando nota del postre a un cliente. • Elaboración de una carta de postres. 	<p>Google Classroom</p> <p>Quizizz Kahoot! Quizlet</p> <p>WhatsApp videollamadas (auxiliar)</p> <p>Canva</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El alumno comprende los postres principales de un menú. • El alumno comprende la elaboración de un postre. • El alumno puede redactar una carta de postres mencionando los ingredientes principales de cada uno. • El alumno muestra una actitud profesional a la hora de tomar nota del postre de un cliente.

CICLO FORMATIVO: 1º SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
 GRUPO: 1ºSERV. MÓDULO: INGLÉS

UNIDAD 7. EL DESAYUNO. MONTAJE DE MESAS

- *El servicio de habitaciones.*
- *Poner correctamente una mesa.*
- *Planificación de una fiesta.*

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>10/05/2020-14/05/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Comprensión oral de una conversación entre un camarero del servicio de habitaciones de un hotel con un huésped del hotel acerca del desayuno que ha solicitado el huésped.</i> • <i>Comprensión oral de una conversación entre un camarero nuevo y el jefe de camareros sobre cómo poner correctamente una mesa con protocolo.</i> • <i>Lectura de una página de un manual sobre el servicio de habitaciones de un hotel.</i> <p>18/05/2020-22/05/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lectura del anuncio de una empresa que se dedica a organizar fiestas</i> • <i>Práctica de un diálogo en el que un camarero del servicio de habitaciones de un hotel está hablando con un huésped del hotel acerca del desayuno que este ha solicitado.</i> • <i>Contestación por escrito a las preguntas de comprensión que siguen a cada ejercicio de comprensión oral y de comprensión escrita.</i> 	<p>Google Classroom Google Forms</p> <p>WhatsApp videollamadas (auxiliar)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>El alumno comprende una conversación dentro del servicio de habitaciones.</i> • <i>El alumno sabe escribir los elementos de una mesa formal.</i> • <i>El alumno muestra una actitud profesional a la hora de tomar nota del desayuno de servicio de habitaciones de un cliente.</i> • <i>El alumno describe oralmente su desayuno favorito.</i>

CICLO FORMATIVO: 1º SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
GRUPO: 1ºSERV. MÓDULO: INGLÉS

UNIDAD 8 PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS

- *Planificación y el diseño de menús y cartas de restaurante.*
- *Escribir dos menús para dos tipos de restaurante distintos.*
- *Tipos de restaurante.*

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>25/05/2020-20/05/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Comprensión oral de una conversación entre el chef de un restaurante y el dueño, que están planificando la carta.</i> • <i>Comprensión oral de vocabulario relacionado con los tipos de restaurante, así como adjetivos para describir restaurantes.</i> • <i>Lectura de una página de un manual de formación del dueño de un restaurante sobre la planificación de cartas y menús de restaurante.</i> <p>01/05/2020-05/05/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lectura de otra página de un manual de formación del dueño de un restaurante sobre el diseño de cartas.</i> • <i>Contestación por escrito a las preguntas de comprensión que siguen a cada ejercicio de comprensión oral y de comprensión escrita.</i> • <i>Elaboración de un menú para un restaurante elegante y de un segundo menú para un restaurante más informal.</i> 	<p>Google Classroom Google Forms</p> <p>WhatsApp videollamadas (auxiliar)</p> <p>Canva</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>El alumno comprende las partes principales de una carta así como sus distintos tipos .</i> • <i>El alumno sabe escribir los elementos de una carta.</i> • <i>El alumno comprende textos sobre distintos tipos de restaurantes</i> • <i>El alumno describe su tipo de restaurante favorito.</i> • <i>El alumno sabe redactar 2 tipos distintos de menú adaptados a las características de los restaurantes.</i>

En Madrid a 28 de abril de 2020

Firmado,

Paloma Gómez Presa