

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)**

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Servicios en Restauración

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio

Duración: 2000 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO

Cristina Reig Matthies

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

GRUNWALD, Anita (2014): *Ja, gerne! A1. Deutsch im Tourismus*, Cornelsen, Alemania

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

Uno de los materiales principales que vamos a utilizar es el libro de texto *JA, GERNE A1 DEUTSCH IM TOURISMUS*. También utilizaremos fotocopias de actividades complementarias, CDs para audiciones, material audiovisual, material informático, libros de consulta gramatical y libros de consulta en general, así como cualquier otro material complementario adecuado para desarrollar cualquiera de las unidades didácticas o proyectos: películas, música, folletos, páginas web, etc. Utilizaremos además los recursos didácticos con los que cuenta los departamentos: el reproductor de CDs, la televisión, reproductor de DVD y el vídeo. También utilizaremos el retroproyector y la pizarra digital.

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.**
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.**
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.**
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

(En base al código del módulo 018 en territorio MEC)

1. Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.

Criterios de evaluación:

- Se ha situado el mensaje en su contexto profesional.
- Se ha captado la idea principal del mensaje.
- Se ha identificado la información específica contenida en el mismo.
- Se ha identificado la actitud e intención del interlocutor.
- Se han extraído las ideas principales de un mensaje emitido por un medio de comunicación.
- Se ha identificado el hilo argumental de una situación comunicativa visionada.
- Se han determinado los roles que aparecen en una secuencia visionada.

2. Interpreta información profesional escrita contenida en textos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.

Criterios de evaluación:

- Se han leído de forma comprensiva textos específicos de su ámbito profesional.
- Se ha identificado con precisión la terminología utilizada.
- Se ha extraído la información más relevante de un texto relativo a su profesión.
- Se han realizado traducciones directas e inversas de textos específicos sencillos, utilizando materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.
- Se ha relacionado el texto con el ámbito profesional al que se refiere.
- Se han leído con cierto grado de independencia distintos tipos de textos, adaptando el estilo y la velocidad de lectura, aunque pueda presentar alguna dificultad con modismos poco frecuentes.

3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.

Criterios de evaluación:

- Se ha establecido la comunicación, utilizando fórmulas sencillas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- Se han manifestado preferencias laborales en su área profesional.
- Se ha descrito con relativa fluidez el entorno profesional más próximo.
- Se han secuenciado las actividades propias de un proceso productivo de su área profesional.
- Se han realizado, de manera clara, presentaciones breves y preparadas sobre un tema dentro de su especialidad.
- Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones adaptadas a su nivel.
- Se ha respondido a preguntas breves y complementarias relativas a su profesión.
- Se ha intercambiado, con cierta fluidez, información específica, utilizando frases de estructura sencilla.

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

4. Elabora textos sencillos, relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.

Criterios de evaluación:

- Se ha cumplimentado la información básica requerida en distintos tipos de documentos.
- Se ha elaborado una solicitud de empleo a partir de una oferta de trabajo dada.
- Se ha redactado un breve currículum vitae.
- Se ha cumplimentado un texto con apoyos visuales y claves lingüísticas aportadas.
- Se ha elaborado un pequeño informe con un propósito comunicativo específico.
- Se ha redactado una carta comercial a partir de instrucciones detalladas y modelos dados.
- Se han realizado resúmenes breves de textos sencillos, relacionados con su entorno profesional.

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

Criterios de evaluación:

- Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- Se han identificado los aspectos socio-profesionales específicos del área profesional, en cualquier tipo de texto.
- Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
- Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REFLEJADOS EN EL APARTADO ANTERIOR

NOMBRE DEL MÓDULO: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: ALEMÁN

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: Conceptual y procedimental

ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR: Alemán

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS

El grupo consta de 12 alumnos que superaron el primer curso del ciclo formativo, con un nivel académico de 4º ESO, y alguno bachillerato aunque alguno de ellos ha cursado estudios relacionados con la familia profesional (PCE: Programas de Cualificación Inicial conducentes al título de la ESO y Ciclos de grado medio).



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Garachico, Los Silos, Buenavista, El Tanque, San Juan de la Rambla, La Guancha...

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Dado que este módulo ayudará a los alumnos a expresarse en alemán para atender y comunicarse con los clientes, tendrá relación con los siguientes módulos del ciclo:

- Técnicas de comunicación en restauración (0155)
- Servicios en bar-cafetería (0152)
- Servicios en restaurante y servicios especiales (0153)
- El vino y su servicio (0154)
- Ofertas gastronómicas (0045)

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO

Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
1	HERZLICH WILLKOMMEN!	7	1º
2	WAS TRINKEN SIE?	8	1º
3	ZAHLEN SIE BAR?	9	1º
4	SMALL TALK	7	1º
5	WARTEN SIE SCHON LANGE?	7	2º
6	ANGENEHMEN AUFENTHALT!	7	2º
7	FISCH ZUM FRÜHSTÜCK?	9	2º
8	WAS DARF ICH IHNEN BRINGEN?	9	2º
	TOTAL DE HORAS:	63	

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº1: HERZLICH WILLKOMMEN

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás a :

- Presentarte a ti mismo y a otros
- Saludar y despedirte

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Preguntar qué tal está alguien
- Preguntar lo que no has entendido
- Decir tu profesión

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Verbo *sein* (1ª y 3ª persona singular y forma de cortesía *Sie*)
- Verbos *heißen, wohnen, kommen* (1ª y 3ª persona singular y forma de cortesía *Sie*)
- *W-Fragen: Wer? Wie? Wo? Woher?*
- El alfabeto

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Dar información básica sobre uno mismo: nombre, procedencia, residencia...
- Saludar y despedirse
- Intercambiar situaciones personales

ACTITUDES (contenidos organizadores)



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Se han identificado la 1ª y 3ª persona singular y la forma de cortesía en presente del verbo *sein*
- Se han identificado la 1ª y 3ª persona singular y la forma de cortesía en presente de los verbos *heißen, wohnen, kommen*
- Se han identificado y utilizado las partículas interrogativas: *Wer? Wie? Wo? Woher?* para preguntar información básica
- Se ha identificado el alfabeto y se ha utilizado para deletrear
- Se ha trabajado con mensajes orales para preguntar lo que no se ha comprendido

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: WAS TRINKEN SIE?

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás a:

- Leer y elaborar una carta de bebidas
- Pedir bebidas en un bar o restaurante
- Pedir y pagar la cuenta
- Los números del 0 al 1000
- Preguntar y dar el número de teléfono
- Qué decir cuándo conoces a gente nueva

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

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

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Los verbos regulares en presente: *trinken, wohnen, kommen, arbeiten, heißen*
- El verbo *sein*
- El verbo *haben*
- Los pronombres personales
- *W-Fragen, Ja-/Nein-Fragen*

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Comunicarse en un bar o en un restaurante.
- Intercambiar información personal con personas que se acaba de conocer.
- Trabajar con números y precios

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Se han identificado las formas en presente de los verbos regulares: *trinken, wohnen, kommen, arbeiten, heißen*
- Se han identificado y trabajado las formas en presente del verbo irregular *sein* y *haben*
- Se han identificado y usado las formas de los pronombres personales en nominativo
- Se ha diferenciado y usado el tipo de preguntas *W-Fragen* y *Ja-/Nein-Fragen*

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº3: ZAHLEN SIE BAR?

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás a:

:

- Nombrar diferentes objetos.
- Dar información sobre precios y productos.
- Comunicarte en un comercio.
- Negar

- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Artículo determinado en nominativo (*der, die, das*) y en acusativo (*den, die, das*)
- Artículo indeterminado en nominativo (*ein, eine, ein*) y en acusativo (*einen, eine, ein*)
- Negación en nominativo (*kein, keine, kein*) y en acusativo (*keinen, keine, kein*)
- El sustantivo en singular y en plural
- Pronombre: *er, sie, es*

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Comunicarse en el contexto de un comercio
- Intercambiar situaciones personales
- Utilizar frases en la negación

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Se han identificado y trabajado las formas del artículo determinado en nominativo (*der, die, das*) y en acusativo (*den, die, das*)
- Se han identificado y trabajado las formas del artículo indeterminado en nominativo (*ein, eine, ein*) y en acusativo (*einen, eine, ein*)
- Se ha comprendido el uso de la negación en nominativo (*kein, keine, kein*) y en acusativo (*keinen, keine, kein*)
- Se han identificado los sustantivos y la formación del plural
- Se han identificado y utilizado los pronombres: *er, sie, es*

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº4: SMALL TALK

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás:

- A hablar sobre tus intereses
- Diferentes temas para usar en un *small talk*
- A hablar sobre la familia
- Países e idiomas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- *Gern (e)*
- El determinante posesivo en nominativo: *mein, meine, mein*
- Negación con *nicht*
- Pronombre impersonal *man*

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- *Präteritum de sein*
- Verbos con cambio vocálico: *sprechen*
- Los adjetivos
- Los compuestos

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Intercambiar situaciones personales
- Tener pequeñas conversaciones *small talk*
- Hablar sobre países donde se ha estado y sobre sus lenguas

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Se ha identificado y utilizado el adverbio *gern*
- Se han identificado y trabajado los determinantes posesivos en nominativo *mein, meine, mein*
- Se ha comprendido la negación con *nicht*
- Se han identificado las formas del *Präteritum de sein*
- Se ha identificado y utilizado el pronombre impersonal *man*
- Se han identificado las formas en presente de los verbos con cambio vocálico
- Se han identificado y utilizado los adjetivos en posición predicativa
- Se ha identificado el funcionamiento de los compuestos.

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº5: WARTEN SIE SCHON LANGE?



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás:

- A preguntar y decir la hora
- Los días de la semana y las partes del día
- A hablar sobre tu rutina diaria
- A concertar citas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Preposiciones y complementos temporales: *am, um, bis, von...bis, ab*
- *Wann?/ Von wann bis wann?/ Ab wann?/ Bis wann?*
- Verbos separables
- Verbos con cambio vocálico
- Verbos modales: *können, wollen, möchten*

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Intercambiar situaciones personales
- Realizar descripciones sobre la rutina
- Comunicarse para hacer planes

ACTITUDES (contenidos organizadores)

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Se han identificado las preposiciones y los complementos temporales: *am, um, bis, von...bis, ab*
- Se han identificado las partículas interrogativas: *Wann? / Von wann bis wann? / Ab wann? / Bis wann?*
- Se han utilizados los verbos separables.
- Se han comprendido y utilizado los verbos con cambio vocálico
- Se han identificado y utilizado los verbos modales *können, wollen, möchten*

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº6: ANEGENEHMEN AUFENTHALT!

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás a:

- Recibir a clientes y hacer el check-in en un hotel
- Describir dónde está algo
- Rellenar impresos de inscripción
- Comprender y responder peticiones de reserva
- Decir en qué fecha estás

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

CONCEPTOS (contenidos soporte)



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Preposiciones con dativo (wo?): *in, an, auf, neben, vor, hinter, zwischen, unter, über, bei*
- Preposiciones con acusativo (wohin?): *in, durch, über*
- *stehen, hängen, liegen*
- El artículo determinado e indeterminado en dativo
- Los números ordinales en nominativo y acusativo
- El determinante posesivo: *unser/e*
- *nach, zu* + dativo
- *mit* + dativo

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Comunicarse de manera oral y escrita en el contexto de una recepción en un hotel
- Hacer descripciones sobre dónde se sitúan las cosas
- Hablar en términos de posesión

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Se han identificado y comprendido las preposiciones de dativo: *in, an, auf, neben, vor, hinter, zwischen, unter, über, bei, stehen, hängen, liegen*
- Se han identificado y utilizado las preposiciones con acusativo *in, durch, über*
- Se ha identificado y utilizado el artículo determinado e indeterminado en dativo
- Se han identificado y utilizado los números ordinales en nominativo y dativo
- Se ha identificado el uso del determinante posesivo *unser/e*
- Se han identificado y comprendido las preposiciones de dativo *nach, zu* y *mit*

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº7: FISCH ZUM FRÜHSTÜCK?

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás a :

- Hablar sobre tus hábitos alimenticios
- Hablar sobre alimentos y cantidades
- Comunicarte en un mercado o tienda de alimentos
- Preguntar a los huéspedes de un hotel si están contentos con su estancia

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Comprender recetas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- *Häufigkeitsangaben: nie, selten, manchmal, oft, immer, jeden Tag*
- *viel-mehr, wenig-weniger*
- *mögen*
- *für + acusativo*
- Imperativo
- *Präteritum de haben*

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Intercambiar situaciones personales
- Comunicarse en el contexto del supermercado
- Comprender y elaborar recetas
- Comunicarse con los clientes de un hotel

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Se han identificado los adverbios de tiempo: *nie, selten, manchmal, oft, immer, jeden Tag*
- Se han utilizado las expresiones para graduar: *viel-mehr, wenig-weniger*
- Se han identificado las formas en presente del verbo *mögen*
- Se ha identificado y utilizado la preposición *für* + acusativo
- Se ha comprendido el uso del imperativo
- Se han identificado las formas de *Präteritum* del verbo *haben*

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 8: WAS DARF ICH IHNEN BRINGEN?

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

En esta unidad aprenderás a :

- Comprender y elaborar una carta de restaurante
- Servir a los clientes en un restaurante: tomar una comanda, recomendar algo, saber reaccionar a peticiones y a reclamaciones
- Hablar de las características de los platos
- Dar consejos sobre restaurantes

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global de mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos escritos sencillos, analizando sus contenidos de forma comprensiva.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Verbos modales: *dürfen, wollen, müssen*
- Gradación del adjetivo con *zu*
- Verbos con dativo
- Pronombres personales en dativo

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Comunicarse en el contexto de un restaurante
- Intercambiar valoraciones personales
- Hablar sobre alimentos y platos
- Comunicarse y atender a clientes de hotel

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera:
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Se han identificado y utilizado los verbos modales: *dürfen, wollen, müssen*
- Se ha comprendido la gradación del adjetivo
- Se han identificado y usado verbos con dativo
- Se han identificado los pronombres personales con dativo

METODOLOGÍA

Con objeto de contribuir al desarrollo de la competencias profesionales, se organizarán las actividades y tareas de manera integradora, contextualizada y relacionadas en la medida de lo posible con la vida, que permitan la aplicación y transferencia de lo aprendido en el aula, lo que además servirá como comprobación del adecuado progreso en la adquisición de las competencias.

Un aspecto importante es el fomento del trabajo colaborativo en esas actividades y tareas, las cuales revestirán un carácter significativo y funcional, y servirá de entrenamiento en habilidades sociales, para una mayor motivación en el alumnado y una mejor eficacia en el desarrollo de las competencias.

Al tratarse de una materia común, que tiene como finalidad profundizar en la formación general del alumnado, aumentar su madurez intelectual y humana y profundizar en aquellas competencias con mayor transversalidad y que posibilitan seguir aprendiendo, se potenciarán las competencias generales, en cuanto que pueden reflejarse y ejercitarse en una diversidad de entornos: competencia comunicativa, competencia en investigación y ciencia, competencia social y ciudadana, competencia en autonomía e iniciativa personal, competencia en tratamiento de la información y competencia digital.

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- **Exámenes de gramática y vocabulario por unidades**
- **Controles de expresión oral y producción escrita y controles de comprensión auditiva y lectora.**

En cuanto a los exámenes, se procurará realizar un examen como mínimo por evaluación. Los **exámenes no se repiten**: puesto que la evaluación es continua, se recuperan con la siguiente. Cada examen recoge contenidos de los temas anteriores siguiendo el principio de la evaluación continua, por lo tanto el último englobará contenidos de todo el curso.

Los exámenes y controles serán puntuados de la forma habitual, en una escala de uno a diez, y se deberá alcanzar el 50% de la calificación total para superarlos. Constarán de ejercicios de diferente tipo que permitan evaluar el rendimiento del alumno en cuanto a la comprensión lectora, la producción escrita, la comprensión auditiva, la asimilación de contenidos lingüísticos y la adquisición e integración de vocabulario.

- **Observación diaria, actitud y participación en clase, deberes:**

Consiste en el registro diario del trabajo y progreso de los alumnos y en la observación de la actitud y la participación e interés del alumno en las diferentes actividades que se realicen en clase. En cuanto al trabajo de clase, se valorará negativamente la falta de asistencia y de puntualidad, la falta de respeto e incumplimiento de las normas, el no tener una actitud correcta en clase mostrando la atención e interés debido, la falta de realización o finalización de los deberes y la falta de responsabilidad al no traer los materiales imprescindibles para la realización de las actividades. En cuanto al trabajo en casa, se valorará positivamente su ejecución y su revisión así como el grado de integración de los contenidos lingüísticos trabajados, en especial el grado de integración del vocabulario aprendido. Sin embargo, no se valorará de forma negativa los errores cometidos en su elaboración. La evaluación del trabajo diario se hará mediante la observación en el aula y la revisión de las tareas por parte de la profesora.

La evaluación será continua y servirá para comprobar el progreso del alumno, teniendo en cuenta la consecución de las competencias básicas y los objetivos propuestos. Los alumnos deberán incrementar el nivel de autonomía en su proceso de aprendizaje y tendrá gran importancia la autoevaluación, que les permitirá evaluar su propio progreso en la adquisición de las estrategias de aprendizaje adecuadas y el logro de los contenidos trabajados que le permitirán mejorar su competencia comunicativa.



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Respetando los acuerdos de centro, la calificación obtenida en el apartado de exámenes tendrá un valor de un 80%, englobando conceptos y procedimientos, y la obtenida en el apartado de trabajo diario tendrá un valor de un 20% correspondiente a la actitud.

Si, por algún motivo, en algún trimestre, no se hubiera evaluado alguna de las cuatro destrezas, la nota de procedimientos correspondiente al instrumento de evaluación "pruebas orales y escritas" se hará sacando la media de las destrezas restantes. Del mismo modo, si en algún trimestre no se utilizara alguno de los instrumentos de evaluación establecidos, el porcentaje de ese instrumento se sumará al instrumento que tenga más valor.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN ORDINARIA.

- La **evaluación continua** es una fase importante del proceso educativo. Por las condiciones que presupone (planificación) y por las consecuencias que genera (individualización y reajuste) resulta un medio eficaz de perfeccionamiento didáctico, mejorando así el sistema educativo. La materia de alemán encaja en este concepto debido a que supone una verificación permanente del grado de aprendizaje de cada alumno. Estará presente prácticamente en todo momento, y evaluará cada actividad y/o tarea a través de la observación directa y el registro de los logros de los alumnos: trabajo de clase, trabajo en casa, tareas de producción...
- La nota numérica final será el resultado de la media hallada con los porcentajes mencionados anteriormente. Esta nota resultará ser un número con decimales, pero la nota final que aparecerá en el boletín oficial de notas del alumno será de un número redondo. Atendiendo a normas del Equipo Directivo de este centro, el redondeo de la nota será bien a la baja o al alza dependiendo de los decimales obtenidos, resultando ser un "4", si la nota final hallada fuera inferior o igual a "4.4" o bien un "5", si la nota final hallada fuera un "4.5" o superior.
- La nota final que el alumno obtenga será la media obtenida con las notas del primer y el segundo trimestre.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
----------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

Asimilación de contenidos conceptuales	30%	Grammatik und Wortschatz (Gramática y vocabulario)
Aplicación de contenidos procedimentales	50%	20% Sprechen (hablar) 10% Hörverstehen (escuchar) 10% Schreiben (escribir) 10% Leseverstehen (leer)
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	20%	Observación diaria, actitud en clase, participación, deberes...

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

Los alumnos podrán recuperar una evaluación suspendida si aprueban la siguiente evaluación. Es importante tener en cuenta que los exámenes, ya sean de unidad o trimestrales, incluirán los aspectos gramaticales y el vocabulario que ya hayan sido examinados en unidades anteriores, por lo que siempre va a existir una continuidad en los exámenes de alemán. De esta manera los alumnos tienen la posibilidad de recuperar lo anterior sin tener que realizar exámenes de recuperación. Este módulo tiene un proceso cíclico, por lo que los contenidos son retomados y ampliados de manera constante. Los alumnos que tengan dificultades en cualquiera de las habilidades recibirán diferentes actividades atendiendo a sus intereses, ritmo y estilo de aprendizaje y así tener la posibilidad de superar sus dificultades en el próximo trimestre.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

La asistencia a clase es obligatoria. Si un alumno pierde el derecho a la evaluación continua, al finalizar el curso deberá realizar un examen que incluirá todos los aspectos gramaticales aprendidos en el curso escolar. Además deberá llevar a cabo una prueba que incluirá las cuatro destrezas o las que la profesora considere necesarias, teniendo en cuenta la programación realizada. Como no habrá sido posible haber evaluado al alumno por observación directa, **no podrá obtener los 2 posibles puntos destinados a ese apartado, por lo que la nota máxima que podrá alcanzar será un 8 en lugar de un 10.**

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En la Orden 13 de diciembre de 2010 (BOC nº 250, miércoles 22 diciembre de 2010), *por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias en el Artículo 10, punto*

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

2 queda redactado como se deben realizar las adaptaciones curriculares en la FP (2. En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio).

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN CANARIAS

En nuestra Comunidad, el desarrollo normativo de estos principios se materializa en una serie de medidas de atención a la diversidad, de carácter organizativo o curricular, que permiten a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización flexible de las enseñanzas.

Estas normativas son:

ORDEN de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias.

ORDEN de 1 de septiembre de 2010, por la que se desarrolla la organización y funcionamiento de los equipos de orientación educativa y psicopedagógicos de zona y específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias.

DECRETO 104/2010, de 29 de julio, por el que se regula la atención a la diversidad del alumnado en el ámbito de la enseñanza no universitaria de Canarias.

ORDEN de 7 de junio de 2007, por la que se regulan las medidas de atención a la diversidad en la enseñanza básica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Resolución de 21 de diciembre de 2005, por la que se desarrollan los procedimientos y plazos que regulan la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ORDEN de 22 de julio de 2005, por la que se regula la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad



IES SAN MARCOS

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

- Libro de texto destinado para este ciclo formativo: GRUNWALD, Anita (2014): *Ja, gerne! A1. Deutsch im Tourismus*, Cornelsen, Alemania.
- Otras fuentes que la profesora considere adecuadas.

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Pizarra digital, ordenadores y retroproyector.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Me gustaría dejar constancia en la presente programación el interés y la intención de participar en cuantos proyectos educativos puedan ser de utilidad para un mejor desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de los alumnos.

La participación en dichos programas educativos dependerá de mi disposición y mi compatibilidad horaria con el grupo, además de la oferta que posibilite el Centro desde las diferentes instituciones, CEP, u otros organismos.

Si se lleva a cabo una actividad durante el curso, se dejará constancia en las Actas del Departamento.

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

Adecuación a las necesidades y características del alumnado.

Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.

Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.

Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.

Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATÉGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.



IES SAN MARCOS



Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad

MÓDULO	SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (SGA)		
CURSO O CICLO	CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	AÑO ESCOLAR	2016/17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

El IES San Marcos desarrolla un *Plan de animación y fomento de la lectura* pero solamente cubre la etapa de la Educación Secundaria Obligatoria. Aún así, trabajaremos un conjunto de textos durante el año escolar que tengan relación con la historia, cultura y literatura de países de habla germana.