

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0179	Inglés	2023/2024	0	160	0

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL COLLAZO FERNÁNDEZ, MARÍA ENCARNACIÓN RAÑÓN PIMENTEL
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identificouse o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.4 Identificáronse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.
CA1.5 Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.

CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.

CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.

CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.

CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.

CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.

CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).

CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.

CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.

CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.

CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.

CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.

CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.

CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.

CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.

CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.

CA5.2 Describíronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.

Criterios de avaliación do currículo

CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

CA5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

CONTIDOS MÍNIMOS EXIXIBLES

UNIDADE 1: BARS AND RESTAURANTS. HOTEL FOOD. GIVING DIRECTIONS

CA1.1/1.3: Comprende con claridade a información dada sobre un restaurante.

CA2.2/2.4 : Comprende textos ou anuncios con información sobre un bar ou restaurante.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Expresou con fluidez os datos dando detalles dun bar ou restaurante.

CA4.14.5/5.4: Redactou anuncios detallando información sobre un bar ou restaurante.

UNIDADE 2: TAKING FOOD ORDERS. DESCRIBING DISHES

CA1.1/1.3: Identificou e entendeu unha petición dunha comida.

CA2.2/2.4 : Captou o significado esencial de texto sobre as comidas en distintos países. Entendeu unha receita.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Expresou con claridade diálogo comandando unha comida e soubo explicar a composición dos pratos

CA4CA4.14.5/5.4: Redactou unha carta de menús.

UNIDADE 3: TAKING WINE ORDERS. PAIRING WINE AND FOOD

CA1.1/1.3: Extraeu información sobre escoita comandando e explicando viño.

CA2.2/2.4 : Comprende lectura de texto describindo viños variados.

CA3.2/3.4/3.5/5.1 : Expresouse diálogo nun restaurante ofrecendo e explicando e comparando viños.

CA4.14.5/5.4: Elaborou unha carta de viños coa súa explicación aplicando o vocabulario específico.

UNIDADE 4: GETTING TO KNOW THE BAR. TAKING DRINK ORDERS

CA1.1/1.3: Extraeu información e significado esencial dunha audición sobre as seccións do bar, utensilios, cristalaría e vaixela.

CA2.2/2.4 Comprende distintos folletos de anuncios de bebidas.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Explicou os pasos para a elaboración dun combinado.

CA4.14.5/5.4 Redactou receita dun cóctel.

UNIDADE 5: MAKING BAR DRINKS. BAR FOOD. BUFFETS

CA1.1/1.3: Comprende información dunha conversa pedindo comida e bebida rápida nun bar.

CA2.2/2.4 : Extraeu información de texto sobre comidas rápidas no mundo.

CA3.2/3.4/3.5/5.5: Expresouse con fluidez nun diálogo entre bartender e cliente.

CA4.14.5/5.4.: Redactou unha carta de aperitivos nun bar. Escribiu sobre distintas opción de comidas nun buffet.

UNIDADE 6: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1

CA1.1/1.3: Comprende unha conversa entre chef e aprendiz explicando o equipamento dunha cociña

CA2.2/2.4 Comprende perfectamente receitas.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Expresaou con detalle os pasos nunha receita.

CA4.14.5/5.4: Compuxo unha receita con corrección

UNIDADE 7: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 2

CA1.1/1.3: Extraeu información de conversa sobre os distintos elementos dunha cociña.

CA2.2/2.4 Comprende textos co vocabulario específico das partes da cociña, electrodomésticos, utensilios, etc.

CA3.2/3.4/3.5/5.5: Expresou unha elaboración dunha receita.

CA4.1/4.5/5.4: Redactou unha receita.

UNIDADE 8: DESSERTS AND PASTRY

CA1.1/1.3: Entendeu información de diálogo nun restaurante ofrecendo os sobremesas.

CA2.2/2.4 : Extraeu información de texto sobre as sobremesas nun menú dun restaurante

CA3.2/3.4/3.5/5.1.: Expresou con fluidez como preparar unha sobremesa.

CA4.14.5/5.4: Redactou unha receita dunha sobremesa. Tamén unha carta de sobremesas.

UNIDADE 9: PLANNING A MENU. DESIGNING A MENU. HANDLING COMPLAINTS.

CA1.1/1.3: Entendeur información dun exercicio de comprensión auditiva identificando a queixa dun/ha cliente.

CA2.2/2.4 Extraeu información dun e-mail solicitando preparación dun menú especial.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Expresouse formalmente nun diálogo con clientes explicando os posibles menús.

CA4.14.5/5.4: Redactou un e-mail formal de desculpa.

UNIDADE 10: CATERING AN EVENT. FOOD PLANNING.

CA1.1/1.3: Extraeu información ducha conversa onde se fai a reserva dunha mesa e onde se fan peticións especiais sobre menús, servizos e localización dun local.

CA2.2/2.4 . Entendeu información dun e-mail explicando diversos menús e diversas seccións e servizos no restaurante.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Expresouse con fluidez un diálogo aceptando e rechazando as peticións especiais ou cambios na reserva.

CA4.14.5/5.4. Escribiu un e mail de reserva con peticións especiais ou cambios na reserva e responder e-mail recusando os cambios.

UNIDADE 11: TAKING INVENTORY. ORDERING SUPPLIES.

CA1.1/1.3: Extraeu información dunha conversa facendo un inventario.

CA2.2/2.4: Comprende un texto sobre as ofertas de provedores.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Expresouse un diálogo facendo un pedido de reposición.

CA4.14.5/5.4: Elaborou unha lista de inventario.

UNIDADE 12: HANDLING FOOD. FOOD STORAGE.

CA1.1/1.3: Comprende unha escoita sobre medidas de hixiene ou seguridade..

CA2.2/2.4 : Entendeu a lectura dun folleto explicativo sobre a manipulación segura de alimentos.

CA3.2/3.4/3.5/5.1: Expressouse con corrección en conversas referidas á seguridade no traballo.

CA4.14.5/5.4: Redactou normas para unha despensa segura.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

1ª PROBA: TEÓRICA (READING/WRITING) Terá carácter eliminatorio. As persoas candidatas deberán realizar unha proba escrita onde se avaliarán as competencias en comprensión escrita e expresión escrita. Cualificarase esta primeira proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. Esta proba cuantificará un 50% do total da nota.

2ª PROBA. PRÁCTICA (LISTENING/SPEAKING) As persoas candidatas que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que consistirá nunha proba oral onde se avaliarán as competencias en comprensión oral e expresión oral. Cualificarase a segunda parte da proba de cero a dez. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Esta proba cuantificará un 50% do total da nota

A cualificación final obtida por cada aspirante para o módulo será numérica, entre 1 e 10, sen décimas, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba cunha duración de 90 minutos terá carácter eliminatorio e consistirá nun exame escrito que constará de dous bloques para avaliar as competencias escritas calificándose cada un deles con 5 puntos máximo. Para superar esta 1ª proba, as persoas candidatas terán que acadar como mínimo un 5 no total da proba. A proba, por tanto, calificarase sobre 10.

Os dous bloques son:

- Proba de Comprensión Escrita (Reading 25%) : Lectura dun texto relacionado co sector con preguntas de comprensión das ideas principais e exercicios e vocabulario específico.
- Proba de Expresión Escrita (Writing 25%) : Composición dun texto do entorno profesional (carta formal ao cliente para dar información sobre o restaurante, organización ou catering dun evento, conversa con outro chef explicando a dinámica da cociña, conversa con un proveedor para formalizar un pedido, elaboración de receitas...)

4.b) Segunda parte da proba

A Segunda parte da proba será de 60 minutos, puntuarase cun 10 e consistirá en realizar outras 2 bloques:

- Expresión Oral (Speaking) (25%). Tratarase dunha conversa en inglés con preguntas sobre aspectos básicos relacionados coas tarefas propias do sector, polo que a duración da proba non é fixa pero nunca sobrepasará os 15 minutos. O profesorado poderá utilizar material de apoio como fotos e/ou imaxes. Tamén poderáselle pedir ao alumnado a descrición dos pratos nun menú....
- Comprensión Oral (Listening) (25%). Escoita dunha conversa con temática relacionada co sector (conversa nun bar ou restaurante entre camareiro e clientes, conversa telefónica facendo reserva dunha mesa, ou solicitando servizo para un evento....)

As persoas candidatas deberán acadar unha nota igual ou superior a 5 puntos para poder superar esta fase.