

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0156	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	MARÍA TERESA TRONCOSO LAGO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.

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
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.

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
CA1.1 Situouse a mensaxe no seu contexto.
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
CA3.4 Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.

Crterios de avaliación do currículo

CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.

CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.

CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.

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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de Aprendizaxe:

MÍNIMOS ESIXIBLES**BC1. Comprensión de mensaxes orais**

- Recoñecemento de mensaxes cotiáns e profesionais relacionadas co sector.
- Terminoloxía específica do sector da restauración.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticais: tempos verbais principais (simple present, present continuous, past simple, past continuous, present perfect) preposicións de lugar e tempo máis usuais, adverbios máis usuais.
- Orde de palabras na oración simple. Comparativos e superlativos.
- Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxerencias, instrucións para cócteles e receitas.

BC2. Interpretación de mensaxes escritas

- Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns.
- Terminoloxía específica do sector da restauración
- Idea principal e ideas secundarias.locucións preposicionais e adverbiais, uso da voz pasiva.



- Orde de palabras na oración simple.
- Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.

BC3. Produción de mensaxes orais

- Terminoloxía específica do sector da restauración: instalacións dos diferentes tipos de establecementos; vocabulario específico empregado nas situacións profesionais máis habituais, como reclamacións, peticións de servizos, e descrición de pratos, viños e outras bebidas; xeitos de pagamento; instrucións para desenvolver un proceso secuenciado; fórmulas empregadas no trato co resto do persoal; fórmulas empregadas nunha entrevista de traballo, facendo fincapé no uso do rexistro formal e na descrición das tarefas dos postos de traballo máis salientables, etc.
- Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.

BC4. Emisión de textos escritos

- Elaboración de textos sinxelos cotiáns e profesionais relacionados co sector: menús, cartas e outros documentos da oferta gastronómica; documentos sinxelos (carta, fax ou correo electrónico) para dar resposta a clientes; instrucións sinxelas no contexto profesional, etc.
- Rexistro: fórmulas máis usuais empregadas no rexistro formal. Uso restrinxido do rexistro informal no contexto profesional da restauración.
- Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido relevante.
- Uso dos signos de puntuación máis habituais.
- Coherencia no desenvolvemento do texto.

BC5. Identificación e interpretación dos elementos culturais máis significativos dos países da lingua estranxeira.

- Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
- Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos e para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos. A proba consistirá de dúas partes: unha proba de produción escrita, onde o alumno tendrá que responder a cuestións gramaticais e de vocabulario, así como a un texto con preguntas de comprensión.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda, que se cualificará de 0 a 10, onde tamén se deberá obter un mínimo de 5 puntos. Consistirá asimesmo de dúas partes :

- a) unha proba de audición onde o alumno tendrá que rechea os ocos ou contestar cunha palabra
- b) unha proba de expresión oral. Concretamente consistirá nunha entrevista entre alumno e profesor duns dez minutos de duración.
- Todas as probas versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A nota final será a media entre a calificación da proba teórica e a de a proba práctica.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste dun exame teórico ou proba escrita, que permita os alumnos elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos da lingua inglesa.

A proba teórica ou proba escrita consistirá de dúas partes:

1) Un conxunto de exercicios de enunciado breve ós que lle siguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgúns casos debe responderse cunha frase curta, un adxectivo, tempo verbal apropiado, vocabulario apropiado e específico de hostelería, facer unha pregunta apropiada, describir un oficio, etc, onde o alumno demostre os seus coñecementos de inglés.

Polo tanto, realizarase en forma de probas obxectivas cuxas preguntas poderán incluír:

Resposta breve

Complementación (nunha frase ou texto que faltan palabras incluír esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

Encher ocos con tempos verbais apropiados.

Encher ocos con vocabulario de restauración apropiado.

Dúas opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificar a opción elixida).

Elección da mellor resposta (De varias respostas boas elixir a máis adecuada).

Localización (Exemplos: localizar o erro, localizar o vocabulario)

2) Un texto con preguntas de comprensión.



4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame onde se valorará a capacidade de discriminación auditiva e a expresión oral, cuxo contido consistirá en:

- 1) Audición en inglés onde o alumno terá que entender e responder a unha serie de cuestións.
- 2) Exposicións orais/ entrevista con preguntas / supostos prácticos.