

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
27016455	Sanxillao	Lugo	2022/2023

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	2022/2023	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 DEL PILAR MARTÍNEZ RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento

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 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
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.
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.

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 por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.
--

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

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.
--

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.
--

Criterios de avaliación do currículo

CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.

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

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

CA5.3 Identifícanse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.

CA5.4 Identifícanse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.

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 exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS ESIXIBLES.

1. HABILIDADES COMUNICATIVAS

Comprensión de textos orais e escritos relacionados coa actualidade e/ou os intereses profesionais do alumnado. Reservas nun restaurante, recepción de clientes, menú, suxestións, explicacións de pratos (ingredientes e elaboración), bebidas, queixas (servizo e elaboración dos pratos), desculpas, sobremesas, a conta, (métodos de pagamento e erros), receitas, dietas, medidas de seguridade e hixiene na cociña, CVs, entrevistas de traballo, temas de interese xeral.

2. REFLEXIÓN SOBRE A LINGUA

A. Funcións da linguaxe e gramática.

Funcións

- Solicitar información.
- Dar información sobre persoas e obxectos.
- Facer reservas nun restaurante.
- Dar ordes e instrucións.
- Facer suxestións.
- Narrar acontecementos.
- Establecer hipótese e condicións .
- Comparar.
- Convencer.



- Expresar preferencias.
- Expresar sentimentos, opinións e consellos.
- Expresar obrigación.
- Facer peticións e ofrecementos.
- Expresar queixas e buscar solución. Pedir desculpas.
- Facer descrições: comidas, obxectos, lugares (cociña, restaurante, etc.)
- Expresar cortesía: fórmulas para as relacións sociais.

Gramática

- Tempos verbais :
 - to be / to have (got)
 - Presente simple e continuo
 - Pasado simple e continuo.
 - Present perfect
 - Futuro simple: will
 - Futuro de intención: be going to
 - Presente continuo para futuro
 - O imperativo
- lets infinitive
- Adverbios de frecuencia e expresións de tempo
- Preposicións de tempo: in, on, at
- Preposicións e expresións de lugar
- Comparación de adxectivos: equality, inferiority, superiority, superlative
- Orde dos adxectivos
- Adxectivos -ed / -ing
- Nomes contables e incontables: many/a few/much/a little/ How much/how many?
- Oracións condicionais: tipo 0, 1, 2, 3.
- Verbos modais: can/could/may/might/must/have to/will/would/shall
- A voz pasiva
- Oracións de relativo
- Estilo indirecto: statements, questions, requests
- Nexos
- Secuenciación do discurso: relacións lóxicas, temporais, etc.

B. Léxico

Vocabulario relacionado co mundo da hostalaría e a restauración: mundo laboral, celebracións, comidas e bebidas, dieta sa, a cociña, restaurantes, mercado, actualidade.

- O restaurante (vaixela, cuberto, utensilios usados no restaurante e mobiliario).
- A Cociña (ménage de cociña e mobiliario)
- Alimentos (froitas, verduras, carne, peixe, herbas, especias)
- Empaquetado de produtos (caixa, cartón, bote.....)
- Verbos de preparación (cortar, encher, relar, amasar, engadir, quentar etc)
- Técnicas culinarias (cocer, asar, ferver, gratinar, estufar, etc)

- Seguridade e hixiene (normas na cociña)
- Léxico de uso xeral.
- Fórmulas e expresións idiomáticas.

C. Fonética

-Pronuncia de fonemas vocálicos e consonánticos. Formas contractas. Clusters: grupos consonánticos. Pronuncia das terminacións (e)s / -ed en presente simple e pasado simple respectivamente. Silent letters.

-Entoación como recurso de cohesión do texto oral. Patróns de entoación. Linking sounds.

3. ASPECTOS SOCIOCULTURALS

- Identificación dos elementos culturais máis significativos dos países de lingua inglesa.
- Valoración positiva das distintas culturas. Similitudes e diferenzas. O mundo anglosaxón.
- Recoñecemento de diferenzas culturais e de comportamentos sociais entre grupos de falantes da mesma comunidade lingüística.
- Reflexión sobre outros modos de organización e outras convencións culturais: etiqueta, cortesía.
- Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.

CRITERIOS DE CUALIFICACION.

As dúas probas baremarasen sobre 10 e tendrán que ter un mínimo de 5 para facer media. A a nota final será media das dúas probas se estas están avaliadas positivamente.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba escrita.

A) Exercicios de gramática

B) Vocabulario

O restaurante (vaixela,cuberto , utensilios usados no restaurante e mobiliario)

A Cociña (¿ménage¿ de cociña e mobiliario)

Alimentos (froitas verduras,carne,peixe,herbas ,especias)

Empaquetado de produtos (caixa, cartón, bote.....)

Verbos de preparación (cortar,encher, relar, ¿espolvorear¿,amasar,engadir,quentar etc)

Técnicas culinarias (cocer,asar, ferver,gratinar,estufar ,etc)

Seguridade e hixiene (normas na cociña)



C) Redacción.Elaboración detallada de Receitas (primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas)

4.b) Segunda parte da proba

Proba oral e de escoita.

A) -Representar un diálogo que desenvolva todo tipo de interaccións que teñen lugar durante a comanda/as peticións nun restaurante .
Recepción de hóspedes, elección de mesa ,menú,suxestións,explicacións de pratos (ingredientes e método de elaboración), bebidas (auga, cervexa, viño e as súas características) , queixas sobre o servizo e a preparación dos pratos, desculpas, sobremesas, a conta (explicación da conta, método de pagamento e erros) e despedida.

-Dar Instrucións para a elaboración de distintos tipos de pratos.

-Interactuar nunha entrevista de traballo.

B) escoitar unha comanda, receita ou entrevista de traballo, e cumprimentar información sobre as mesmas.