

MÓDULO: INGLÉS TÉCNICO

CICLO DE GRADO MEDIO : COCINA Y GASTRONOMÍA

1. Identificación de la programación

El RD 1396 /2007, BOE 23/ 11 / 2007 establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía dónde se recogen sus enseñanzas mínimas y la Orden del 5 de noviembre 2010 del BORM 16 / 11 / 2010 publica el currículo del módulo de Inglés Técnico para Cocina y Gastronomía en el que se basa la convocatoria de la prueba libre.

2. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

Según la orden del 5 de noviembre 2010 son:

1. Utilizar la lengua oral en situaciones habituales y en las propias del sector profesional.

Criterios de evaluación:

- Participar en conversaciones de interés tanto propias como profesionales.
- Utilizar estrategias para la correcta interacción.
- Identificar elementos de referencia y conectores para una tener cohesión y coherencia.
- Expresar con fluidez situaciones del contexto cotidiano.
- Comprender información sobre temas propios o profesionales.
- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre el sistema lingüístico estudiado tanto en la emisión como la recepción de mensajes.

2. Comprender textos escritos de interés general o relacionados con la profesión.

Criterios de evaluación:

- Encontrar información específica en textos claros y en lengua estándar de un área conocida.
- Comprender la información y el propósito de textos.
- Identificar la información en los textos técnicos relacionados con su área de trabajo.
- Utilizar el contexto para localizar una información determinada.
- Utilizar fuentes diferentes para tener la información necesaria ante una tarea.
- Utilizar los conocimientos de la lengua para comprender textos.

3. Escribir textos respetando la cohesión y coherencia.

Criterios de evaluación: 3

- Producir textos continuados con elementos de cohesión y coherencia.
- Utilizar las estructuras y el léxico adecuado en los escritos profesionales en su ámbito laboral.
- Expresar opiniones, argumentos, planes, deseos y peticiones... en contextos conocidos.
- Tomar notas de información leída o escuchada.
- Respetar las normas de ortografía y puntuación.
- Presentar sus escritos de forma clara y ordenada.
- Utilizar los conocimientos adquiridos para la elaboración de los textos.

4. Valorar el inglés como instrumento de información y desarrollo personal y profesional.

Criterios de evaluación:

- Identificar y mostrar interés por la cultura o geografía de los países de habla inglesa.
- Valorar la lengua extranjera como instrumento de comunicación en el ámbito profesional.
- Mostrar interés e iniciativa en el aprendizaje de la lengua para su enriquecimiento personal.
- Utilizar fórmulas lingüísticas de cortesía, acuerdo, desacuerdo...

3. Criterios de calificación

En la prueba se medirán las destrezas tanto de expresión como de comprensión. Los errores básicos gramaticales y estructurales supondrán la no validez de la frase ya sea escrita o hablada: falta del sujeto en una oración, omitir la 3ª persona del singular, no usar los auxiliares básicos, cambio del adjetivo en el orden de la frase, mal uso de los grados del adjetivo, uso erróneo de los modales básicos y verbos be, have ,etc.

Cada una de las 2 partes de las que consta la prueba formará el 50% de la nota final.

Será necesario alcanzar la calificación de 5 en cada parte para obtener el aprobado 5 en la calificación total.

En ningún caso se considerará aprobado final si sólo una de las partes de las que consta la prueba resultara aprobada.

Las calificaciones no se podrán saber al terminar ninguna de las pruebas sólo en la publicación oficial final. 4

4. Características de la prueba e instrumentos necesarios para su desarrollo

EL examen del módulo consta de 2 partes:

1º parte (2 horas de examen)- PRUEBA ESCRITA formada por un sólo examen en lengua inglesa con los siguientes puntos :

- Lectura comprensiva de un texto en inglés mediante preguntas,
- Vocabulario relacionado con cocina, gastronomía y hostelería
- Uso de la gramática estudiada en el material de referencia
- Uso de las funciones del lenguaje por medio de estructuras para unir frases, conversaciones...
- Audición de un fragmento de un texto para dar información o rellenar espacios en blanco

2º parte-PRUEBA ORAL (el mismo día e inmediatamente después de las 2 horas del escrito) formada por la

- Interacción con el profesor o con otro alumno sobre los contenidos propios del currículo.

El libro a seguir para la prueba libre es *Restaurants and Catering student´s book* .

Autor : Emma Morgan , editorial Burlington ISBN 978-9963-51-059-7 y los audios están disponibles en la página web de la editorial dónde anuncian el libro.

Material necesario

Bolígrafo negro o azul