

MÓDULO: INGLÉS ORAL PARA ENTORNOS PROFESIONALES (NIVEL MEDIO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1º) Comprende información de índole profesional contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

- Se han emitido mensajes generales propios de sector utilizando nexos y estrategias de interacción.
- Se han emitido mensajes relacionados con su vida socio-profesional.
- Se ha intercambiado con fluidez información específica y detallada utilizando estructuras de una complejidad acorde al nivel competencial.
- Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre temas profesionales, marcando con claridad la relación entre las ideas.
- Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.
- Se han seleccionado y aplicado los registros adecuados para la emisión del mensaje, así como protocolos y normas de relación social propios del país.
- Se han realizado presentaciones, bien estructuradas, sobre temas de su ámbito profesional, haciendo uso de los protocolos establecidos.
- Se ha descrito y secuenciado oralmente un proceso de trabajo de su competencia.
- Se han utilizado estrategias de mediación reformulando el discurso o parte del mismo para facilitar la comprensión.
- Se ha interactuado adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
- Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

2º) Produce mensajes orales claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

- Se han emitido mensajes generales propios de sector utilizando nexos y estrategias de interacción.
- Se han emitido mensajes relacionados con su vida socio-profesional.
- Se ha intercambiado con fluidez información específica y detallada utilizando estructuras de una complejidad acorde al nivel competencial. Se han seleccionado y aplicado los registros adecuados para la emisión del mensaje, así como protocolos y normas de relación social propios del país.
- Se han realizado presentaciones, bien estructuradas, sobre temas de su ámbito profesional, haciendo uso de los protocolos establecidos.
- Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- Se ha descrito y secuenciado oralmente un proceso de trabajo de su competencia.
- Se han utilizado estrategias de mediación reformulando el discurso o parte del mismo para facilitar la comprensión.
- Se ha interactuado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.

3º) Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

- Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
 - Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
 - Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
 - Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
 - Se han identificado las oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
 - Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.
 - Se ha utilizado la lengua extranjera para comunicarse con hablantes o estudiantes de esta lengua.
-

CONTENIDOS

1º) Producción de mensajes orales específicos del sector:

Mensajes generales y profesionales.

Mensajes espontáneos y grabados: conversaciones, llamadas telefónicas y pódcast. Descripción y secuenciación de un proceso de trabajo del sector profesional.

Presentaciones sobre un tema de la especialidad.

Mensajes relacionados con la búsqueda de empleo: entrevistas de trabajo y videocurrículum.

Mensajes orales para expresar opiniones, proporcionar explicaciones y argumentar de manera fluida.

Estrategias de interacción para emitir mensajes en el ámbito profesional.

Estrategias de mediación: interpretación y explicación de mensajes para facilitar la comprensión.

Fórmulas de cortesía y formalidad adecuadas al contexto comunicativo. Uso de materiales de consulta y diccionarios técnicos para la producción de mensajes orales.

2º) Comprensión de mensajes orales específicos del sector:

Discursos y mensajes generales y profesionales.

Mensajes directos y grabados: conversaciones, charlas, llamadas telefónicas, videoconferencias, programas, noticias, pódcast, anuncios o presentaciones.

Mensajes de índole profesional relacionados con la atención al cliente, búsqueda de empleo, resolución de problemas u otros.

Instrucciones sobre tareas propias del puesto de trabajo y del entorno laboral.

Terminología específica del sector y estructuras gramaticales necesarias para la comprensión de los diferentes tipos de mensajes.

Uso de materiales de consulta y diccionarios técnicos para la comprensión de mensajes orales.

3º) Identificación e interpretación de elementos culturales de los países de lengua extranjera en el ámbito profesional:

Costumbres, creencias y valores propios del país extranjero.

Normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

Aspectos socio-profesionales propios del sector en el país de la lengua extranjera. Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

Marcadores lingüísticos de la procedencia del hablante.

Realización de intercambios comunicativos a través de diferentes medios con hablantes o estudiantes de la lengua extranjera.

MÓDULO: GEOGRAFÍA INTERNACIONAL DEL SABOR (SABORES DEL MUNDO) (NIVEL MEDIO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Determina y diseña ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. Criterios de evaluación:

Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.

Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RA2. Identifica productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.

Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.

Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.

Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.

Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones reconocidas a lo largo del curso.

RA3. Selecciona materias primas, vinos y bebidas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.

Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.

Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.

Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.

Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.

Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas, excepto vino.

Se ha caracterizado la geografía vinícola internacional.

RA4. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Criterios de evaluación:

Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.

Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia.

Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

RA5. Reconoce la gastronomía internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.

Se han identificado las características de la gastronomía internacional.

Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas internacionales.

Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.

Se reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.

Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

CONTENIDOS ORIENTATIVOS:

Historia de la gastronomía.

Origen y desarrollo de la gastronomía: Prehistoria, Edad Antigua, Edad Media, Renacimiento, Edad Moderna.

Evolución, revolución y fundamentos de la gastronomía.

Globalización y fusión de cocinas.

Tendencias actuales.

Movimientos o corrientes culinarias.

Cronológica de los movimientos o corrientes culinarias.

Cambios de tendencias, análisis de los diferentes gustos alimenticios.

Estudio de los diferentes movimientos culinarios desde el comienzo de la gastronomía.

Personas y acontecimientos más influyentes de la gastronomía internacional. Geografía gastronómica internacional.

Selección de países o áreas geográficas. Características geográficas, culturales y sociales. Recursos turísticos.

Diversidad de la cocina internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas. Clasificación y descripción de elaboraciones culinarias más significativas.

Selección de bebidas más significativas del mundo. Clasificación y características. Presentaciones comerciales y etiquetados.

Geografía vinícola internacional. Principales zonas vinícolas del mundo. Variedades de uva y vinos más característicos.

La memoria del sabor.

Sabores básicos. Características y percepción.

Formación de la memoria gustativa.

Análisis sensorial de los productos más significativos. Metodología destinada a evaluar las características sensoriales de los alimentos.

MÓDULO: GESTIÓN DE PROCESOS DIGITALES

(NIVEL SUPERIOR)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Automatiza tareas de los procesos mediante herramientas como macros, scripts y flujos de trabajo. Uso de software específico para agilizar tareas repetitivas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se identifican las necesidades de automatización

Se analizan los procesos y tareas repetitivas que pueden ser automatizadas. Se justifica la selección de herramientas adecuadas para la automatización.

Se emplean macros, scripts o flujos de trabajo según los requerimientos del proceso. Se configuran correctamente las herramientas de automatización seleccionadas.

Diseña y programa macros o scripts funcionales para optimizar tareas.

Se verifica el correcto funcionamiento de la automatización y soluciona errores.

RA2. Gestión Electrónica de Documentos (GED): Aprende a clasificar, archivar y gestionar documentos digitales. Explora sistemas de GED y aplica en la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se identifican correctamente los tipos de documentos digitales.

Aplican criterios adecuados para la clasificación según normas y estándares.

Utilizan herramientas digitales para organizar documentos de manera eficiente, manteniendo un archivo organizado y accesible.

Se utilizan softwares o sistemas de gestión documental (GED) de manera efectiva. Se configura y personaliza un sistema de GED según las necesidades empresariales. Se evalúa la eficiencia operativa del GED implementado.

RA3. Flujos de Trabajo Digitales: Diseña y optimiza flujos de trabajo electrónicos. Uso de herramientas como Microsoft PowerAutomate para conectar aplicaciones y automatizar procesos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Define con claridad los objetivos del flujo de trabajo.

Identifica y selecciona los procesos adecuados para automatizar.

Representa gráficamente el flujo de trabajo antes de su implementación. Crea flujos de trabajo funcionales utilizando Power Automate.

Implementa conexiones entre diversas aplicaciones y servicios.

Utiliza condiciones, bucles y desencadenadores de manera efectiva.

Garantiza la correcta ejecución y seguimiento de los procesos automatizados.

RA4.Seguridad y Privacidad de Datos: Protección de datos personales y empresariales.

Cumplimiento de normativas como el RGPD.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se aplican estándares de seguridad y calidad en la automatización de tareas.

Se garantiza la integridad y confiabilidad de los datos procesados. c) Se aplican medidas de seguridad adecuadas para la protección de datos, como cifrado, autenticación y acceso restringido.

Implementa buenas prácticas en la gestión de contraseñas y control de accesos.

Se evalúan riesgos y vulnerabilidades en el manejo de datos personales y empresariales.

Se conocen y aplican los principios fundamentales del RGPD (transparencia, limitación de la finalidad, minimización de datos, etc.).

Se proponen mejoras en los procedimientos de protección de datos según la normativa vigente

RA5.Colaboración Digital: Utiliza herramientas para la colaboración en línea, como Microsoft Teams.

Gestión de reuniones virtuales, compartición de documentos y trabajo en equipo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Utiliza correctamente Microsoft Teams.

Accede y navega por la plataforma de manera autónoma. Configura su perfil y gestiona notificaciones.

Gestiona y programa reuniones virtuales correctamente, estableciendo fecha, hora y participantes.

Comparte pantalla y utiliza funciones como grabación, chat y reacciones. Mantiene una comunicación clara y profesional durante las reuniones. Sube, organiza y comparte archivos en OneDrive o Teams.

Utiliza permisos y configuraciones de acceso adecuadamente. Participa activamente en chats, reuniones y actividades grupales.

Responde y gestiona tareas dentro de Microsoft Teams Planner o To Do.

Utiliza integraciones con otras herramientas (como OneNote, Forms, o Whiteboard) para mejorar la productividad del equipo.

CONTENIDOS ORIENTATIVOS

Introducción a la Automatización de Procesos: Uso de Macros para la Automatización. Programación de Scripts para la Automatización. Flujos de Trabajo Automatizados. Implementación y Optimización de la Automatización. Buenas Prácticas y Consideraciones Éticas.

Introducción a la Gestión Electrónica de Documentos (GED): Definición e importancia de la GED. Clasificación y Organización de Documentos Digitales. Sistemas de Gestión Electrónica de Documentos

(SGED). Digitalización y Archivado de Documentos. Seguridad y Cumplimiento Normativo. Aplicaciones Prácticas en el Ámbito Empresarial. Tendencias y Futuro de la GED.

Introducción a los Flujos de Trabajo Digitales: Concepto de los flujos de trabajos automatizados. Principios de la automatización de flujos de trabajo. Identificación de las tareas repetitivas. Diseño de Flujos de Trabajo Electrónicos. Uso de Microsoft Power Automate. Optimización de Procesos con Automatización.

Beneficios de la Automatización de Flujos de Trabajo. Flujos de Trabajo Digitales; Seguridad y Privacidad de Datos: Protección de Datos Personales y Empresariales. Conceptos Claves. Principales Amenazas. Estrategias de Protección.

Cumplimiento de Normativas: Reglamento General de Protección de Datos y Otras Regulaciones. ¿Qué es el RGPD?. Derechos de los Usuarios. Responsabilidades de las Empresas. Otras Regulaciones Globales.

Uso de Microsoft Teams para la colaboración en línea: Conocimiento de la interfaz de Microsoft Teams. Configuración de un equipo y un canal para trabajar de forma colaborativa. Uso de chat, menciones y notificaciones para mantener la comunicación efectiva. Gestión, planificación y programación de reuniones virtuales en Microsoft Teams. Compartición y edición simultánea de documentos y trabajo en equipo en Teams. Buenas prácticas en el trabajo en equipo y la colaboración en línea. Estrategias para una comunicación efectiva en entornos virtuales. Organización y planificación de tareas a través de Microsoft Teams. Manejo de la privacidad y seguridad en la plataforma para proteger la información compartida.