



## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN TURISMO Programa de Estudio

### I. Identificación del curso:

<b>Escuela que lo imparte</b>	<i>Escuela Preparatoria Regional de Chapala Escuela Preparatoria Regional de Tequila Escuela Vocacional</i>
<b>Nombre del Módulo de Aprendizaje</b>	<i>English Meals</i>

<b>Departamento</b>	<b>Academia</b>	<b>Tipo de módulo</b>
<i>Comunicación y Aprendizaje</i>	<i>Lengua Extranjera</i>	<i>Curso-taller</i>

<b>Ciclo en que se ubica</b>	<b>Fecha de elaboración</b>
<i>Segundo</i>	<i>30 de Julio de 2013</i>

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Total de horas	Créditos
	<i>57</i>	<i>57</i>	<i>114</i>	<i>12</i>

<b>Área de formación</b>	<i>Básica Común</i>
--------------------------	---------------------

### II. Presentación:

El programa de estudio de English Meals propone a través de su contenido desarrollar las competencias necesarias para comunicarse con precisión en situaciones cotidianas dentro de un restaurant en el sector turístico en el idioma inglés, como producto del proceso de aprendizaje del tecnológico en turismo que coadyuve a la formación del alumno en el ámbito turístico a través de una segunda lengua. El bachillerato especializante requiere alumnos competentes para incorporarse al entorno laboral y este facilita la comunicación entre los turistas y personal del sector de alimentos y bebidas, recurriendo a conocimientos previos, con discursos lógicos, orales y escritos necesarios para atender al comensal durante su estancia en los diferentes establecimientos. Las unidades temáticas abordan temas como los fundamentos de la cocina con vocabulario requerido en esta área de servicio, facilidades del restaurant y cocina, comidas y bebidas, servicio en el restaurant con gramática propia para el uso y aplicación del idioma inglés.

### III. Competencias:

<b>Disciplinarias</b>	<p><b>Comunicación</b></p> <p>10. Identifica e interpreta la idea general y posible desarrollo de un mensaje oral o escrito en una segunda lengua, recurriendo a conocimientos previos, elementos no verbales y contexto cultural.</p> <p>11. Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito, congruente con la situación comunicativa.</p>
-----------------------	---



<b>Genéricas</b>	<p><b>Se expresa y comunica</b></p> <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.        Atributos:        4.4. Se comunica en una segunda lengua en situaciones cotidianas.</p> <p><b>Piensa crítica y reflexivamente</b></p> <p>6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.        Atributos:        6.4. Estructura ideas y argumentos de manera clara, coherente y sintética.</p>
------------------	---

**IV. Propósito:**

Expresa y se comunica con términos comunes necesarios en el sector restaurantero para comunicarse fluida y efectivamente en una lengua extranjera.

**V. Selección de estrategias de enseñanza aprendizaje para el desarrollo de competencias:**

Estrategia de enseñanza aprendizaje para el Módulo	Estrategia de enseñanza aprendizaje para la actividad integradora
a. Aprendizaje Basado en Problemas b. Estudio de Casos <b>c. Aprendizaje Orientado a Proyectos</b>	<b>a. Aprendizaje Basado en Problemas</b> b. Estudio de Casos c. Aprendizaje Orientado a Proyectos
<b>Descripción de la actividad integradora:</b>	El socio-drama (Role-play) es una estrategia de enseñanza que enfatiza la naturaleza social del aprendizaje, en la cual el estudiante integra sus experiencias de aprendizaje en el aula para involucrarse social e intelectualmente al proceso de aprendizaje de una manera activa.

**VI. Actividades de aprendizaje:**

<b>a. Unidades temáticas</b>
<p><b>I. Kitchen Fundamentals</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulary associated with kitchen terminology</li> <li>• Grammar: prepositions of place, time and movement, future will/going to</li> <li>• Introduction to describing a restaurant and giving directions</li> <li>• integrative activity: "Showing the rookie around"</li> </ul> <p><b>II. Restaurant and Kitchen Facilities</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulary of the basic nomenclature of restaurant and kitchen facilities</li> <li>• Grammar: simple past, and past progressive</li> <li>• Introduction to principles of work safety and hygiene and health regulations</li> <li>• Integrative activity: "A great restaurant just opened last week".</li> </ul> <p><b>III. Food and Beverages</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulary related to food and beverages</li> <li>• Grammar: comparative, equal, and superlative using: more than, less than, and as – as.</li> <li>• Introduction to methods of work, service techniques and presentation of the final products</li> <li>• Integrative activity: “Coming up with a better menu”</li> </ul> <p><b>IV. Service in the Restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulary presenting breakfast, lunch and dinner</li> <li>• Grammar: adverbs and modals</li> <li>• Introduction to restaurant management</li> <li>• Integrative activity: “The city inspector is coming”</li> </ul>
--

b. Funciones de aprendizaje	
<b>Actividades de la Unidad I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquisición de vocabulario.</li> <li>• Describe la imagen.</li> <li>• Dar indicaciones y descripciones.</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad II</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce el restaurante y la cocina. (vocabulario)</li> <li>• ¿Cubrieron los alimentos sus expectativas?</li> <li>• ¡Quiero abrir un restaurant en la ciudad!</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de nomenclatura relacionada con alimentos y bebidas.</li> <li>• Comparación de menús de establecimientos de alimentos y bebidas en base a lo que ofrecen.</li> <li>• Manos a la obra.</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad IV</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de la terminología necesaria para dar servicio en un restaurante.</li> <li>• Bienvenidos al restaurante.</li> <li>• Organigrama.</li> </ul>
<b>Actividad integradora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adiestrando al novato.</li> <li>• La semana pasada se inauguró un gran restaurante en la ciudad.</li> <li>• Diseño de un menú que incluya desayuno, comida y cena.</li> <li>• Atención al comensal.</li> </ul>

c. Sub-funciones específicas de aprendizaje	
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad I</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Especifica una serie de campos semánticos tales como “cookware, equipment, kitchen utensils, etc.”</li> <li>• Pide a los alumnos traer un recorte o fotografía de un restaurante.</li> <li>• Supervisa la formación de los equipos, ayuda a la elección de los sitios (restaurantes).</li> <li>• Presenta con vocabulario referente a color, formas, tamaños etc. y preposiciones de lugar (across from, next to, around the corner, # miles/kms, away from etc).</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Busca en diferentes fuentes de información palabras para cada campo semántico.</li> <li>• Se organiza en equipos para describir las imágenes que se trajeron a</li> </ul>



	<p>clase.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se organiza en pequeños grupos para describir como ir del centro de la ciudad a un restaurant o proveedor de alimentos previamente elegido por el profesor o los otros equipos.</li><li>• Describe el “lay out” de un restaurant o comedor y cocinas.</li></ul>
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad II</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Presenta a los estudiantes vocabulario relacionado a las diferentes áreas de un restaurante y la cocina del mismo.</li><li>• Hace la presentación de la estructura del pasado simple y pasado progresivo Ejemplifica en contexto.</li><li>• Pide a los estudiantes realizar una investigación sobre las regulaciones municipales para abrir un restaurante. Tratando de distribuir los equipos en los diferentes municipios conurbados Después se revisaran coincidencias y diferencias en las regulaciones/requisitos establecidos por cada ciudad.</li></ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Clasifica dicha información de acuerdo al espacio correspondiente. (Comedor, cocina, lobby etc.)</li><li>• Realiza la crítica del ultimo restaurante en el que estuvo, haciendo uso de las estructuras pasado simple y progresivo, describiendo el lugar, calidad de los alimentos y calidad del servicio.</li></ul>
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad III</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pide al alumno traer imágenes de vegetales, frutas, bebidas, carnes, postres, granos, panes, mariscos, productos lácteos, hierbas y especias.</li><li>• Solicita al alumno recolectar menús de restaurantes varios.</li><li>• Presenta verbos relacionados con la cocina como sprinkle, deboned, boil, season, etc y pide recetas con imagen del platillo terminado.</li><li>• facilita las partes de un menú.</li><li>• Organiza equipos</li></ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Acomoda en orden alfabético los diferentes grupos de alimentos y bebidas añadiendo imagen y nombre.</li><li>• categoriza y compara dichos menús de acuerdo al tipo de alimentos y bebidas que ofrecen.</li><li>• Muestra la receta de su elección con procedimiento y muestra imagen del producto terminado.</li></ul>
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad IV</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliza imágenes de restaurantes para promover la identificación de vocablos relacionados con los mismos</li><li>• Reparte diferentes situaciones presentadas en un restaurante</li><li>• Instruye a los oficios y las responsabilidades de cada uno dentro del restaurante.</li><li>• Describe las secciones del mismo</li></ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Escribe los vocablos al lado de cada imagen.</li><li>• Emite su opinión (buena, regular o mala) acerca de la atención recibida, de los alimentos ofrecidos así como del lugar mismo, con base en las</li></ul>



	<p>características proporcionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza un organigrama de un establecimiento de alimentos y bebidas mencionando el nombre de cada puesto, sus características, el equipo y mobiliario necesarios para su buen funcionamiento.</li> </ul>
<b>Actividad integradora</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Supervisa la formación de los equipos, corrige errores gramaticales y alienta la fluidez de los participantes en el socio-drama.</li> <li>Indica el tipo de socio drama que se realizara y distribuye al azar los roles de inspector municipal y dueño/gerente del restaurante.</li> <li>Solicita el diseño de una carta que incluya desde aperitivos, entradas, ensaladas, pastas, postres, café, digestivos, etc. Para el desayuno, comida y cena.</li> <li>Solicita al alumno organizarse en equipos, donde todos participen, para hacer un role-play de la atención de un comensal en un restaurante desde hacer una reservación, dar la bienvenida, llevarlo a su mesa, tomar la orden, ofrecer el platillo del día, dar a conocer las especialidades del chef, describir platillos y/o bebidas solicitadas, recibir quejas, hacer aclaraciones, dar la cuenta y despedir al cliente.</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se organiza en pequeños equipos para desarrollar un socio drama en el que algunos actuaran como los arquitectos y otros como el dueño del lugar que quiere remodelar su negocio. También puede ser un guía de turistas y su grupo de turistas a los que está describiendo la ubicación de puntos de referencia en la ciudad. (landmarks)</li> <li>Lleva a cabo el socio drama junto con sus compañeros utilizando el conocimiento que tiene ahora de los reglamentos municipales y las fallas o áreas por mejorar de acuerdo a la modificación del escenario en cada dramatización.</li> <li>Agrupar y crea un menú específico para cada uno de los tres momentos.</li> <li>Crea una situación propia de un restaurante tomando en cuenta todas las especificaciones solicitadas por el profesor.</li> </ul>

<b>d. Elementos de competencia</b>	
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expone utiliza el nombre adecuado para cada utensilio.</li> <li>Realiza búsqueda de información en el internet y otras fuentes de información.</li> <li>Imágenes y recortes en los que describe correctamente la ubicación de las diferentes áreas de un restaurante y su mobiliario.</li> <li>Glosario en el que describe de manera detallada la ubicación de áreas y mobiliario utilizando preposiciones de lugar y movimiento, colores, formas, tamaños.</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad II</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuadro de doble entrada en el que clasifica de manera correcta las diferentes áreas de un restaurante.</li> <li>Expone en clase un diálogo en que describe lugares, calidad de alimentos y servicio usando el pasado simple y pasado progresivo.</li> <li>Presentación en power point en que describe las normas sanitarias y regulaciones municipales clara y fluidamente.</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collage en su cuaderno en el que relaciona imágenes y palabras.</li> <li>Cuaderno realiza Hace menús de restaurantes.</li> </ul>



<b>las actividades de la Unidad III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manual en inglés donde explica en el procedimiento de la preparación de algún alimento y/o bebida.</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad IV</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diapositivas en las que reconoce imágenes y las asocia con un vocablo.</li> <li>Diálogos en los que se comunica utilizando adverbios para describir o calificar alimentos y servicios de un restaurant.</li> <li>Organigrama en que especifica, ordena e interpreta un diagrama de la constitución de un restaurante.</li> </ul>
<b>Actividad integradora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Socio-drama en que describe claramente la ubicación de mobiliario, lugares, áreas y la manera de acceder a ellas.</li> <li>Socio-drama en que argumenta y justifica su toma de decisiones en un inglés fluido y claro.</li> <li>Carta (menú) Distingue con seguridad los diferentes tipos de menús.</li> <li>Role-play en que planea y demuestra conocimiento general de las diferentes áreas de un restaurante así como de las funciones de cada uno de los empleados y trabaja colaborativamente.</li> </ul>

**VII. Criterios de desempeño:**

<p><b>El alumno es competente cuando:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Transmite sus conocimientos a situaciones reales.</li> <li>Se comunica utilizando las reglas del idioma inglés.</li> <li>Trabaja colaborativamente para realizar una tarea o ejercicio en inglés.</li> <li>Conversan dentro de una situación controlada, con diálogo libre.</li> <li>Interpreta adecuadamente mensajes recibidos y reacciona ante ellos.</li> <li>Argumenta y profundiza con detalles.</li> <li>Expresa su sentir en una situación determinada, sin diálogos específicos.</li> </ul>
---

**VIII. Indicadores de logro de las competencias:**

<b>Conceptuales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conversa utilizando construcciones lingüísticas propias.</li> <li>Aplica las Maneja correctamente los diferentes tiempos verbales.</li> <li>Aplica las reglas gramaticales adecuadamente.</li> </ul>
<b>Procedimentales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Práctica continuamente sus conocimientos.</li> <li>Comunica con claridad sus ideas.</li> <li>Ensayo repetidamente</li> <li>Comprende lo que dice una persona y emite un mensaje al respecto.</li> </ul>
<b>Actitudinales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responde espontáneamente.</li> <li>Discute defendiendo su punto de vista.</li> <li>Explica sus puntos de vista con base en sus conocimientos.</li> </ul>

**IX. Nivel de logro de las competencias:**

<b><i>El nivel de logro de las competencias del programa se clasificará de la siguiente forma:</i></b>		
<b>O</b>	<b>ÓPTIMO</b>	<b>91-100</b>
<b>A</b>	<b>AVANZADO</b>	<b>81-90</b>



<b>S</b>	<b>SUFICIENTE</b>	<b>71-80</b>
<b>B</b>	<b>BÁSICO</b>	<b>60-70</b>
<b>I</b>	<b>INSUFICIENTE</b>	<b>0-59</b>

Dicha escala describe los valores cualitativos del logro de competencias y sus rangos cuantitativos, organizados por nivel de prioridad con base en la semaforización propuesta por el COPEEMS; donde el color rojo delimita a los estudiantes que no han desarrollado la competencia (insuficiente), amarillo para aquellos que su adquisición se encuentra en vías de desarrollo (básico, suficiente), así como el verde para aquellos que ya la han desarrollado (avanzado y óptimo).

#### X. Evaluación del aprendizaje:

Tipo de evaluación según el agente	Finalidad y momento de la evaluación
a. Autoevaluación	a. Diagnóstica
b. Co-evaluación	b. Formativa
c. Hetero evaluación	c. Sumativa

#### XI. Parámetros de evaluación:

Porcentajes de la calificación: Distribución según los indicadores de desempeño	( 35 ) % Conceptuales ( 40 ) % Procedimentales ( 25 ) % Actitudinales
Logro de los EC (Estándares de Competencia)	No aplica

#### XII. Instrumentos de evaluación:

a. Debate b. Presentación c. Examen oral d. Examen escrito e. Proyecto f. Solución de problema g. Ensayo h. Reporte, crítica o artículo i. Estudio de casos j. Portafolio k. Diario l. Rúbrica m. Lista de cotejo
---

#### XIII. Acreditación:

Las requeridas por la normatividad "Reglamento general de evaluación y promoción de alumnos"





de la Universidad de Guadalajara”.

**Artículo 5.** “El resultado final de las evaluaciones será expresado conforme a la escala de calificaciones centesimal de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60”.

**Artículo 20.** “Para que el alumno tenga derecho el registro del resultado final de la evaluación en el período ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
- II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso”.

**Artículo 27.** “Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
- III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso”.

#### XIV. Bibliografía:

##### **Básica**

- Dubicka, O’ Keeffe, 2011, English for International Tourism, Longman
- Walker, Harding, 2011, Tourism 1, Oxford.
- Robin W. Harding K. (2011) English for Careers, Oxford, U.K..

##### **Complementaria**

- Macfarlane, M. (2008) English Practice Grammar, Edit Garnet Publishing, USA
- Kathleen M. Bailey, (2005) Practical English Language Teaching: Speking, McGraw Ed. Hill ESL USA.

#### XV. Materiales y recursos educativos necesarios para su desarrollo:

- Cuaderno
- Papelería en general
- Menús
- Folletos
- Revistas
- Recetarios
- Simuladores
- Programas multimedia.

#### XVI. Infraestructura necesaria para su desarrollo:

- Salón de clase con butacas
- Pintarrón
- Escritorio





- Silla
- laboratorio con equipo multimedia para presentaciones electrónicas
- Internet.

#### XVII. Vinculación con otros módulos de aprendizaje:

- Gestión en Alimentos y bebidas
- Seguridad, higiene y atención al comensal
- Gastronomía
- Bioquímica de los alimentos
- Productividad organizacional
- Equivalencias proporcionales
- Lectura interpretativa

#### XVIII. Glosario de términos:

- **Coherencia:** La relación lógica y coherente dentro de los elementos del discurso.
- **Cohesión:** El cómo las partes de una composición se relacionan entre sí.
- **Competencia lingüística:** Conocimiento de la gramática, vocabulario y pronunciación del idioma.
- **Fluidez:** La capacidad de hablar confiada y fluidamente.
- **Habilidad Comunicativa:** La habilidad para interactuar exitosamente utilizando una, algunas o todas las habilidades (hablar, escuchar, leer, escribir)
- **Precisión:** La habilidad de expresarse sin errores estructurales y de forma.
- **Simulación:** Elaboración de escenarios que demuestran el uso real del idioma en un ambiente simulado.
- **Socio-drama:** Estrategia de aprendizaje en la que los participantes desarrollan un rol determinado, ya sea pretendiendo ser alguien mas y/o usando información proporcionada por el profesor dentro de un contexto específico.
- **Trabajo en equipo:** Tres o más personas trabajando juntas en el idioma a aprender.
- **Trabajo en parejas:** Dos personas trabajando juntas en el idioma a aprender.

#### XIX. Perfil del docente:

- **Experiencia académica en el desarrollo de estrategias de aprendizaje y evaluación:** para el manejo de contenidos en la comprensión, interpretación auditiva, habilidad lingüística oral y escrita.
- **Formación profesional en disciplinas afines al módulo de aprendizaje, preferentemente en:** docencia en idioma inglés, lengua extranjera o idiomas.

<b>Nombre de los participantes en su elaboración</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alejandra Margarita Cossio González</li><li>• Arce Rubio Agustín</li><li>• Irma Guadalupe García Llamas</li><li>• Lizeth Guadalupe Rojas Vera</li><li>• Sandra Lina León</li><li>• Virginia Zuno Reyes</li></ul>
--	--



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**  
SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR  
SECRETARÍA ACADÉMICA  
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA

<b>Fecha última actualización</b>	
-----------------------------------	--