

Guía docente de la asignatura

**Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 18/07/2022****Aprendizaje y Enseñanza de la
Hostelería y Turismo
(SG1/56/1/16)****Máster**

Máster Universitario en Profesorado de Enseñanza Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas

MÓDULO

Módulo Específico

RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre	Primero	Créditos	12	Tipo	Obligatorio	Tipo de enseñanza	Presencial
-----------------	---------	-----------------	----	-------------	-------------	--------------------------	------------

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

- El currículo de las materias de la especialidad en la educación secundaria.
- Valor formativo y cultural de las materias de la especialidad.
- La enseñanza de las materias de Hostelería y Turismo y sus implicaciones en la construcción social y cultural. Su valor y aplicación en situaciones cotidianas.
- La profesión de profesor de esta especialidad en la educación secundaria y formación profesional.
- Fuentes de recursos relacionados con el perfil profesional en el ámbito de la hostelería y del turismo. Orientación laboral.

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.



- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

El objetivo general del presente programa es que el estudiante reflexione sobre la docencia relativa a la materia de Hostelería y Turismo, cómo debería ésta estar estructurada en un programa de enseñanza, así como la forma más adecuada para su impartición docente. La Hostelería y el Turismo son disciplinas sociales que deben impartirse mediante un método activo y colaborativo de enseñanza-aprendizaje, donde el aprendizaje activo del estudiante gana importancia, convirtiéndose el estudiante en el motor de su aprendizaje, debiendo ser guiado y tutorizado por el profesor. Por tanto, es imprescindible que el futuro docente sea capaz de realizar una buena planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje, especificando competencias, objetivos, contenidos, metodologías, actividades, temporalización y sistemas de evaluación. Así mismo, será importante el trabajo de motivación que se realice con el estudiante, un factor clave en el éxito del aprendizaje que genere éste.

El desarrollo de las competencias anteriores requiere que los/as alumnos/as sean capaces de:

- Conocer e identificar los objetivos, contenidos, métodos de enseñanza y evaluación de los diferentes módulos formativos de los ciclos formativos de Hostelería y Turismo.
- Reflexionar sobre cuáles deberían ser las competencias y los objetivos a cubrir en un programa docente de las materias propias sobre Aprendizaje y Enseñanza dentro de la especialidad de Hostelería y Turismo.
- Conocer, comprender y aplicar las distintas estrategias didácticas en su proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Desarrollar una actitud positiva hacia la necesidad de trabajar la diversidad del alumnado en el aula.
- Reflexionar acerca de la resolución de conflictos en el aula.
- Conocer, seleccionar y elaborar actividades y recursos a emplear en el proceso de enseñanza aprendizaje de Hostelería y Turismo, integrando especialmente las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Reflexionar y debatir sobre el método de evaluación a utilizar en la enseñanza de la materia Aprendizaje y Enseñanza de Hostelería y Turismo.
- Adecuar el método de evaluación según el módulo formativo dentro de los diferentes ciclos formativos de Hostelería y Turismo.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- Tema 1. Introducción al currículo de Hostelería y Turismo en Formación Profesional.



- Tema 2. Metodologías y estrategias didácticas a utilizar en la enseñanza-aprendizaje de Hostelería y Turismo. Posibles recursos.
- Tema 3. Aplicación y puesta en práctica del método expositivo y aprendizaje activo y colaborativo.
- Tema 4. Técnicas de evaluación a utilizar en la enseñanza-aprendizaje de Hostelería y Turismo. Aplicación y puesta en práctica de un método de evaluación en un tema de Hostelería y Turismo.
- Tema 5. Gestión del clima en el aula y la comunicación interpersonal.
- Tema 6. Aplicación práctica del proceso de enseñanza-aprendizaje en Hostelería y Turismo.

PRÁCTICO

- Discusión de casos prácticos y lecturas en los que se analicen aspectos relacionados con los temas contenidos en el programa teórico.
- Actividades de trabajo colaborativo y activo de los estudiantes para investigar aspectos relacionados con los temas contenidos en el programa teórico con la aplicación del aprendizaje constructivista y colaborativo.
- Actividades de trabajo autónomo para determinados temas que componen el programa de la asignatura, con elaboración de informes y la exposición de conclusiones.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Alba Galvan, C. (2015). Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en formación profesional para el empleo. Paraninfo. Madrid.
- Alcántar, M. y Montes, J. (2018). Percepción de los Estudiantes sobre el Aprendizaje Significativo y Estrategias de Enseñanza en el Blended Learning. REICE. Revista Iberoamericana sobre Calidad, Eficacia y Cambio en Educación, (16), 1.
- Barkley, E., Croos, K., y Major, C.H. (2007). Técnicas de aprendizaje colaborativo. Madrid. Ministerio de Educación y Ciencia
- Campos, M.L., Conde J.L., Pérez, M.P., Newman, V. y Viciano, V. (2008). Orientaciones metodológicas para la adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior en la Titulación de Educación Infantil. Granada: Sider. (Colgado en la página del Vicerrectorado).
- Del Rio, M. C. N., López, C. B., Molina, E. C., y García, M. G. (2014). Enfoques de atención a la diversidad, estrategias de aprendizaje y motivación en educación secundaria. Perfiles educativos, 36(145), 65-80.
- Doncel Córdoba, J. y Leena Waljus, M. (2011). Las competencias básicas en la enseñanza: Fundamentación, enseñanza y evaluación. Eduforma. Alcalá de Guadaíra, Sevilla.
- Fortea, M.A. (2015). Visión global de las diferentes metodologías activas. Universitat Jaume I. Recuperado en: <http://docplayer.es/47780860-Vision-global-de-las-diferentesmetodologias-activas.html>
- Frola, P. y Velásquez, J. (2013). Estrategias de aprendizaje y rúbricas de evaluación. Editorial Frovel. México.
- Frola, P. y Velásquez, J. (2011). Estrategias didácticas por competencias. Editorial Frovel. México.
- Domínguez Garrido, M.C.; & Medina Rivilla (2016). Didáctica: Formación Básica para profesionales de la Educación. Ed. Universitas. ISBN: 9788479914455
- Medina Rivilla, A.; & Salvador Mata, F. (2009). Didáctica General. Ed. Pearson, Prentice



Hill.

- Muntaner, J. 2011. Educación inclusiva: Una escuela para Todos. Universitat de les Illes Balears Valladolid.
- García Cebrián, R. y Olmos Juárez, L. (2008). Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria. Hostelería y Turismo. Programación Didáctica. Editorial Mad, S.L.
- Moral Santaella, C. y Pérez García, M.P. (2009). Didáctica, Teoría y práctica de la enseñanza. Ediciones Pirámide, Madrid.
- Ontoria, A. (2001). Mapas conceptuales. Una técnica para aprender. Madrid: Narcea.
- Pérez García, M. P. (2011). Metodologías activas: Estudio de casos y trabajo por proyectos. Universidad de Granada.
- Rosales López, C. (2015). Evolución y desarrollo actual de los Temas Transversales: posibilidades y límites. Foro de Educación, 13 (18), 143-160.
- Segovia, D. y Pérez, M. (2015). Aprendiendo a enseñar, Manual práctico de didáctica. Editorial Pirámide. Madrid.
- Tejada Fernández, J. et al. (2007). Formación de Formadores. Editorial Paraninfo. Madrid.
- Vázquez Cano, E. Sevillano García, M.L. y Méndez Pérez, A. (2011). Programar en Primaria y Secundaria. Pearson educación, S.A. Madrid.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- De Miguel, C. R., Jiménez, E. G., Rodríguez, S. R., & Macías, A. V. (2013). Innovación en la orientación universitaria: la mentoría como respuesta. Contextos educativos. Revista de educación, (6), 87-112. Segovia, D. y Pérez, M. (2015). Aprendiendo a enseñar, Manual práctico de didáctica. Madrid; Pirámide.
- Hamodi, C., López Pastor, V. M., & López Pastor, A. T. (2015). Medios, técnicas e instrumentos de evaluación formativa y compartida del aprendizaje en educación superior. Perfiles educativos, 37(147), 146-161.
- López, F. (2005). Metodología participativa en la enseñanza universitaria. Madrid: Narcea.
- Villardón, L. (Coord). (2015). Competencias genéricas en educación superior: Metodologías específicas para su desarrollo. Narcea, S.A.
- Zabalza, M.A. (2002). La enseñanza universitaria. El escenario y sus protagonistas. Madrid: Narcea.
- Zabalza, M.A. y Escudero, J.M. (2004). Diseño curricular e innovación metodológica en la enseñanza superior. El reto de la Convergencia Europea. III Symposium Iberoamericano de Docencia Universitaria sobre "Pedagogía Universitaria: Hacia un espacio de aprendizaje compartido". Bilbao: Universidad de Deusto.

ENLACES RECOMENDADOS

- Asociación de Inspectores de Educación de Andalucía. (ADIDE ANDALUCÍA). <https://www.adideandalucia.es/index.php?view=normativa>
- FPA: Formación Profesional Andaluza. Consejería de Educación y Deporte, Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/formacion-profesional-andaluza>
- Recursos educativos. Consejería de Educación y Deporte, Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/buenas-practicas-educativas/recursos-educativos>
- Red Averroes. Consejería de Educación y Deporte, Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portaverroes/>
- Todofp.es. Ministerio de Educación y Formación Profesional. <https://www.todofp.es/inicio.html>



EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 18 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

Algunas de las técnicas evaluativas que se utilizarán son:

- Prueba escrita: pruebas objetivas, pruebas de respuesta libre, elaboración de informes y diarios de clase.
- Prueba oral: exposiciones de trabajos orales en clase, individuales o en grupo sobre contenidos de la asignatura (seminario) y sobre ejecución de tareas prácticas correspondientes a competencias concretas.
- Observación: escalas de observación, en donde se registran conductas que realiza el estudiante en la ejecución de tareas o actividades que se correspondan con las competencias.
- Técnicas basadas en la participación activa y colaborativa del estudiante en clase, seminarios y tutorías: trabajos en grupos reducidos sobre supuestos prácticos propuestos, resolución de problemas, casos o supuestos.

Los criterios de evaluación que se tendrán en cuenta son principalmente:

- Identificar y conocer los distintos módulos profesionales relacionados con la Hostelería y Turismo.
- Diseñar actividades y unidades didácticas, identificando sus objetivos, contenidos, métodos de enseñanza y evaluación utilizados, valorando su adecuación y realizando modificaciones coherentes con las finalidades de la enseñanza-aprendizaje.
- Conocer y aplicar los principales recursos didácticos para la enseñanza de la disciplina, valorando sus ventajas e inconvenientes, y proponiendo alternativas sobre su utilización.
- Plantear medidas para crear un clima que facilite el aprendizaje del alumnado.
- Reflexionar sobre el desarrollo y evaluación de propuestas de enseñanza en el aula, analizando situaciones didácticas concretas y proponiendo alternativas para ser mejoradas.

Dado el carácter presencial del Máster, se utilizará la lista de control de asistencia y de participación del estudiante en cada una de las sesiones y actividades llevadas a cabo. El alumno no podrá tener más de un 20% de faltas de asistencia justificadas de acuerdo a lo establecido en las directrices generales del MAES.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

- Trabajo en el aula: 50% de la calificación final.
- Trabajo final (incluyendo exposición y defensa): 50% de la calificación final.

Será necesario que el estudiante obtenga al menos 1/3 en cada parte para poder optar a superar la asignatura.

El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo



establecido en el artículo 5. del R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en el territorio nacional.

Con carácter general la evaluación práctica de la asignatura se realizará siguiendo un régimen de evaluación continua. Aunque, atendiendo al artículo 11 de la normativa vigente sobre evaluación y calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, los sistemas y las pruebas de evaluación se adaptarán a las necesidades especiales de los estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, garantizando en todo caso sus derechos y favoreciendo su inclusión en los estudios universitarios.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de un examen de las mismas características que el recogido en el caso de estudiantes de Evaluación Única Final.

La evaluación en tal caso consistirá en:

- Prueba evaluativa escrita y/u oral, del mismo temario teórico que el resto de sus compañeros: 50% de la calificación final.
- Prueba evaluativa escrita y/u oral del temario práctico, con prácticas similares a las realizadas por sus compañeros: 50% de la calificación final.

Será necesario que el estudiante obtenga al menos 1/3 en cada parte para poder optar a superar la asignatura.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas, lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación en tal caso consistirá en:

- Prueba evaluativa escrita y/u oral, del mismo temario teórico que el resto de sus compañeros: 50% de la calificación final.
- Prueba evaluativa escrita y/u oral del temario práctico, con prácticas similares a las realizadas por sus compañeros: 50% de la calificación final.

Será necesario que el estudiante obtenga al menos 1/3 en cada parte para poder optar a superar la asignatura.



INFORMACIÓN ADICIONAL

Las comunicaciones generales al grupo se harán a través de la plataforma PRADO de la Universidad de Granada (<https://prado.ugr.es>), por lo que se recomienda que el estudiante consulte de manera habitual dicha plataforma.

LA ORIGINALIDAD DE LOS TRABAJOS Y PRUEBAS

Según el artículo 15 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada (aprobada en consejo de gobierno el 9 de noviembre de 2016), el plagio es una práctica contraria a los principios que rigen la formación universitaria. Para ello procederá a reconocer la autoría de los trabajos y su protección de acuerdo con la propiedad intelectual según establezca la legislación vigente.

