



Máster Universitario en Profesorado de enseñanza secundaria obligatoria, bachillerato, formación profesional y enseñanzas de idiomas de la Universidad Internacional de Andalucía

GUÍA DEL ESTUDIANTADO

Asignatura: Aprendizaje y enseñanza de las materias de la especialidad de Hostelería y Turismo

Módulo II. Específico

Datos identificativos de asignatura	
Denominación	Aprendizaje y enseñanza de las materias de la especialidad de Hostelería y Turismo
Número de créditos	12
Área de conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas
Descriptores	Enseñanza, aprendizaje, planificación docente, docencia en hostelería y turismo, habilidades docentes, bilingüismo.
Módulo de pertenencia (*si corresponde)	Específico
Programa de pertenencia (*si corresponde)	Máster Universitario en Profesorado de enseñanza secundaria obligatoria, bachillerato, formación profesional y enseñanzas de idiomas.
Profesor responsable de asignatura	Inmaculada García Maroto
Docentes participantes	Carmen Fernández Polvillo Inmaculada García Maroto Verónica Paula Recchioni Francisco José Tamarit Duarte Noemí Zambrana Domínguez

Fundamentación/ Contextualización de asignatura
<p>Para la formación integral del docente de la especialidad de Hostelería y Turismo, es fundamental conocer los distintos aspectos relacionados con el proceso de enseñanza-aprendizaje. Tras cursar esta asignatura el/la alumno/a habrá tenido la oportunidad de adquirir las competencias necesarias para desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje con sus distintos elementos como el currículo, la planificación, la metodología, la evaluación y la gestión del aula. Transversalmente, la asignatura pretende que el estudiante se dote de habilidades para trabajar en el aula de una forma inclusiva, innovadora, sostenible y creativa.</p> <p>Asimismo, se plantea la posibilidad de trabajar el bilingüismo de forma transversal.</p>

Requisitos/ Competencias necesarias de asignatura
<p>Son requisitos técnicos los habituales de un curso de formación híbrida:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competencia digital. - Uso de plataformas virtuales. - Nivel B1 en una lengua extranjera (inglés). <p>Es conveniente disponer de conocimientos previos de la familia profesional de hostelería y turismo, así como de aspectos básicos relacionados con las nuevas tecnologías, manejo de bibliografía (referenciar y citar adecuadamente), etc.</p>

Competencias genéricas de asignatura
<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <p>CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1. Conocer los contenidos curriculares de las materias relativas a la especialización docente correspondiente, así como el cuerpo de conocimientos didácticos en torno a los procesos de enseñanza y aprendizaje respectivos de cada especialidad.

CG2. Planificar, desarrollar y evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias de las respectivas enseñanzas, atendiendo al nivel y formación previos de los estudiantes, así como a la orientación de los mismos, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro de enseñanza.

CG3. Buscar, obtener, procesar y comunicar información (oral, impresa, audiovisual, digital o multimedia), transformarla en conocimiento y aplicarla en los procesos de enseñanza y aprendizaje en las materias propias de la especialización cursada.

CG4. Concretar el currículo que se vaya a implantar en un centro docente participando en la planificación colectiva del mismo; desarrollar y aplicar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes.

CG5. Diseñar y desarrollar espacios de aprendizaje con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores, la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres, la formación ciudadana y el respeto de los derechos humanos que faciliten la vida en sociedad, la toma de decisiones y la construcción de un futuro sostenible.

CG6. Adquirir estrategias para estimular el esfuerzo del estudiante y promover su capacidad para aprender por sí mismo y con otros, y desarrollar habilidades de pensamiento y de decisión que faciliten la autonomía, la confianza e iniciativa personales.

CG8. Diseñar y realizar actividades formales y no formales que contribuyan a hacer del centro docente un lugar de participación y cultura en el entorno donde esté ubicado; desarrollar las funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada; participar en la evaluación, investigación y la innovación de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

GC9. Conocer la normativa y organización institucional del sistema educativo y modelos de mejora de la calidad con aplicación a los centros de enseñanza.

GC9. Conocer y analizar las características históricas de la profesión docente, su situación actual, perspectivas e interrelación con la realidad social de cada época.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Mostrar compromiso con el respeto y promoción de los Derechos Humanos, la cultura de la paz y la conciencia democrática, los mecanismos básicos para la participación ciudadana y una actitud proactiva para la sostenibilidad ambiental y el consumo responsable.

CT2. Examinar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente los relacionados con la promoción del Estado de Derecho en los planos nacional e internacional; la garantía de acceso público a la información y proteger las libertades fundamentales, de conformidad con las leyes nacionales y los acuerdos internacionales; el fortalecimiento de las instituciones nacionales pertinente mediante la cooperación internacional, y la promoción de leyes y políticas no discriminatorias en favor del desarrollo sostenible.

CT3. Aplicar la igualdad de género y la reducción de desigualdades en la sociedad a través del conocimiento y la educación y desarrollar un compromiso ético como ciudadano y como profesional.

CT4. Interpretar la información y aplicar el conocimiento de forma crítica.

CT5. Desarrollar las aptitudes para el trabajo, la comunicación efectiva, la planificación y gestión del tiempo, el esfuerzo, el aprendizaje permanente, la búsqueda de la calidad, así como el espíritu creativo y emprendedor, además del liderazgo, para el adecuado desarrollo de proyectos académicos y profesionales.

Bloques temáticos y competencias específicas

Los **contenidos** que se van a tratar en esta asignatura por bloques temáticos son:

- **Bloque temático 1.** El proceso de enseñanza-aprendizaje en el ámbito de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo.
- **Bloque temático 2.** Currículo y planificación docente en el ámbito de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo.
- **Bloque temático 3.** Metodologías docentes y recursos didácticos en el ámbito de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo.
- **Bloque temático 4.** Proceso, métodos y valores en la didáctica en el ámbito de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo
- **Bloque temático 5.** Gestión de aula y competencias profesionales del profesor en el ámbito de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo.
- **Bloque temático 6.** Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en el ámbito de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo.
- **Bloque temático 7.** El bilingüismo en el ámbito de la familia profesional de la Hostelería y Turismo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE38. Conocer los desarrollos teórico-prácticos de la enseñanza y el aprendizaje de las materias correspondientes.

CE39. Transformar los currículos en programas de actividades y de trabajo.

CE40. Adquirir criterios de selección y elaboración de materiales educativos.

CE41. Fomentar un clima que facilite el aprendizaje y ponga en valor las aportaciones de los estudiantes.

CE42. Integrar la formación en comunicación audiovisual y multimedia en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

CE43. Conocer estrategias y técnicas de evaluación y entender la evaluación como un instrumento de regulación y estímulo al esfuerzo.

Metodología y estrategias de aprendizaje

Metodologías Docentes

- **MD1.** Clases magistrales (expositivas), impartición de seminarios y exposiciones multimedia, que pueden ser presenciales físicamente o de forma síncrona mediante *Blackboard Collaborate*, o bien a distancia de forma asíncrona con las herramientas adecuadas de la plataforma de docencia virtual.
- **MD2.** Clases de ejercicios y resolución de casos prácticos, estudios de caso y discusión de trabajos y artículos, que pueden ser presenciales físicamente o de forma síncrona mediante *Blackboard Collaborate*, o bien a distancia de forma asíncrona con las herramientas adecuadas de la plataforma de docencia virtual.
- **MD3.** Supervisión de trabajos (ejercicios, comentarios de textos, elaboración de documentación técnica, etc.).
- **MD4.** Tutorías individuales y/o colectivas programadas.
- **MD5.** Estudio personal del estudiante: lectura de bibliografía recomendada, realización de trabajos, revisiones bibliográficas, cuestionarios, test, ejercicios y exámenes preparatorios vía *Moodle* del Campus Virtual, etc.
- **MD6.** Aprendizaje basado en proyectos (ABP), en problemas y/o en retos.

Medios y recursos didácticos

Generales de ayuda, comunicación y guía.

Con el objetivo de resolver dudas al alumnado y proporcionar ayuda adicional se hallarán disponibles distintas **herramientas de ayuda, comunicación y guía** como:

- **Recursos de ayuda para el uso del Campus Virtual como alumno/a.** Desde el menú Zona del Estudiante, ubicado en la parte superior de la web del campus virtual, hay tutoriales sobre la forma de utilizar la plataforma, preguntas frecuentes, etc.
- **Foro de novedades:** accesible desde el bloque común de la columna central de la asignatura, servirá para un correcto seguimiento de la misma y será empleado por el docente para la comunicación e información de los eventos más destacados.
- **Calendario:** junto con el foro de novedades, el calendario lateral (cuando está habilitado) servirá para indicar la temporización exacta de la asignatura y de cada unidad didáctica que la compone.

Específicos para el aprendizaje de la asignatura.

- **Materiales específicos creados para el módulo en concreto.** Entre ellos, guía didáctica, infogra-guía de la asignatura y materiales básicos de los distintos bloques temáticos.
- **Recursos complementarios.** Enlaces web a artículos especializados, vídeos, ejemplos, casos de éxito y buenas prácticas.
- **Herramientas de comunicación.** Tanto asíncronas, como foros de dudas y consultas a través del campus virtual, como síncronas (videoconferencia a través del sistema integrado en el campus virtual, *Collaborate*).
- **Actividades prácticas.** Habrá tanto actividades obligatorias como otras opcionales, según se detalla a continuación. Solo será obligatorio lo que se indica. Para la realización / puesta en común de estas se usarán distintas herramientas de producción integradas en el campus (cuestionario, foro, videoconferencia a través de *Collaborate*, rúbrica de evaluación).

Cronograma de asignatura y Plan de Trabajo por Semanas

Cronograma de asignatura.

La asignatura cuenta con una carga lectiva de 12 créditos ECTS y tiene una duración aproximada de 13 semanas, desde diciembre hasta marzo, con 8 sesiones presenciales y 4 semanas adicionales hasta la sesión de evaluación.

Plan de trabajo por semanas.

El plan de trabajo de cada semana se organiza con la lectura y estudio de las unidades didácticas elaboradas por los docentes, la lectura comprensiva de bibliografía de referencia (artículos, vídeos, enlaces, etc.), la atención, comprensión, estudio y participación en las clases teórico-prácticas, y el desarrollo de las diversas actividades propuestas.

Semana	UD correspondiente	Actividad a realizar	Tiempo estimado (horas)
S1	U.D. Currículo y planificación docente (Bloque temático 1, 2)	1) Actividades expositivas y prácticas	9
S2		2) Supervisión académica de los contenidos de la UD: revisión de artículos y lectura de manuales y normativa	3
S3		3) Dirección de tareas, proyectos y actividades	4
S4		4) Elaboración de propuestas/proyectos	4
		5) Tutorización del seguimiento de la materia	3
		6) Actividades autónomas del estudiante	46

S5	U.D. Metodologías y recursos didácticos (Bloque temático 3, 4)	1) Actividades expositivas y prácticas	12	
S6		2) Supervisión académica de los contenidos de la UD: revisión de artículos	6	
S7		3) Dirección de tareas, proyectos y actividades	7	
S8			4) Elaboración de propuestas/proyectos	7
S9			5) Tutorización del seguimiento de la materia	6
			6) Actividades autónomas del estudiante	50
S10	U.D. Gestión de aula y Competencias profesionales (Bloque temático 5)	1) Actividades expositivas y prácticas	6	
S11		2) Supervisión académica de los contenidos de la UD: revisión de artículos	4	
		3) Dirección de tareas, proyectos y actividades	4	
		4) Elaboración de propuestas/proyectos	4	
		5) Tutorización del seguimiento de la materia	4	
		6) Actividades autónomas del estudiante	28	
S12	UD. Evaluación (Bloque temático 6)	1) Actividades expositivas y prácticas	9	
S13		2) Supervisión académica de los contenidos de la UD: revisión de artículos	3	
S14		3) Dirección de tareas, proyectos y actividades	4	
S15			4) Elaboración de propuestas/proyectos	4
			5) Tutorización del seguimiento de la materia	3
			6) Actividades autónomas del estudiante	46
S16	UD. Bilingüismo (Bloque temático 7)	1) Actividades expositivas y prácticas	5	
		2) Supervisión académica de los contenidos de la UD: revisión de artículos	1	
		3) Dirección de tareas, proyectos y actividades	1	
		4) Elaboración de propuestas/proyectos	2	
		5) Tutorización del seguimiento de la materia	1	
		6) Actividades autónomas del estudiante	15	

Sistema de Evaluación

Evaluación Ordinaria

La evaluación ordinaria estará basada, preferentemente, en la evaluación continua del estudiante. La calificación final será el resultado de ponderar las distintas actividades y aspectos evaluables considerando los siguientes sistemas de evaluación:

- **SE1.** Participación activa en el desarrollo de la materia, presencialmente y/o mediante teledocencia (*Blackboard*) y Campus Virtual (*Moodle*) (uso del chat, foros, e-mail, etc.) 10%
- **SE2.** Pruebas escritas presenciales de resolución de ejercicios teórico-prácticos, cuestionarios, test de evaluación y/o comentarios sobre los contenidos de la asignatura..... 15%
- **SE3.** Pruebas mediante el uso del Campus Virtual o vía telepresencial de resolución de ejercicios teórico-prácticos, cuestionarios, test de evaluación y/o comentarios sobre los contenidos de la asignatura..... 15%
- **SE4.** Elaboración y/o presentación oral o escrita de trabajos, informes o proyectos de la asignatura..... 30%
- **SE7.** Sistema de evaluación basado en la supervisión del portafolios digital de aprendizaje (con herramientas metodológicas diversas)..... 30%

Evaluación Extraordinaria

Aquellos estudiantes que no hayan superado la evaluación ordinaria se someterán al siguiente sistema de evaluación:

- **SE 2.** Pruebas escritas presenciales de resolución de ejercicios teórico-prácticos, cuestionarios, test de evaluación y/o comentarios sobre los contenidos de la asignatura..... 25%
- **SE 4.** Elaboración y/o presentación oral de trabajos, informes o proyectos de la asignatura..... 30%
- **SE 7.** Supervisión del portafolios digital extraordinario de aprendizaje (de carácter extraordinario, con herramientas metodológicas diversas). 45%

Orientaciones finales

La asignatura tiene un enfoque dinámico, innovador y práctico, en el que el/la estudiante es el/la protagonista de su propio proceso de aprendizaje y lo acerca a la realidad docente.

Además, con esta asignatura y la metodología empleada, se pretende ayudar a desarrollar y potenciar habilidades que les sirvan en su labor profesional.

En este tiempo, el alumnado tendrá a su disposición materiales didácticos en el Campus Virtual de la UNIA y se recomienda una participación e implicación activa en las distintas actividades programadas.

Referencias bibliográficas y web de interés para la asignatura

BIBLIOGRAFÍA

- Antúnez, S., del Carmen, L.M., Imbermon, F., Parcerisa, A., & Zabala, A. (2010). *Del proyecto educativo a la Programación de Aula*. Madrid: Ed. Grao. 2º edición. ISBN: 9788478270552
- Cantón Mayo, I; & Pino Juste, M.R. (2011). *Diseño y desarrollo del currículum*. Ed. Alianza Editorial. ISBN: 9788420663982
- Casanova, M^a. A. (2015). *Diseño curricular e innovación educativa*. Madrid: Editorial La Muralla. ISBN: 978-8471337580
- Council of Europe. (2020). *Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment – Companion volume*. Council of Europe Publishing. ISBN 978-92-871-8621-8. <http://www.coe.int/lang-cefr>
- De Haro, J. J. (2010). *Redes sociales en educación. En Educar para la comunicación y la cooperación social*. Colección Consejo Audiovisual de Navarra, 27, 203-216. ISBN: 9788461442348
- Delors, J. (1996.). *Los cuatro pilares de la educación. En La educación encierra un tesoro*. Informe a la UNESCO de la Comisión internacional sobre la educación para el siglo XXI, Madrid, España: Santillana/UNESCO. Pp. 91- 103.
- 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.
- Olmos, L., García Cebrián, R. (2008). *Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria. Hostelería y Turismo. Programación Didáctica*. Ed.: Mad ISBN: 978-8466596503
- Sousa Santos, S., Peset González, M., & Muñoz Sepúlveda J, (2021). La enseñanza híbrida mediante flipped classroom en la educación superior Blended teaching through flipped classroom in higher education. *Revista de Educación* 391, 123 147.

WEBGRAFÍA

- 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/portallaverroes/>
- Todofp.es. Ministerio de Educación y Formación Profesional. <https://www.todofp.es/inicio.html>