

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

SEMANAS	TEMAS	ACTIVIDADES	CLASES EN DIRECTO
Semana 1	<p>Tema 1: Contextualización de la enseñanza de la Formación Profesional</p> <p>1.1. Introducción y objetivos</p> <p>1.2. La Formación Profesional</p> <p>1.3. Concepto de didáctica</p> <p>1.4. Contexto nacional, territorial y local</p>	<p>Asistencia a dos clases en directo a elegir a lo largo del cuatrimestre (0,25 puntos cada una)</p>	<p>El profesor programará a lo largo del cuatrimestre las sesiones complementarias correspondientes según las necesidades de los estudiantes</p> <p>Presentación de la asignatura</p> <p>Clase del tema 1</p>
Semana 2	<p>Tema 1: Contextualización de la enseñanza de la Formación Profesional (continuación)</p> <p>1.5. Contexto europeo: las competencias clave</p> <p>1.6. La realidad de las escuelas de Hostelería y Turismo</p> <p>1.7. La comunicación didáctica</p> <p>1.8. La planificación didáctica</p> <p>1.9. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 1(0,1 puntos)</p> <p>Caso práctico: Identificación y comparativa del marco normativo supranacional, nacional y territorial de tu especialidad(1,6 puntos)</p>	<p>Clase del tema 1</p>
Semana 3	<p>Tema 2: El proceso de enseñanza-aprendizaje en Hostelería y Turismo</p> <p>2.1. Introducción y objetivos</p> <p>2.2. Principios básicos de la enseñanza</p> <p>2.3. Elementos y fases del proceso de la enseñanza-aprendizaje</p>		<p>Clase del tema 2</p>
Semana 4	<p>Tema 2: El proceso de enseñanza-aprendizaje en hostelería y turismo (continuación)</p> <p>2.4. Objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje: ¿Cómo redactar los objetivos?</p> <p>2.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 2(0,1 puntos)</p>	<p>Clase del tema 2</p>
Semana 5	<p>Tema 3: Creación de un entorno virtual de aprendizaje (EVA)</p> <p>3.1. Introducción y objetivos</p> <p>3.2. EVA: Características y beneficios</p> <p>3.3 Tipos de EVA</p>		<p>Clase del tema 3</p>
Semana 6	<p>Tema 3: Creación de un entorno virtual de aprendizaje (EVA) (continuación)</p> <p>3.4 Herramientas para crear contenidos y <i>apps</i> educativas</p> <p>3.5. Consejos finales</p> <p>3.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 3(0,1 puntos)</p> <p>Caso práctico: Creación de un aula virtual con Google Classroom(1,5 puntos)</p>	<p>Clase del tema 3</p>

Semana 7	<p>Tema 4: El alumno como protagonista del aprendizaje</p> <p>4.1. Introducción y objetivos</p> <p>4.2. Rol del alumno</p> <p>4.3. Estilos de aprendizaje: pirámide de aprendizaje</p> <p>4.4. Autoconocimiento, reflexión y toma de control del propio proceso de aprendizaje</p> <p>4.5. Referencias bibliográficas</p>	Test tema 4(0,1 puntos)	Clase del tema 4
Semana 8	<p>Tema 5: El profesor como facilitador del proceso de enseñanza-aprendizaje</p> <p>5.1. Introducción y objetivos</p> <p>5.2. Cambios en la forma de enseñar</p> <p>5.3. Características de un buen docente</p> <p>5.4. El rol del profesor como mediador y facilitador</p> <p>5.5. Educación y docencia en la era digital</p> <p>5.6. Motivación en el aula: emoción y utilidad de los contenidos</p> <p>5.7. Referencias bibliográficas</p>	Test tema 5(0,1 puntos)	Clase del tema 5
Semana 9	<p>Tema 6: El aula como ecosistema</p> <p>6.1. Introducción y objetivos</p> <p>6.2. Disposición espacial del aula: el clima</p> <p>6.3. La organización del aula: los grupos de trabajo y el diseño de actividades de enseñanza-aprendizaje</p> <p>6.4. El valor de las aportaciones de los alumnos al aula: el liderazgo del docente</p> <p>6.5. Referencias bibliográficas</p>	Test tema 6(0,1 puntos)	Clase del tema 6 Clase de explicación del modelo de examen
Semana 10	<p>Tema 7: Las metodologías de aprendizaje en el aula</p> <p>7.1. Introducción y objetivos</p> <p>7.2. Concepto de metodología</p> <p>7.3. Tipos de metodologías: tradicional vs. activa-participativa</p>	Caso práctico: Creación de una actividad basada en una metodología activa(1,5 puntos)	Clase del tema 7
Semana 11	<p>Tema 7: Las metodologías de aprendizaje en el aula (continuación)</p> <p>7.4. Aplicación en Formación Profesional</p> <p>7.5. Referencias bibliográficas</p>	Test tema 7(0,1 puntos)	Clase del tema 7
Semana 12	<p>Tema 8: Los contenidos, materiales y recursos didácticos</p> <p>8.1. Introducción y objetivos</p> <p>8.2. Selección y elaboración de contenidos, materiales y recursos didácticos</p>		Clase del tema 8

Semana 13	Tema 8: Los contenidos, materiales y recursos didácticos (continuación) 8.3. Herramientas de creación de contenidos, materiales y recursos didácticos 8.4. Actualidad y tendencias en hostelería y turismo: temas transversales 8.5. Referencias bibliográficas	Test tema 8(0,1 puntos)	Clase del tema 8
Semana 14	Tema 9: La evaluación 9.1. Introducción y objetivos 9.2. Concepto, importancia y planificación de la evaluación 9.3. Tipos e instrumentos de evaluación propias de Hostelería y Turismo 9.4. Criterios de evaluación: la rúbrica de valoración 9.5. Referencias bibliográficas	Test tema 9(0,1 puntos)	Clase del tema 9
Semana 15	Semana de repaso		Clase de repaso
Semana 16	Semana de exámenes		

Esta Programación semanal **puede ser modificada** si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.