



Aprendizaje y
Enseñanza de las
Materias en Hostelería
y Turismo

**Máster Universitario
en Formación del
Profesorado**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: Aprendizaje y Enseñanza de las Materias en Hostelería y Turismo

Titulación: Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas

Carácter: Obligatorio (Especialidad: Hostelería y Turismo)

Idioma: Castellano

Modalidad: Semipresencial

Créditos: 6

Semestre: 2º

Profesora: Dra. Dña. Marta Plumed Lasarte

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1. Competencias

CG1 Conocer los contenidos curriculares de las materias relativas a la especialización docente en Hostelería y Turismo, así como el cuerpo de conocimientos didácticos en torno a los procesos de enseñanza y aprendizaje respectivos y el conocimiento de las respectivas profesiones.

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 previa de los estudiantes así como la orientación de los mismos, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.

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.

CG8 Diseñar y realizar actividades formales y no formales que contribuyan a hacer del centro 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.

CG12. Fomentar el espíritu crítico, reflexivo y emprendedor.

CG13. Fomentar y garantizar el respeto a los Derechos Humanos y a los principios de accesibilidad universal, igualdad, no discriminación y los valores democráticos y de la cultura de la paz.

CE34 Conocer los desarrollos teórico-prácticos de la enseñanza y el aprendizaje de las materias correspondientes.

CE35 Transformar los currículos en programas de actividades y de trabajo.

CE36 Adquirir criterios de selección y elaboración de materiales educativos.

CE37 Fomentar un clima que facilite el aprendizaje y ponga en valor las aportaciones de los estudiantes.

CE38 Integrar la formación en comunicación audiovisual y multimedia en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

CE39 Conocer estrategias y técnicas de evaluación y entender la evaluación como un instrumento de regulación y estímulo al esfuerzo.

1.2. Resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje que el alumno alcanzará al finalizar la asignatura son:

- Haber reflexionado sobre la docencia relativa a la Hostelería y el Turismo, su estructura y programación
- Identificar los conceptos y procesos básicos de la Hostelería y el Turismo para practicarlos en el proceso de enseñanza-aprendizaje
- Ser capaz de diseñar actividades, lecciones o unidades didácticas sobre contenidos de la Hostelería y el Turismo
- Ser capaz de preparar experimentos y situaciones que estimulen el interés del alumnado.
- Considerar y saber transmitir la relevancia de la Hostelería y el Turismo en el desarrollo social

2. CONTENIDOS

2.1. Requisitos previos

El alumno de esta especialidad ha de contar con conocimientos previos relacionados con el ámbito de Hostelería y Turismo.

Es conveniente que el alumnado posea cierto manejo en el uso de las nuevas tecnologías, manejo de bibliografía y dominio de la lengua castellana, tanto oral como escrita.

2.2. Descripción de los contenidos

- Situación de la enseñanza-aprendizaje de la Hostelería y Turismo en la educación
- Teorías y modelos de negocio en Hostelería y Turismo
- Metodología docente para la enseñanza de la Hostelería y Turismo
- Recursos relacionados con la Hostelería y el Turismo
- Valor formativo y cultural de las materias de la especialidad

2.3. Actividades formativas

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1.Sesiones lectivas.	30	100%
AF2. Actividades de aprendizaje, individuales y en grupos, fuera de la sesión lectiva	66	0%
AF3 Tutorías	12	100%
AF4. Acciones formativas complementarias.	18	10%

AF7. Actividades de evaluación (autoevaluación y evaluación final)	24	6%
NÚMERO TOTAL DE HORAS	150	

2. SISTEMA DE EVALUACIÓN

3.1. Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente del siguiente modo:

- 0 - 4,9 Suspenso (SS)
- 5,0 - 6,9 Aprobado (AP)
- 7,0 - 8,9 Notable (NT)
- 9,0 - 10 Sobresaliente (SB)

3.2. Criterios de evaluación

Convocatoria ordinaria

Sistemas de evaluación	Porcentaje
Desarrollo de un estudio de caso	60%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%
Actividades dirigidas (ejercicios, análisis de proyectos, resolución de problemas, estudio de casos etc.)	25%

Convocatoria extraordinaria

Sistemas de evaluación	Porcentaje
Desarrollo de un estudio de caso	60%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%
Actividades dirigidas (ejercicios, análisis de proyectos, resolución de problemas, estudio de casos etc.)	25%

3.3. Restricciones

Calificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en el trabajo final.

Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 20% de las clases síncronas virtuales podrá verse privado del derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria.

Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas y proyectos escritos, así como en los exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables puede ocasionar que se resten puntos en dicho trabajo.

3.4. Advertencia sobre plagio

La Universidad Antonio de Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de auditoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros...), cuando no se cite la fuente original de la que provienen.

El uso de las citas no puede ser indiscriminado. El plagio es un delito.

En caso de detectarse este tipo de prácticas, se considerará Falta Grave y se podrá aplicar la sanción prevista en el Reglamento del Alumno.

4. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

Antúnez *et al.* (2006). *Del proyecto educativo a la Programación de Aula*. Madrid: Ed. Grao.

Casanova, M^a. A. (2009). *Diseño curricular e innovación educativa*. Madrid: Editorial La Muralla.

Domínguez Garrido, M.C. (2013). *Didáctica: Formación Básica para profesionales de la Educación*. Ed. Universitas.

Johnson, D. y Jhonson, R. (2014). *La evaluación en el aprendizaje cooperativo. Cómo mejorar la evaluación individual a través del grupo*. Madrid: SM.

Joyce, B. R. y Weil, M. (2012). *Modelos de Enseñanza*. Ed. Gedisa.

Medina Rivilla, A. y Salvador Mata, F. (2009). *Didáctica General*. Ed. Pearson, Prentice Hill.

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Portal www.todofp.com

Olmos, L., García Cebrían, R. (2008). *Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria. Hostelería y Turismo. Programación Didáctica*. Ed.: Mad.

Bibliografía y referencias complementarias

Consejería de Educación Junta de Andalucía. Contenidos y recursos educativos de Andalucía.

[http://www.juntadeandalucia.es/educacion/permanente/materiales/index.php?etapa=18
&materia=95&unidad=3#space](http://www.juntadeandalucia.es/educacion/permanente/materiales/index.php?etapa=18&materia=95&unidad=3#space)

Consejería de Educación Junta de Andalucía. Red Averroes:
<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/portalaverroes/portada>

Flechsig, K.H. y Schiefelbein, E. (2003). *20 modelos didácticos para América Latina*:
https://www.educoas.org/portal/bdigital/contenido/interamer/interamer_72/indice.aspx

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Biblioteca Portal TodoFP:

<http://www.todofp.es/todofp/profesores/biblioteca-todofp.html>

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Simuladores de Formación Profesional:
[http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/index.php?xml=f-
hosteleria&xsl=familia](http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/index.php?xml=f-hosteleria&xsl=familia)

5. DATOS DEL EQUIPO DOCENTE

Dra. Dña. Marta Plumed Lasarte: mplumet@nebrija.es