

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Inglés técnico para la industria de la hospitalidad
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Descripción de platos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
3. Atiende las mesas, ofreciendo los servicios del restorán del establecimiento, en idioma inglés, considerando el menú disponible y entregando los detalles de cada plato ofertado.	3.1 Describe los platos la carta y/o el menú del establecimiento, dando cuenta de los ingredientes y la forma de preparación de los alimentos y bebidas.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Elabora una guía con las indicaciones para la elaboración de una carta en inglés.
- › Prepara una carta en inglés, con diferentes platos de entrada, fondo y postres.

Recursos:

- › Carta en inglés con diferentes platos.
- › Guía.
- › Taller de enlace.
- › Computador con acceso a internet.
- › Proyector digital para presentación.
- › Pizarra interactiva.
- › Hojas carta.
- › Impresora.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Lleva a sus estudiantes al taller de enlace. Les explica que deben leer la guía con las indicaciones de la actividad.› Indica que una vez finalizada la lectura, deben investigar tres diferentes tipos de carta de distintos tipos de restaurantes de comida típica.› Presenta a los y las estudiantes, la carta realizada con anterioridad para que sepan el tipo de producto que deben presentar. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se organizan en grupos de cinco y cada uno debe elaborar una carta en inglés que contenga entradas, platos de fondo y postres. Deben presentarla impresa, termolaminada y anillada.› Exponen en inglés la carta diseñada, presentando los platos al resto del curso, entregando las características de cada uno.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Una vez finalizadas las exposiciones, presentan a su docente las dificultades que tuvieron al preparar y exponer la carta. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entrega retroalimentación a cada grupo y destaca la importancia del dominio del vocabulario y la forma para describir la preparación de cada plato.