PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar
- **Código del Programa de Formación:** 635301
- **Nombre del Proyecto Formativo:** Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.
- **Fase del Proyecto:** Análisis, planeación y Ejecución
- **Actividad de Proyecto:**

  Análisis y planeación: Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector HORECA a nivel local y regional.

  Ejecución: Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.
- **Competencia:** Interactuar En Lengua Inglesa De Forma Oral Y Escrita Dentro De Contextos Sociales Y Laborales Según Los Criterios Establecidos Por El Marco Común Europeo
- **Resultados de Aprendizaje:**

  01 Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.

  02 Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.

  03 Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita

  04 Llevar a cabo acciones de mejora relacionadas con el intercambio de información básica en inglés, sobre sí mismo, otras personas.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje:** 128 horas

2. PRESENTACIÓN

En un contexto globalizado donde ha surgido la necesidad de comunicarse eficazmente en una segunda lengua, no solo con el propósito de interactuar y conocer otra cultura, sino también para desenvolverse y ser competitivo laboralmente hace que el aprendizaje de una segunda lengua sea un eje central en la formación de nuestros aprendices. El Sena y su política de Bilingüismo, tiene como objetivo principal el fortalecimiento de competencias básicas comunicativas basando sus ejes temáticos en los niveles establecidos en el MCER (Marco Común Europeo de referencia para las Lenguas). Además, brindando herramientas necesarias que le permitan a nuestros aprendices desenvolverse en el mundo laboral donde el uso del Inglés con propósitos específicos se brinde como complemento de la formación técnica en nuestros programas de formación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Se observan los videos y u na vez observado el video se realizará la socialización de las conclusiones a las que llegó el aprendiz en cuanto a la importancia del aprendizaje del inglés. Esta socialización se hará a través de una actividad didáctica como tingo tango.

En caso de no contar con los recursos tecnológicos el instructor realizará la siguiente actividad:
Se presentará a los aprendices la siguiente situación:

Un aprendiz que quiere aplicar para una vacante en una empresa multinacional requiere prepararse para realizar una entrevista en inglés que incluya su información personal, formación académica y habilidades técnicas de acuerdo a su programa de formación.

1. ¿Qué conocimientos básicos en Inglés debe tener el aprendiz?
2. ¿Qué tipo de información debería preparar el aprendiz para dicha entrevista?

3. ¿Por qué piensa usted que es importante manejar una segunda lengua?

Se socializarán las respuestas de los aprendices a través de una mesa redonda

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de diferentes didácticas activas como lluvia de ideas, simulación de juegos, panel de discusión, Exposición, juego de roles, estudio de casos, simulación de juego, cuestionarios.

Materiales de formación: Computer, projector, audio, bond paper sheets, learning guide, erasable markers.

Material de apoyo:

VIDEO: Video de sensibilización sobre la importancia del aprendizaje del Inglés.

https://www.youtube.com/watch?v=VhOflO8Q4nI&t=12s

https://youtu.be/UWCpJzqSiCI

Duración de la actividad: 1 hora.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Para la siguiente actividad se le entregará un cuestionario básico de preguntas en inglés relacionadas con información del entorno social, laboral y personal con el cual se diagnosticará los conocimientos previos de vocabulario que posee el aprendiz. Después de diligenciarlo con su propia información, se procederá a formar grupos de 2 personas para que se entrevisten entre sí, al final de la entrevista, la instructora le realizará a cada uno, dos preguntas del mismo cuestionario.

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de un cuestionario.

Materiales de formación: Computer, projector, audio, bond paper sheets, learning guide, erasable markers.

Material de apoyo: Videos, Conversatorios, Lecturas, Audios, Traajo Colaborativo, Juegos Interactivos.

Duración de la actividad: 3 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad 1: Presentar los ejes temáticos a los aprendices a través de videos, presentaciones en power point, audio con ejercicios de aplicación, juegos, comprensiones de lectura cortas, juegos de rol. El aprendiz estará en la capacidad de presentarse a sí mismo y a otro.

Temas:

1. Greetings/ Saludos
2. The alphabet/ El alfabeto.
3. Artículos
4. Sustantivos plurals
5. This/That/These/Those /Pronombres Demostrativos
6. There is - there are (quantifiers) / Haber
7. Numbers. / Los números.
8. Days of the week and months of the year
9. Subject pronouns / Pronombres sujeto
10. Nationalities/ Nacionalidades
11. Occupations, professions/ Ocupaciones y Profesiones.
12. Miembros de la familia

Descripción de la actividad 2: Intercambiar información personal básica relacionada con el nombre, edad, nacionalidad etc usando las estructuras básicas de una frase en Inglés.

1. Verb to be (ser o estar)
2. Adjetivos para describir personas y lugares
3. Questions words (WH Questions) / Preguntas con palabras WH
4. Vocabulary (food, animals, sports, hobbies etc.)
5. Family members

Descripción de la actividad 3: Intercambiar información relacionada con la rutina y las actividades del fin de semana, expresando frecuencia de las mismas

Temas:

1. Simple present.(verbos mas usados, estructuración sintáctica S+V+C)
2. Adverbios de frecuencia
3. Questions words (WH Questions) / Preguntas con palabras WH

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de diferentes didácticas activas como lluvia de ideas, simulación de juegos, panel de discusión, Exposición, juego de roles, estudio de casos, simulación de juego, cuestionarios.

Materiales de formación: Computer, projector, audio, bond paper sheets, learning guide, erasable markers.

Material de apoyo: Videos, Conversatorios, Lecturas, Audios, Traajo Colaborativo, Juegos Interactivos.

Evidencias de aprendizaje: Evidencia de conocimiento

Instrumentos de evaluación: Instrumento de evaluación escrito

Duración de la actividad: 58 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Para la evaluación de los resultados expuesto en esta guía el instructor de manera autónoma decidirá las evidencias respectivas de evaluación.

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de un cuestionario.

Materiales de formación: Cuestionario escrito.

Material de apoyo: Instrumento de evaluación

Evidencias de aprendizaje: Evidencia de conocimiento

Instrumentos de evaluación: Instrumento de evaluación escrito

Duración de la actividad: 2 horas.

3.5 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

Después de observar el video los aprendices escogerán una función, habilidad o responsabilidad de las que observó y luego de su respectivo análisis; sustentará ante sus compañeros indicando por qué cree que es importante para su desempeño laboral.

En caso de no contar con los recursos tecnológicos el instructor realizará la siguiente actividad:

El aprendiz leerá el siguiente texto relacionado con las actitudes en su lugar de trabajo. A partir del texto deberá realizar un "Role play" donde represente uno de los ítems vistos en la lectura.

Your Responsibilities as an Employee

Your responsibilities as an employee are similar to your responsibilities as a professional. You will see that many of the following responsibilities are implied as part of a greater commitment to professional excellence.

- Be punctual
- Treat clients as though you were the owner of the business
- Uphold the work standards established by your employer
- Respect employer and client privacy and confidentiality
- Be honest in all your dealings, including supply and inventory control
- Maintain a good relationship with your co-workers
- Dress appropriately and give strict attention to personal hygiene
- Follow the employer policies regarding vacation time, planned absences and sick days.
- Protect the safety and security of your clients and colleagues.
- Keep your work area safe, hygienic and attractive.
- If you disagree with your employer regarding any work-related policy, including customer service or working conditions, discuss your concern with your employer in an appropriate setting, focusing on your concern for the business as a whole.

Se socializará lo visto en los “role plays” a través de una mesa redonda, para resaltar la importancia de una segunda lengua en el ámbito laboral.

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de diferentes didácticas activas como lluvia de ideas, simulación de juegos, panel de discusión, Exposición, juego de roles, estudio de casos, simulación de juego, cuestionarios.

Materiales de formación: Computer, projector, audio, bond paper sheets, learning guide, erasable markers.

Material de apoyo:

VIDEO: Video sobre las funciones, habilidades, valores y responsabilidades en el lugar de trabajo.

https://www.youtube.com/watch?v=Pfwq2yvzUg8

Duración de la actividad: 2 horas.

3.6 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: El instructor presentará en flashcards diferentes profesiones y sus respectivas funciones en Inglés; Se les pedirá a los aprendices hacer un ejercicio de matching con el cual se comprobará los conocimientos previos de vocabulario sobre profesiones y habilidades.

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de diferentes didácticas activas como lluvia de ideas, simulación de juegos, panel de discusión, Exposición, juego de roles, estudio de casos, simulación de juego, cuestionarios.

Materiales de formación: Computer, projector, audio, bond paper sheets, learning guide, erasable markers.

Material de apoyo: Videos, Conversatorios, Lecturas, Audios, Traajo Colaborativo, Juegos Interactivos.

Duración de la actividad: 1 horas.

3.7 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad 4: Identificar la estructura gramatical del pasado simple y continuo a través de lecturas, juego de roles, actividades de escucha, etc.

Temas:

1. Pasado simple: Verbos regulares e irregulares, expresiones de tiempo pasado (difference between regular and irregular verbs) (for, ago, since, while, when).
2. Comprensión de lectura de textos en pasado.
3. Autobiografia usando estructuras del pasado simple

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de diferentes didácticas activas como lluvia de ideas, simulación de juegos, panel de discusión, Exposición, juego de roles, estudio de casos, simulación de juego, cuestionarios.

Materiales de formación: Computer, projector, audio, bond paper sheets, learning guide, erasable markers.

Material de apoyo: Videos, Conversatorios, Lecturas, Audios, Traajo Colaborativo, Juegos Interactivos.

Evidencias de aprendizaje: Evidencias Desempeño y Producto: Video

Instrumentos de evaluación: Lista de Chequeo

Duración de la actividad: 56 horas.

3.8 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Para la evaluación de los resultados expuesto en esta guía el instructor de manera autónoma decidirá las evidencias respectivas de evaluación.

Ambiente requerido: Ambiente de formación de restaurante y bar

Estrategias o técnicas didácticas activas: Las anteriores temáticas se desarrollarán a través de la realización de un roleplay en donde escenifiquen una conversoación en inglés en un restaurante, en donde un aprendiz es el cliente y el otro es el mesero.

Materiales de formación: Cuadernos.

Material de apoyo: Videos, Conversatorios, Lecturas, Audios, Traajo Colaborativo, Juegos Interactivos.

Evidencias de aprendizaje: Evidencia de desempeño y producto

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 3 horas.

NOTA: Se realizan ajustes razonables para los aprendices con dificultades cognitivas e intelectuales, a los aprendices prodigio, así mismo se les realiza mayor acompñamiento y se les acomapña de manera especial en el momento de las evaluaciones.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Análisis y Planeación	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector HORECA a nivel local y regional.	Recordar el alfabeto y los números en inglés a partir de los fonemas propios del idioma Identificar las formas de pregunta del idioma inglés en relación a las necesidades de comunicación en cargos y profesiones Describir características físicas y emocionales en inglés empleando vocabulario y expresiones verbales propias del idioma Describir en inglés el núcleo familiar y las personas que lo integran empleando vocabulario y expresiones verbales propias del idioma	Evidencia de Conocimiento	Solicita y provee información personal en idioma inglés de acuerdo con protocolos de comunicación. Utiliza vocabulario técnico en inglés del área de servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con protocolos establecidos.	Instrumento de evalación (Escrito)
Ejecución	Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de	Expresar cantidades y ubicación de elementos de servicio en inglés según la estructura gramatical propia del idioma Orientar en ingles a personas sobre lugares y atractivos turísticos según horarios de servicio, ubicación y pautas conversacionales propias del idioma	Evidencias Desempeño y Producto: Video	Ofrece información básica en lengua inglesa sobre servicios, direcciones, sitios de interés cultural y turístico según necesidades del cliente. Toma requerimientos del cliente en lengua inglesa según	Lista de Chequeo

	alimentos y bebidas.	Participa en diálogos en el contexto laboral para indicar funciones y labores propias de un cargo usando vocabulario y expresiones básicas en inglés.		protocolos establecidos.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Personal pronoun: Pronombre personal

Articles: Articulos

Nouns: sustantivos

Plural: forma plural

Quantifiers: Cuantificadores

Alphabet: alfabeto

There is there are: hay (cantidad)

Greetings: saludos

Possesive adjectives: adjetivos posesivos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Wordreference.com

http://agendaweb.org/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jessica López Jaramillo Luisa Giraldo Mayra Alejandra Manjarrés Nini Lorena Vargas Montoya	Instructor	Centro Comercio y Turismo Regional Quindío	Diciembre, 2022

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Jessica Paola Aldana Salazar	Instructora	Centro de Comercio y Turismo	Julio de 2024	Cambió el formato de la guía y adicional a eso se hicieron ajustes de acuerdo a las necesidades de cada ficha.