



## Datos básicos de la asignatura

---

<b>Titulación:</b>	Máster Univers. en Profesorado de E.S.O y Bachillerato, FP y E.Idiomas
<b>Año plan de estudio:</b>	2009
<b>Curso implantación:</b>	2009-10
<b>Centro responsable:</b>	Escuela Internacional de Posgrado
<b>Nombre asignatura:</b>	Complementos de Formación Disciplinar en Hostelería y Turismo
<b>Código asignatura:</b>	50440047
<b>Tipología:</b>	OBLIGATORIA
<b>Periodo impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Créditos ECTS:</b>	6
<b>Horas totales:</b>	150
<b>Área/s:</b>	Análisis Geográfico Regional Comercialización e Investigación de Mercados Métodos cuantitativos para la Economía y Empresa
<b>Departamento/s:</b>	Administración de Empresas y Marketing Economía Aplicada I Geografía Física y Análisis Gfco. Reg.

## Objetivos y competencias

---

### OBJETIVOS:

Entre los objetivos básicos del Master, se pueden resaltar para este módulo los siguientes:

- Potenciar una actitud positiva y crítica hacia el desarrollo de la identidad profesional docente.
- Integrar experiencias profesionales con procesos de formación, a través de la reflexión crítica sobre todo lo que se experimenta o se aprende.
- Propiciar una formación cultural, personal, ética y social adecuada para el ejercicio de la profesión docente con el rigor científico que se debe aplicar en el ámbito de la educación de adolescentes.
- Conocer las competencias profesionales docentes propias de cada especialidad y su relación con las demás competencias a través de mecanismos de transversalidad.

### COMPETENCIAS:

Competencias específicas:

CE29. Conocer el valor formativo y cultural de las materias correspondientes a la especialización y los contenidos que se cursan en las respectivas enseñanzas.

CE30. Conocer la historia y los desarrollos recientes de las materias y sus perspectivas para poder transmitir una visión dinámica de las mismas.

CE31. Conocer contextos y situaciones en que se usan o aplican los diversos contenidos curriculares.

CE32. En formación profesional, conocer la evolución del mundo laboral, la interacción entre sociedad, trabajo y calidad de vida, así como la necesidad de adquirir la formación adecuada para la adaptación a los cambios y transformaciones que puedan requerir las profesiones.

Competencias genéricas:

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. Para la formación profesional se incluirá 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 c

## Contenidos o bloques temáticos

---

Bloque 1: Introducción

Bloque 2: Unidad didáctica en la práctica

Bloque 3: Complementos disciplinares en Hostelería y Turismo

## Actividades formativas y horas lectivas

---

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	30

## Metodología de enseñanza-aprendizaje

---

### Clases teóricas

Las clases teóricas consistirán básicamente en lecciones impartidas por el profesorado, dedicadas a la presentación del marco teórico, conceptual y metodológico de la asignatura.

### Clases prácticas

Las clases prácticas procurarán una mayor implicación del alumnado mediante el desarrollo de una metodología docente centrada en el/la estudiante y basada en el estudio de casos, el análisis de proyectos y la resolución de problemas.

### AAD sin presencia del profesor

Todas las tareas del alumnado (estudio, trabajos, uso de ordenador, proyectos, lecturas, exposiciones, ejercicios, prácticas...) serán orientadas por el profesorado. De este modo, se atenderá a los/as estudiantes para comentar cuestiones concretas en relación con sus tareas o para tratar de resolver cualquier otra dificultad del alumnado o grupo de estudiantes relacionada con la asignatura.

## Sistemas y criterios de evaluación y calificación

---

La calificación del alumno resultará de una media ponderada de las notas de los distintos trabajos, actividades y ejercicios (exámenes, en su caso) realizados, en función de los distintos bloques de materias impartidas.