

## **DESARROLLO CONCRETO DE LA INCLUSIÓN EN EL AULA**

**Descripción del caso:** alumno de incorporación tardía al sistema educativo, lo que supuso cierto retraso curricular, y yo como profesora del mismo realizar las adaptaciones precisas para la inclusión del alumno en la clase.

**Descripción del alumno:** Alumno de origen chino que habla poco castellano e inglés y necesita una adaptación y tutorización individualizada para seguir el ritmo normal de la clase. Se incorporó de forma tardía al sistema educativo español. Estas medidas se establecen con la finalidad de favorecer la superación de la barrera idiomática y mejorar la competencia comunicativa del alumnado no hispanohablante matriculado en cuarto de la ESO de forma que se facilite el acceso al currículo ordinario.

**Descripción del centro:** Se trata de un IES situado en un casco urbano de una ciudad media. En dicho centro además de los estudios de ESO y Bachillerato, se imparten Ciclos formativos de Grado Medio de la Familia Profesional de Hostelería y turismo, en concreto el Ciclo de Servicios en Restauración.

### **Medidas adoptadas por la profesora de Servicios en Restauración**

En nuestro centro al existir un Ciclo de Grado Medio de Servicios en Restauración, existe la posibilidad que en 3<sup>o</sup> y 4<sup>o</sup> de la ESO los alumnos puedan cursar una optativa que se denomina “Hostelería y turismo”. Nuestro alumno, aconsejado por su tutora ha elegido dicha materia como optativa, puesto que será una manera muy eficaz de integración con el grupo y con la cultura española.

Con este alumno no se hacen realmente Adaptaciones Curriculares, puesto que no es un alumno ACNEE, sino que haremos un **Plan de REFUERZO EDUCATIVO**. Para realizar dicho Plan contaremos con la ayuda del Equipo de Orientación del Centro, que nos indicarán una serie de pautas a seguir.

En cuanto a los contenidos del Módulo, se basarán en los contenidos mínimos de dicho Módulo optativo de “hostelería y turismo”

En cuanto la **metodología** a seguir por la profesora será de carácter muy dinámico. La metodología aplicada está fundamentada en principios básicos del aprendizaje significativo, a partir de su nivel actual, desarrollando habilidades y estrategias para un aprendizaje autónomo que guíen al alumno hacia la adquisición de las competencias comunicativas y sociales que proporciona el conocimiento de una segunda lengua.

En esta materia se tiene la ventaja que todas las actividades en el aula taller son de carácter colaborativo y todas las medidas adoptadas en este Plan de refuerzo se realizarán dentro del aula ordinaria, en el caso

de esta asignatura la llamamos Aula Taller de Restaurante y Cafetería, que se encuentra en un edificio anejo al Instituto.

Las actividades a realizar en el aula taller son de imitación de las prácticas de la profesora: Montaje de mesas, servicio de cafés, servicio de bebidas, realización de tapas aperitivo de bar, etc por lo cual se manejan destrezas y habilidades más manuales fáciles de comprender para un alumno sin conocimiento de nuestra lengua.

Además, dichas prácticas en aula Taller, siempre se realizarán en grupos pequeños, y con este alumno en particular se realizará una **TUTORÍA ENTRE IGUALES**, es decir, se le asignará como compañero de trabajo un alumno del grupo que se caracterice por sus habilidades sociales, y a poder ser por ser un alumno aventajado en dicha materia. Este apoyo más individualizado con un alumno del grupo de referencia hará más sencilla la integración con su clase.

Los contenidos de recetas técnicas de cocina, los irá copiando en una libreta de taller, la cual se revisará diariamente para solucionar dudas idiomáticas. Además, todas las fichas técnicas, irán con imágenes de platos elaborados, y material de hostelería para que el alumno le sea más fácil su identificación.

También se trabajará el Módulo con muchas actividades de Role-Play, como clientes y camareros, lo cual ayudará a trabajar la expresión oral con nuestro alumno.

Por último intentaré amoldar los contenidos del currículo en lo referido a elaboraciones culinarias, dando mayor peso a las tapas y pintxos más emblemáticos de la gastronomía española para que tenga conocimientos básicos de la gastronomía-cultura española

En cuanto a la **Evaluación** será continua y con gran importancia de la observación diaria en el aula Taller. Al igual que el resto de los compañeros, el alumno realizará varias pruebas de evaluación a lo largo del trimestre (uno después de cada unidad) en los que primará en las dos primeras evaluaciones los exámenes tipo test, o respuestas múltiples, e incluso recursos como Kahoot con bastantes imágenes asociadas a cada pregunta. Los exámenes con preguntas cortas a desarrollar se irán introduciendo según vaya profundizando en el conocimiento de la lengua española.

Así mismo, los ejercicios realizados en clase son recogidos de forma periódica y revisados por la profesora, quien se los devuelve al alumno con los comentarios y correcciones pertinentes. En ocasiones, si la profesora lo considera necesario, es posible que se le requiera al alumno repetir y/o autocorregir determinados ejercicios como estrategia de refuerzo y/o aprendizaje.

El esfuerzo y trabajo diario del alumno y el interés mostrado en clase serán también tenidos en cuenta a la hora de evaluarlo.