

Código - Asignatura	182215 – Inglés técnico aplicado		
Tipo	Obligatoria	Curso	2º
Materia	Inglés	Créditos	9 ECTS
Responsable de la asignatura		Mercè Civera	
Presencial	90 horas	Dirigido	60 horas
		Autónomo	75 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

El objetivo general de esta asignatura es dotar a los alumnos de las herramientas que necesiten para poder utilizar la lengua inglesa como medio de comunicación en situaciones profesionales, en situaciones de aprendizaje y como medio de expresión personal a un nivel intermedio, de manera que al finalizar el año académico los alumnos hayan obtenido un nivel más o menos equivalente al

B.1.2. del Marco común europeo de referencia para las lenguas (MCER). En cuanto al vocabulario especializado dentro del ámbito culinario y gastronómico, el nivel de salida debería ser más o menos equivalente al nivel B2 del MCER. El punto de mira será el desarrollo de competencias que permitan la capacitación profesional en un entorno internacional, el aprendizaje continuo y la movilidad académica y laboral.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TS08- Comprender, expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, así como buscar, usar e integrar la información de forma crítica y responsable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M14H1- Identificar las principales ideas y extraer información específica de discursos orales y escritos en el ámbito profesional

M14H2- Producir textos escritos y representarlos oralmente según los objetivos y las pautas establecidas, organizando la información de manera adecuada

M14C3- Utilizar un vocabulario amplio con léxico del ámbito de la restauración y expresiones específicamente profesionales

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. THE RESTAURANT AS A WORKPLACE
 - 1.1. Different establishments and features

- 1.2. Kitchen brigade and other staff
2. THE KITCHEN
 - 2.1. Areas and sections
 - 2.2. Equipment and appliances
 - 2.3. Utensils
3. FOODS AND PREPARATIONS
 - 3.1. Ingredients
 - 3.2. Cooking methods
 - 3.3. Recipes
4. FOOD PLANNING
 - 4.1. The menu
 - 4.2. Describing dishes
5. APPLYING FOR A JOB
 - 5.1. Writing a CV
 - 5.2. Job interview

Estos contenidos se complementarán de forma transversal con una revisión de contenidos gramaticales cuando sea necesario según las necesidades del grupo:

- Pronouns, articles
- Sentence formation, collocations and word order
- Phrasal verbs
- Prepositions
- Linkers and connectors
- Comparative and superlative adjectives
- Intensifiers and quantifiers
- Position and use of adverbs
- Passive voice
- Adjective position and order
- Polite speech
- Conditionals and conditional sentences
- Specific job hunt grammar

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

Se plantearán tareas dentro y fuera del aula que permitirán al alumnado poner en práctica estrategias de comunicación y aprendizaje. La realización de las actividades lingüísticas y de las estrategias desplegadas por los alumnos hará posible evaluar sus recursos de forma integrada durante el período lectivo.

El tiempo previsto de dedicación a la materia por parte de los alumnos incluye explícitamente el tiempo de aprendizaje fuera del aula, ya sea por su cuenta o en interacción con otros alumnos, con la posibilidad de disponer de una gran variedad de recursos. Esto comporta una concepción integrada de los procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, con una visión de la evaluación continua, multidimensional, contextualizada, colaborativa y centrada en el aprendiz, además de la utilización de metodologías donde el alumno tenga un papel activo y pueda aprender por sí mismo de

forma autónoma. Por otro lado, la preparación para el aprendizaje continuado requiere una actitud positiva y responsable, de manera que se desarrollarán estrategias que sirvan para aprender a aprender mediante procesos reflexivos. Además, la formación integral de las competencias del alumno incluirá actividades de simulación que reproduzcan contextos de aplicación reales y cotidianos.

De forma genérica, se llevarán a cabo una serie de estrategias entre las que se incluyen:

- Clases expositivas
- Ejercicios prácticos
- Proyectos

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividad oral 1 (A kitchen layout)	Grupal	10%	-	Semana 9
Test 1 (Blocks 1 & 2)	Individual	10%	-	Semana 10
Test 2 (Block 3)	Individual	10%	-	Semana 19
Actividad oral 2 (Explaining a recipe)	Individual	10%	-	Semana 22

Test 3 (Blocks 4 & 5)	Individual	10%	-	Semana 29
Asistencia y participación	Individual	10%	-	Semana 1-29
Prueba oral final	Grupal	25%	-	A decidir
	Individual	-	40%	Ver calendario
Prueba escrita final	Grupal	15%	-	A decidir
	Individual	-	60%	Ver calendario
Total		100%	100%	

Con la Evaluación continuada, la asistencia a un mínimo de un 75% de las clases sobre el total de horas lectivas programadas se considera un requisito indispensable. Las actividades realizadas durante la ausencia de un alumno no se podrán recuperar y las faltas de asistencia no serán justificables. Durante el curso y hasta su finalización los profesores comunicarán a los alumnos que no cumplan este requisito que deberán realizar las pruebas de evaluación final. En estos casos no se tendrá en cuenta ninguna de las tareas realizadas.

Para aprobar la asignatura habrá que obtener una calificación igual o superior a 5.00. En cuanto al sistema de Evaluación única, los alumnos que no sigan el sistema de evaluación continuada deberán ponerse en contacto con su profesor y realizar las pruebas de evaluación final los días de convocatoria oficial. Las pruebas finales tendrán unos componentes escritos y unos componentes orales, desglosados como se indica a continuación:

- Prueba de validación de uso de la lengua (gramática y léxico): 20%
- Prueba de comprensión oral: 15%
- Prueba de comprensión escrita: 15%
- Prueba de expresión escrita: 10%
- Prueba de expresión oral: 40%

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre "4-4.9", y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de "5". Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Recursos bibliográficos básicos:

Morris, C.E. (2015). *Excellent! Recanati*: ELI.

Recursos bibliográficos de ampliación:

Barber, J. (2005). *Catering, Hospitality and Tourism*. CV Publications.

Labensky, S., Ingram, G., & Labensky, S.R. (1997). *Webster's New World Dictionary of Culinary Arts*. New Jersey: Prentice Hall.

Hewings, M. (1999). *Advanced Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press. Murphy, R. (2012). *Essential Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press.

Murphy, R., & García, F. (2008). *Essential Grammar in Use*. (Edición en Español). Cambridge: Cambridge University Press.

Stott, T., & Revell, R. (2005). *Highly Recommended: New Edition. Students' Book*. Oxford: Oxford University Press.