

Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

G3211104- English for Hospitality I (1º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Trabajo del Alumno/a: 55
 - Horas de Tutorías: 10
 - Clase Expositiva: 4
 - Clase Interactiva: 51
 - Total: 120 horas
- **Lenguas de uso:**
 - Inglés
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Formación Básica)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Anual
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

El objetivo de la asignatura *English for Hospitality I* es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de inglés específico para la industria hostelera equivalente al nivel B1, según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se pretende que quienes cursen esta materia alcancen, como mínimo, un grado de competencia comunicativa B1 en inglés general. Los estudiantes alcanzarán dicho nivel de competencia comunicativa a través de actividades de recepción, producción, interacción y mediación. Adquirirán una competencia comunicativa intercultural que posibilitará la relación entre hablantes diversos.

Contenido:

1. Restaurantes: tipos de restaurantes, secciones y puestos de trabajo, herramientas y equipamiento.
2. Preparación de alimentos y bebidas: ingredientes, métodos de preparación y cocción, interpretación de recetas y preparación de bebidas.
3. Descripción de alimentos y bebidas: descripción de menús y platos, descripción de vinos y otras bebidas.
4. Atención al cliente: reservas y recepción de clientes, toma de comandas, atención de peticiones y resolución de quejas.
5. Gramática: hablar de uno mismo y descripción de situaciones, relatar hechos del pasado, dar instrucciones y hablar del futuro, comparar situaciones, vidas y lugares, puntos gramaticales adicionales, inglés en uso.

Bibliografía básica y complementaria:

○ Bibliografía básica

Los contenidos de la asignatura están recogidos en los apuntes que estarán a disposición de los alumnos/as en el Campus Virtual al comienzo del curso. El Campus Virtual contiene también en soporte digital otros ejercicios y material de interés al que se remitirá al alumnado cuando sea necesario.

Los alumnos/as deben manejar un buen diccionario. Recomendamos el *Longman Dictionary of Contemporary English* (monolingüe) o el *Collins Masters Dictionary* (bilingüe español-inglés). Los alumnos/as pueden consultar diccionarios *online* como:

www.wordreference.com
www.dictionary.reference.com
www.m-w.com
<http://thefreedictionary.com/>

Pronunciación:

http://www.oddcast.com/home/demos/tts/tts_example.php
<http://www.howjsay.com/>

Gramática:

English Grammar in Use, Raymond Murphy (CUP)

Y *online*:

www.grammar-quizzes.com
www.englishgrammarsecrets.com
www.englishclub.com

- **Bibliografía complementaria**

Otros recursos *online*:

<http://www.aulaplaneta.com/2015/09/17/recursos-tic/40-herramientas-tic-imprescindibles-para-el-aula-de-ingles/>
www.eurocatering.org
www.foodreference.com
www.foodchannel.com
www.foodsubs.com
www.cooksrecipes.com
www.epicurious.com
<https://www.4hoteliers.com/>

Competencias

- **Básicas y Generales**

B4.► Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

G1.► Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: *Organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.*

- **Transversales**

T4.► Conocimiento de informática y TIC relativos al ámbito de estudio. Durante las sesiones de clase, los alumnos conocerán y usarán diversos recursos on-line que les ayudarán en el aprendizaje de la lengua inglesa tanto a nivel general como específico de hostelería.

T9.► Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad. A través de actividades diversas (lecturas, videos, búsqueda de información en internet) los alumnos se familiarizarán con las costumbres de otros países, en particular las relacionadas con el ámbito de la restauración y la gastronomía.

T11.► Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones. Para alcanzar los objetivos de esta asignatura no son suficientes las sesiones presenciales, es imprescindible que el alumno dedique horas de trabajo autónomo, en las que pueda poner en práctica las estrategias de aprendizaje proporcionadas en clase y utilice todos los recursos a su disposición.

AV3.►Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional. Para el aprendizaje de una lengua extranjera es necesaria una metodología y participación activa del alumno/a. Para ello es fundamental un ambiente de respeto hacia los compañeros en el que se pierda el miedo a cometer errores. El respeto al turno de palabra, a la opinión y trabajo de los compañeros, así como ceñirse a los objetivos y hacer aportaciones relevantes es fundamental.

- **Específicas**

E9.►Manejar técnicas de comunicación. Los alumnos adquirirán habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turísticas.

E11.►Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera. Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales y, muy especialmente, en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.

E13.►Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía. Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.

Metodología de enseñanza

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque plurilingüe cuyo objetivo es conseguir que los alumnos/as se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los alumnos/as conozcan y sepan utilizar estrategias de mediación entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán personales o textuales (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de producción, interacción o recepción que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera interlingüística o intralingüística, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

La asignatura se desarrollará en cuatro sesiones semanales de 50 minutos de duración. La materia se impartirá en inglés y toda la comunicación, ya sea entre los estudiantes o entre los estudiantes y la profesora, se desarrollará en inglés también.

Los alumnos/as tendrán a su disposición el Campus Virtual del CSHG, y se utilizarán programas de videoconferencias como *Google Meet*, otras aplicaciones de *G-Suite* como *Google Drive* y el correo electrónico del CSHG.

Dado el carácter aplicado y práctico de esta asignatura, el alumnado deberá acudir a clase con los apuntes impresos.

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. **Trabajo en el aula con la profesora.** Los alumnos/as deben sacar el máximo rendimiento de las clases, por eso un método activo es esencial: los alumnos/as deben usar al máximo el inglés y deben participar activamente en todas las tareas. Las sesiones se subdividirán en:
 - a. Trabajo activo guiado por la profesora. Se utilizará el modelo participativo con el objeto de poner en práctica la lengua inglesa. Estas clases se dedicarán a dar explicaciones generales e introductorias, se trabajará la materia básica, el vocabulario, conceptos, ejercicios, etc.
 - b. Práctica de producción oral. La profesora proporcionará oportunidades prácticas para que los alumnos/as utilicen el inglés de la forma más efectiva en cada momento del curso.
 - c. Práctica de escucha. Estas actividades se realizarán principalmente en el laboratorio de idiomas. Se escogerán varias escuchas y los alumnos/as tendrán que escuchar y contestar preguntas o hacer alguna actividad con ellas individualmente. Después se comentarán en clase dificultades, errores, nuevo vocabulario y/u otros puntos de interés.
2. **Trabajo individual o colaborativo autónomo.** Durante el curso, los alumnos/as deberán realizar las actividades de gramática de los manuales *Grammar Workbook* de forma autónoma para consolidar los conocimientos gramaticales que se les presuponen y adquirir la solidez necesaria para asimilar los conceptos específicos de la asignatura con éxito. Su trabajo autónomo consistirá además en realizar la lectura de un libro en lengua inglesa del que serán evaluados de forma oral y escrita.

El trabajo autónomo será evaluado en ambos cuatrimestres por lo que cada alumno/a deberá desempeñar un papel activo, reflexionando sobre el proceso de aprendizaje, sobre el nivel de esfuerzo necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados. Igualmente, debe utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza como:

- a. Asistencia a tutorías.
- b. Utilización de la Plataforma de Formación para reforzar sus competencias de forma independiente en función de sus necesidades.
- c. Manejo de otros recursos web disponibles: ejercicios de gramática, de repaso, ejercicios de perfeccionamiento, ampliación de vocabulario y comprensión oral y escrita.
- d. Uso del material de la biblioteca: libros, revistas, películas...

- 3. Actividades adicionales de conversación y refuerzo gramatical.** En función del número de asistentes de lengua inglesa disponibles se podrán exigir clases de conversación y/o apoyo.

Sistema de evaluación

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes además de otras pruebas para controlar el progreso del alumno/a en cuanto a su capacidad de interacción (comprensión y uso general de la lengua) y en cuanto a las estrategias de mediación (personal y textual) empleadas. Estas estrategias y capacidades estarán vinculadas a las actividades de producción y recepción que serán evaluadas en cada una de las oportunidades para superar la materia. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno/a sobre su aprendizaje.

- Primera oportunidad ordinaria:

El curso está dividido en dos cuatrimestres y la media de los dos constituye la nota de la evaluación continua. Aquellos estudiantes que obtengan una calificación media **igual o superior a 5 en cada una de las cuatro secciones que se integran en las actividades** trabajadas en la asignatura **y una nota media global igual o superior a 6** no necesitarán presentarse al examen de primera oportunidad ordinaria.

En cada uno de los dos cuatrimestres las actividades evaluadas serán las siguientes:

Producción y recepción escrita:

- Competencia gramatical (30%): Examen escrito, dos controles de gramática y control de comprensión escrita.
- Contenidos específicos (30%): Examen escrito y dos controles de comprensión escrita.

Producción y recepción oral:

- Producción oral (20%): Examen de producción oral.
- Comprensión oral (20%): Examen de comprensión oral y control de comprensión oral.

Participación activa y responsabilidad sobre el aprendizaje: Ficha de control.

Se usará una rúbrica de evaluación para que alumno/a y profesora gestionen y hagan seguimiento del trabajo de aula, la práctica oral y el trabajo individual autónomo. Esto incluye el proceso de aprendizaje demostrado (asistencia, participación, esfuerzo y resultados). El alumno/a debe demostrar haber completado estas tareas y procesos en tiempo y forma y en caso contrario se penalizará la nota del cuatrimestre correspondiente en hasta un 10%.

El alumno/a que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen de primera oportunidad ordinaria. El estudiante se examinará de todas las actividades y se le aplicarán las siguientes ponderaciones: competencia gramatical: 30%, contenidos específicos: 30%, comprensión oral: 20% y producción oral: 20%. La media del control continuo supondrá un 60% de su nota y el examen de primera oportunidad ordinaria el 40%.

Aquellos estudiantes exentos de presentarse al examen de primera oportunidad ordinaria y que, sin embargo, quieran subir nota, podrán presentarse en esta 1ª oportunidad. Tendrán que examinarse de todas las actividades (escrita: competencia gramatical y contenidos específicos, comprensión oral y producción oral) y se les aplicarán las ponderaciones ya mencionadas. En este caso las notas del control continuo quedarán anuladas.

En el CSHG la asistencia a clase es obligatoria y parte importante de la formación del alumno/a, por lo que las ausencias repetidas a las actividades presenciales se considerarán una falta de rendimiento y por lo tanto afectarán a la calificación de la asignatura del siguiente modo:

- Cómputo total de horas presenciales (65 horas): 30% de ausencias y penalización de -1 punto (20 horas); 60% de ausencias y penalización de -2 puntos (39 horas).
- Si el alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre el total de las horas presenciales, la materia se considerará suspensa con una calificación de 0.

○ Segunda oportunidad extraordinaria y posteriores convocatorias:

El alumnado que no supere la materia en la primera oportunidad tendrá derecho a una segunda oportunidad, que será la que figure en el expediente académico en el caso de que la calificación alcanzada fuese superior.

El estudiante se examinará con las mismas ponderaciones aplicadas durante el curso (competencia gramatical: 30%, contenidos específicos: 30%, comprensión oral: 20% y producción oral: 20%). Para superar este examen, deberán obtener una nota mínima de 5 en cada una de las cuatro pruebas. Los resultados obtenidos constituirán la nota final de la asignatura, no haciendo media con la evaluación continua.

Tiempo de estudio y trabajo personal

Las actividades formativas y su dedicación en horas serán las siguientes:

- Clases expositivas (4 horas), Clases interactivas (51 horas), tutorías (10 horas) y trabajo autónomo del estudiante (55 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Se presupone un nivel mínimo A2 según el MCERL. El alumno/a mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.

Los teléfonos móviles u otros dispositivos (ordenador o tableta) deberán permanecer apagados en el aula de clase. Cualquier uso de móviles u otros dispositivos electrónicos deberá ser autorizado expresamente por la profesora. En caso de que algún alumno/a no cumpla con estas condiciones necesarias para el buen desarrollo

de su aprendizaje, la profesora podrá negarle su asistencia a la sesión de clase. Todas estas cuestiones repercutirán en la calificación del estudiante.

Observaciones

Aquellos/as alumnos/as que hayan solicitado la dispensa de asistencia a clase, tal y como figura en el apartado 3.1.3 del Reglamento Interno, serán convocados a un examen oral, de escucha y escrito de valoración del nivel de idioma. Para obtener dicha dispensa, deberán superar las pruebas específicas y obtener una calificación mínima de 8 sobre 10 en cada una de las partes.

En este caso, obtendrá la dispensa para el ciclo completo de la titulación, no podrá asistir a clase y en su expediente figurará, en cada uno de los cursos del idioma correspondiente, la calificación final obtenida en las pruebas específicas.

PROFESORADO

Iria Pastor Gómez (coordinadora)
Centro Superior de Hostelería de Galicia
981542519
iria.pastor@cshg.es

Paula López Durán
Centro Superior de Hostelería de Galicia
981542519
plopezdu@cshg.es