

# Grado en Xestión de Empresas Hostaleiras: (mencións: Dirección Hostaleira/ Gastronomía)

---

## G3211207 – Deutsch II (2º curso)

### INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
  - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
  - Traballo do Alumno/a: 30
  - Horas de Titorías: 10
  - Clase Expositiva: 20
  - Clase Interactiva: 60
  - Total: 120 horas
- **Lenguas de uso:**
  - Alemán, Castelán, Galego
- **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

#### Obxectivos da materia:

O obxectivo da materia Deutsch II é alcanzar, como mínimo, un grao de competencia comunicativa de alemán específico para a industria hostaleira equivalente ao nivel A1 segundo os descritores do Marco Común Europeo de Referencia para as Linguas (MCERL). Igualmente, preténdese que quen curse esta materia alcancen un grao de competencia comunicativa, como mínimo, A1 en alemán xeral. As actividades de recepción, produción, interacción e mediación serán desenvolvidas para avaliar os

niveis de competencia comunicativa do estudante. Ao final do curso os estudantes serán capaces de realizar as seguintes tarefas:

- Producción: Escribir notas breves e tomar mensaxes sinxelas relacionadas con actividades e situacións da vida cotiá; producir textos orais breves, principalmente en comunicación cara a cara, nun rexistro formal; comunicarse de forma comprensible, aínda que resulten evidentes as pausas e os titubeos e sexa necesaria a repetición.
- Recepción: Comprender o sentido xeral e os puntos principais de textos breves de estrutura sinxela e clara e cun vocabulario no seu maior parte frecuente; comprender o sentido xeral de textos orais breves, ben estruturados e articulados a unha velocidade lenta. Estes textos tratarán de temas habituais nos ámbitos privado ou público.
- Interacción: Responder nunha entrevista a preguntas sinxelas e directas sobre datos persoais, se se expresan moi amodo, con moita claridade e sen modismos nin frases feitas; solicitar e transmitir información sobre datos persoais
- Mediación: Transmitir unha información sinxela e predicible de interese inmediato procedente de sinais, avisos, letreiros, horarios, pósteres ou programas breves e sinxelos.

Bloque I: O obxectivo deste bloque é lograr desenvolver habilidades comunicativas para manexarse en situacións habituais da vida cotiá a nivel oral e escrito ou poder transmitir información de textos escritos ou orais. Trátase de comprender e (re)formular mensaxes breves na súa maioría, cun vocabulario e estrutura sinxelos sobre temas habituais nos ámbitos privado e público tales como o traballo, turismo, mobilidade, saúde, celebracións. Para realizar unha comunicación exitosa será fundamental ademais comprender aspectos socioculturais acerca de hábitos cotiáns, horarios, normas de cortesía ... etc dos países de fala alemá.

Bloque II: Neste bloque específico de hostalería, os estudantes familiarizaranse co procedemento operativo do ámbito de aloxamento en lingua alemá. Trátase de coñecer por unha banda a denominación dos distintos tipos de aloxamento e os servizos dispoñibles; doutra banda, tamén será obxectivo deste bloque o poder atender ao cliente do hotel na chegada, durante a estancia e no momento no que deixa as instalacións do hotel. Para este fin faise imprescindible o coñecemento do léxico referente ás instalacións, servizos, persoal e equipamento do hotel e manexar un repertorio básico de estruturas lingüísticas recorrentes neste ámbito. Así mesmo, os estudantes tamén aprenderán contidos relacionados con restauración e gastronomía co obxectivo de atender ao cliente durante a súa estancia no establecemento e comunicarse en alemán durante a realización dos procedementos específicos do ámbito gastronómico.

## Contidos

### Contidos comúns

- Traballo e profesións: a entrevista de traballo
- Lugares e actividades de interese turístico
- Formulación e comprensión de normativa en ámbitos cotidiás
- Saúde
- Mobilidade e ubicación no espacio
- Imaxe persoal e expresión de gustos e preferencias
- Celebracións e aspectos socioculturais relevantes en países de fala alemá

### Contidos específicos mención Dirección Hostaleira

- Tipos de hoteis
- Servicios dun hotel
- Instalacións e equipamento do hotel
- Recepción e despedida do cliente no hotel
- Xestión de reservas vía telefónica
- Atención de solicitudes
- Atención de queixas

### Contidos específicos mención Gastronomía

- Tipos de alimentos e hábitos alimentarios en países de fala alemá
- Utensilios de cociña
- Técnicas de cocción e receitas
- Persoal de cociña
- Mobiliario e electrodomésticos en gastronomía
- Tipos de locais gastronómicos
- Atención ao cliente en restaurante (toma de comanda, xestión de peticións e queixas)

## Bibliografía básica e complementaria

### ○ Bibliografía básica

Como bibliografía básica para o curso establécese o seguinte libro de texto:

- *Schritte International 2 NEU: Kursbuch und Arbeitsbuch*. Ed. Hueber.

### ○ Bibliografía complementaria

*Gramáticas recomendadas:*

- Schritte Übungsgrammatik - La gramática completa del A1 al B1. Ed. Langenscheidt.
- Einfach Grammatik A1 - B1. Übungsgrammatik. Ed. Hueber.
- Gramática del estudiante-Alemán, Ed. Difusión
- Practicar y consultar la gramática-Alemán, Ed. Difusión
- Klipp und Klar-Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch, Ed.Klett
- Übungsgrammatik DaF für Anfänger, Verlag für Deutsch

*Diccionarios:*

- Diccionario básico alemán, Ed. Pons (monolingüe)
- Diccionario compact, Ed. Langenscheidt (bilingüe)
- Collins Pocket Plus Alemán: Diccionario bilingüe. Ed. Collins

*Direcciones de Internet:*

- Página web do libro de texto, con exercicios: <https://www.hueber.de/exercises/530-25146/?rootPath=/exercises/530-25146/#/sections>
- Paxina web do Goethe-Institut: <http://www.goethe.de>
- Páxina web da Deutsche Welle, cadena de información internacional de Alemania: <http://dw-world.de>

*Diccionarios bilingües alemán/español:*

- LEO: <http://pda.leo.org/?lp=esde&search>
- Pons Wörterbuch: <http://www.pons.de>
- Wordreference: [www.wordreference.com](http://www.wordreference.com)
- Reverso: <http://diccionario.reverso.net/>

#### *Cursos online:*

- Nicos Weg: <https://learngerman.dw.com/es/nicos-weg/c-47994059>
- Deutschlandlabor: <https://www.dw.com/de/das-deutschlandlabor/s-32379>
- Deutsche Welle, cursos por niveles: <https://www.dw.com/es/cursos-de-alem%C3%A1n/s-4640>
- Goethe Institut: <https://www.goethe.de/ins/es/es/ueb/crv/stu.html>

## Competencias

### ○ Básicas e Xerais

**B4.►** Que os estudantes podan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

**G1.►** O *Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras* ten como obxectivo a formación de profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderazgo, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e a multiculturalidade.

### ○ Transversais

#### Comúns

**T4-** Coñecementos de informática e TIC relativos ó ámbito de estudo

**T9-** Recoñecemento á diversidade e a multiculturalidade.

**T11-** Aprendizaxe autónomo permanente e adaptación a novas situacións

**AV3-** Respeto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

### ○ Específicas

#### Comúns

**E9-** Manexar técnicas de comunicación.

**E11-** Comunicarse de forma oral e escrita en inglés ou nunha segunda lingua estranxeira.

**E17-** Traballar en entornos socioculturais diferentes vinculados coa actividade hostaleira.

#### Mención Dirección Hotaleira

**E12-** Coñecer e aplicar o procedemento operativo no ámbito do aloxamento.

#### Mención Gastronomía

**E13-** Coñecer e aplicar o procedemento operativo no ámbito da restauración e a gastronomía.

### Metodoloxía de enseñanza

As unidades didácticas desta materia teñen carácter teórico-práctico e abordaranse desde unha metodoloxía comunicativa de uso da lingua. Os distintos contidos introduciranse en situacións comunicativas e mediante textos ou materiais audiovisuais. As estruturas así introducidas explicaranse de maneira teórica para pasar a continuación á consolidación e profundización das mesmas con exercicios de diferentes tipos. A parte central da materia consiste na aplicación das estruturas aprendidas en actividades didácticas enfocadas ao desenvolvemento das distintas habilidades e destrezas lingüísticas. Para garantir un proceso de traballo homoxéneo e continuado nas clases presenciais e para alcanzar os obxectivos da materia, será de gran importancia a participación regular e activa nestas actividades (diálogos interactivos: profesor/ alumno, alumnos en parellas ou en grupo, xogos de rol) por parte do alumnado. Haberá sesións que terán lugar no laboratorio de idiomas e que se dedicarán ao traballo con materiais multimedia. Un dos obxectivos destas sesións é o de familiarizar aos estudantes co uso de distintas ferramentas de aprendizaxe do alemán dispoñibles na internet. Estes recursos servirán de apoio ao proceso de aprendizaxe individual e autónoma que debe acompañar as actividades presenciais da materia. O traballo no laboratorio é especialmente relevante para as destrezas de comprensión oral e pronuncia. O alumnado terá así mesmo que realizar unha serie de tarefas cuxo obxectivo fundamental consiste en poñer en práctica as distintas destrezas ou actividades de lingua (expresión oral, expresión escrita etc.)/ etc.). Na elaboración destas tarefas é tan importante o resultado final como o proceso mesmo de elaboración, cuxo obxectivo é fomentar a capacidade de traballo autónomo do alumnado. Por iso ao longo do curso farase un especial fincapé na adquisición de técnicas de aprendizaxe e no desenvolvemento de estratexias adecuadas para optimizar o traballo persoal.

### Sistema de avaliación

O sistema de avaliación en cada unha das oportunidades para superar a materia terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen na sección correspondente a cada oportunidade detalladas a continuación. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

A materia Deutsch II avaliarase por destrezas, de tal modo que para superar a materia haberá que obter unha nota de control continuo maior a 5 en cada unha das destrezas: parte escrita, parte de produción oral e parte de comprensión oral. O curso divídese en dous cuatrimestres. En cada un deles realizarase un exame parcial que consta de tres partes: exame de comprensión oral, exame escrito e exame de produción oral. Ademais, tamén se cualificarán outras probas ou actividades realizadas ao longo do

cuadrimestre en cada unha das destrezas. Estas probas intermedias terán un peso de entre un 10% e un 15% sobre a nota cuadrimestral da destreza correspondente. As porcentaxes de cada destreza na nota cuadrimestral serán os seguintes:

- Competencia escrita: 35%
- Comprensión oral: 30%
- Producción oral: 35%

A nota final de curso calcularase facendo media das 3 destrezas unicamente cando a nota media do control continuo de cada destreza sexa maior que 5. En caso contrario, o alumno/para deberá presentarse a un exame final naquelas destrezas cuxa nota de control continuo fose inferior a 5. Neste caso, a media do control continuo supoñerá un 60% da súa nota e o exame final o 40%. No CSHG a asistencia a clase con puntualidade é obrigatoria e parte importante da formación do alumno/a, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e por tanto afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (90 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (27 horas); 60% de ausencias y penalización de -2 puntos (54 horas).
- Si o alumno/a alcanza as 15 faltas de asistencia deberá presentarse obrigatoriamente ó examen final.
- Si o alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, la materia se considerará suspensa cunha calificación de 0.

Os estudantes que así o desexen poderán presentarse ao exame final de primeira oportunidade ordinaria para subir nota. Neste caso teranse que examinar de todas as destrezas e o exame englobará a materia de todo o curso. As notas obtidas no exame substituirán as obtidas na avaliación continua. En función do número de asistentes de conversación dispoñibles poderase esixir a asistencia a clases de conversación obrigatorias. Neste caso, estas clases terán lugar polas tardes de luns a xoves, cunha duración de 30 minutos e serán impartidas por lectores da USC. Será obrigatoria a asistencia polo menos a 2 clases prácticas cos lectores por cuadrimestre (4 mínimo total durante o curso) nos prazos previstos que se publicarán para a práctica de contidos específicos e preparación de exames orais. Se non se asistiu a esas clases nos prazos establecidos para iso, non se permitirá realizar os exames orais e a nota do exame oral supoñerá un cero. A participación activa nas mesmas redundará, sen dúbida, nun mellor rendemento na área de idiomas.

- Segunda oportunidade extraordinaria:

No caso de non superar a asignatura en primeira oportunidade ordinaria, o alumno/a terá que presentarse en segunda oportunidade extraordinaria a unha proba en cada unha das destrezas sobre a materia de todo o curso. A nota media obterase aplicando a seguinte ponderación:

- Competencia escrita: 35%
- Comprensión oral: 30%
- Producción oral: 35%

- Segunda e posteriores convocatorias:

Os alumnos/as que deban presentarse á materia en 2ª, 3ª ó 4ª convocatoria (tanto en 1ª como en 2ª oportunidade) serán avaliados unicamente mediante un exame final coas destrezas e porcentaxes indicados para o exame final nas oportunidades de 1ª convocatoria. Para superalo deberán obter unha nota mínima de 5.

- Competencia escrita: 35%
- Comprensión oral: 30%
- Producción oral: 35%

### **Tempo de estudo e traballo persoal**

As actividades formativas e a súa adicación en horas serán as seguintes:

- Clases expositivas (20 horas), clases interactivas incluídas as sesións en aula multimedia (60 horas), exámenes e titorías (10 horas) e traballo autónomo do estudante (30 horas).

### **Recomendacións para o estudo da materia**

Durante todo o curso, impartiranse 3 sesións presenciais de 50 minutos cada semana. As clases desenvolveranse na aula de clase ou na aula multimedia. É moi importante que o alumno sexa consciente da importancia da asistencia regular a clase e do traballo individual continuado para superar a materia. Tamén é recomendable que o alumno/para tente ter contacto co idioma alemán fose do contexto da materia, así como a asistencia ás clases de conversación cos lectores de alemán.

## **PROFESORADO**

**Noemí Comesaña Liz**

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981542582

[ncomesana@cshg.es](mailto:ncomesana@cshg.es)