

Guía docente de la asignatura Primera Lengua Extranjera: Inglés IV

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura: Primera Lengua Extranjera I: Inglés IV**
- ✓ **Código: 103710**
- ✓ **Titulación: grado de Dirección Hotelera**
- ✓ **Curso académico: 2018-2019**
- ✓ **Tipo de asignatura: obligatoria**
- ✓ **Créditos ECTS (horas): 6 (150)**
- ✓ **Período de impartición: anual**
- ✓ **Idioma en que se imparte: inglés**
- ✓ **Profesorado: Profesorado UAB Idiomas**
- ✓ **Correo electrónico: roger.nicholson@uab.cat**

2. PRESENTACIÓN

Este es el cuarto curso de un programa de cuatro años que permite al estudiante adquirir el equivalente al nivel B2.2 del Marco común europeo de referencia del Consejo de Europa (2001) al final de los estudios. Los contenidos de este programa de cuatro cursos se orientan hacia el ámbito profesional de la hostelería y la gestión hotelera.

Este cuarto curso consta de 60 horas lectivas presenciales y corresponde al nivel B2.2 de UAB Idiomas.

Las clases son presenciales. Los estudiantes que no puedan asistir a las clases tienen la opción de presentarse a convocatoria oficial de examen (véase el punto VIII).

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

Objetivos de conocimiento

El alumnado adquiere una serie de conocimientos lingüísticos reflejados en el punto V de este documento. Además, desarrolla competencias comunicativas tanto en la interacción oral como en la escrita, de manera que al final de este cuarto curso es capaz de hacer lo siguiente:

1. Expresarse con eficacia, oralmente y por escrito, sobre temas de interés general y sobre su especialización.
2. Entender hablantes nativos cuando se dirijan directamente a ellos y poder mantener una conversación sobre temas de interés mutuo.
3. Mantener conversaciones, en registros formales e informales, captando el significado de las intervenciones de los otros hablantes.
4. Intervenir en discusiones o diálogos sobre temas de interés general o específico (turismo) usando las estrategias propias de este tipo de interacción comunicativa (tomar la palabra, poner ejemplos, etc.).
5. Entender una conversación entre terceras personas incluyendo tanto los hablantes nativos como los países de habla no-inglesa ..
6. Entender textos escritos, tanto breves como largos, sobre varios temas y sobre todo sobre temas relacionados con el mundo hotelero.
7. Conocer los componentes de un texto (párrafos, signos de puntuación, dejes, conectores y conjunciones, registro adecuado, referencia anafórica, catafórica y exofórica).
8. Entender y utilizar los diferentes tipos de registro lingüístico

Objetivos de habilidades

Al finalizar el programa de cuatro cursos de inglés, los alumnos deben haber conseguido lo siguiente:

1. Desarrollar un grado de precisión (en gramática, pronunciación, uso del léxico, registro, etc.) y fluidez (velocidad en la producción, habilidad para expresar ideas y desarrollar el discurso), tanto en la expresión escrita como en la oral, equivalente al nivel B2.2 de UAB Idiomes Barcelona.
2. Desarrollar estrategias y habilidades para comprender textos escritos y orales reales.
3. Desarrollar estrategias para continuar aprendiendo de forma autónoma fuera del aula.
4. Desarrollar la capacidad para funcionar lingüísticamente de manera eficiente y con seguridad en el ámbito del turismo y de las situaciones cotidianas.
5. Utilizar material de consulta necesario para el aprendizaje de lenguas: diccionarios, gramáticas, libros de texto o de ejercicios, etc.
6. Desarrollar oralmente en cualquier situación relacionada con el sector de la hostelería utilizando un lenguaje adecuado y un registro correcto.

7. Ser capaz de solicitar un puesto de trabajo relacionado con el sector de la hostelería y / o restauración en inglés (redactar CV, carta, rellenar formularios, desarrollarse durante la entrevista en inglés).
8. Saber si hay que cursar más cursos de idiomas para mantener o mejorar su nivel actual.

4. COMPETENCIAS y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE 15. Manejar técnicas de comunicación interna, externa y corporativa en las empresas de hostelería y de restauración.

CE 15.1. Identificar léxico para manejar la comunicación existente en las empresas en una primera y una segunda lengua extranjera.

CE 15.2. Identificar formas gramaticales para manejar la comunicación existente en las empresas en una primera y una segunda lengua extranjera.

CE 15.3. Desarrollar conocimientos teórico-prácticos en una primera y una segunda lengua extranjera en temas relacionados con el ámbito de la hostelería y de la restauración.

CE 16. Comunicar-oralmente y por escrito en una primera, una segunda y una tercera lengua extranjera en el ámbito de la hostelería y de la restauración, así como en diferentes entornos relacionados con estos ámbitos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE 16.1. Utilizar las particularidades idiomáticas que el sector hotelero y de la restauración requiera en una primera y una segunda lengua extranjera.

CE 16.2. Aplicar una primera y una segunda lengua extranjera en contextos específicos y situaciones reales.

CE 16.3. Aplicar las particularidades idiomáticas de nivel medio alto en el sector del turismo y de la hostelería en una primera, una segunda y una tercera lengua extranjera.

CE 16.4. Elaborar discursos apropiados para diferentes funciones, contextos, medios, actividades y situaciones de su ámbito laboral.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

El alumnado adquiere experiencia en las relaciones interpersonales mediante trabajos en equipo, ya sea en grupos o en parejas. A lo largo de los cursos de lenguas extranjeras se dota al alumnado de la autonomía necesaria para que sepa organizarse el tiempo y que resuelva cuestiones o dudas que le puedan surgir durante el proceso de aprendizaje. El alumnado también reflexiona sobre las diferentes estrategias de aprendizaje y sobre cómo seguir aprendiendo fuera del aula.

- CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- CT2. Capacidad de autoevaluación los conocimientos adquiridos.
- CT4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- CT11. Gestionar y organizar el tiempo.
- CT12. Trabajar en equipo.

5. TEMARIO Y CONTENIDOS

Por la propia naturaleza del proceso de aprendizaje de una lengua, en el que todas las destrezas y las habilidades están continuamente relacionadas, los contenidos enumerados a continuación se trabajan de manera conectada. Los contenidos lingüísticos se subdividen en funciones lingüísticas, contenidos gramaticales y contenidos léxicos.

funciones lingüísticas

Las actividades comunicativas enumeradas a continuación tienen funciones lingüísticas de carácter general y también específicas dentro del campo de la dirección hotelera.

1. Expresarse con eficacia, oralmente y por escrito sobre temas de interés general y sobre su especialización.
2. Escribir textos (cartas, correos electrónicos y fax) relacionados con su especialización (confirmaciones, invitaciones, respuestas a quejas, etc.).
3. Redactar un trabajo sobre una cadena hotelera innovador o un cocinero conocido y presentarlo oralmente ante una audiencia (actividad evaluable).
4. Actualizar el curriculum vitae y perfeccionar las cartas y correos electrónicos de presentación en inglés con el fin de solicitar un puesto de trabajo o una plaza de prácticas en un establecimiento hotelero en el extranjero.
5. Escribir sin cometer errores graves de organización de texto, de ortografía y de puntuación.
6. Realizar los cambios pertinentes a las típicas cartas modelo y los documentos internos a las empresas hoteleras (ampliación y perfeccionamiento del trabajo del tercer curso).
6. Opinar sobre temas relacionados con el mundo hotelero.
7. Describir su formación, tanto práctica como teórica, utilizando lenguaje adecuado.
8. Formular hipótesis sobre acontecimientos y hechos ya transcurridos. Expresar arrepentimiento. Expresar obligación y ausencia de obligación en presente y pasado. Expresar dudas.
9. Describir eventos y espectáculos. Utilizar la circumlocución para ofrecer puntos de vista y para dar ejemplos.
10. Hablar de cantidades de y tendencias sin cometer excesivos errores gramaticales y léxicos.

11. Expresarse sin utilizar el lenguaje sexista (especialmente lenguaje hotelero).
12. Utilizar la comunicación fáctica para poder amenizar las reuniones y los encuentros.
13. Mostrar empatía en ayudar a las personas con problemas: robos, enfermedades, pérdidas.

contenidos gramaticales

El estudiante debe ser capaz de reconocer y utilizar de manera adecuada a cada situación comunicativa contenidos gramaticales siguientes:

- Repaso y ampliación de los tiempos verbales (pasado, presente y futuro; los aspectos indicativos y progresivos).
- Verbos modales para expresar opiniones y formular hipótesis sobre acontecimientos ya transcurridos.
- Verbos + infinitivo con y sin 'to' o gerundio.
- Repaso y ampliación de los verbos modales (perfect infinitive - should have, must have, might have, may have, can not have, etc.).
- La forma pasiva (aspectos avanzados). Cuándo y por qué se utiliza.
- El estilo indirecto (aspectos avanzados).
- Inversión de sujeto y verbo con determinadas expresiones.
- Aspectos avanzados de la cuantificación y el uso de los artículos definidos e indefinidos.
- La relación entre participios y adjetivos.
- Concordancia entre sujeto y verbo (aspectos avanzados).
- Oraciones de relativo con preposiciones.
- Adjetivos graduables y no graduables.
- El future continuous y el future perfect.

contenidos léxicos

- Ampliación del vocabulario avanzado de su especialización (políticas de empresa, tipo de alojamiento, instalaciones, equipamientos y muebles, departamentos de un establecimiento hotelero y su organigrama, la nomenclatura del personal, etc.).
- *phrasal verbs* prepositional verbos menos frecuentes en la hostelería y la restauración.
- Palabras de conexión avanzadas: because of, Owing to, moreover, Besides, etc.
- Ampliación del vocabulario turístico.
- Vocabulario especializado del mundo del trabajo y la gestión de personal.
- Repaso y ampliación del vocabulario no-masculino.
- Vocabulario de los negocios y el emprendimiento.
- Expresiones y vocabulario para describir el tiempo.
- La salud y la seguridad.
- El vocabulario y las expresiones provenientes de la lengua francesa en la hostelería y la restauración.
- Geografía turística básica
- divisas
- Abreviaturas más comunes en el mundo turístico.

- Lenguaje básico de la enología, la cata y la viticultura.
- La relación entre los phrasal verbos y las palabras compuestas.
- Colocaciones con do y make.
- Expresiones y vocabulario para describir el patrimonio material e inmaterial.

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

libros:

Redston, C. y Cunningham, G. (2011) Face2Face (Advanced Student Book New Edition), Cambridge: Cambridge University Press.

Stott, T. y Pohl, A. (2010) Highly Recommended 2 (Student Book), Oxford: Oxford University Press.

Harding, K. y Henderson, P. (1992) High Season (English for the Hotel and Tourist Industry), Oxford: Oxford University Press.

McCarthy, M. y O'Dell, F. (2002) English Vocabulary in Use (Advanced), Cambridge: Cambridge University Press.

Planos Web:

<http://news.bbc.co.uk/>

www.thefreedictionary.com

www.caterer.com

<http://diccionario.reverso.net/>

<http://www.webcorp.org.uk/>

7. METODOLOGÍA DOCENTE

En las clases se utiliza una versión modificada del método comunicativo; se trabaja mediante la realización de tareas comunicativas en pequeños grupos, con un equilibrio entre el aprendizaje de estructuras gramaticales y el de funciones lingüísticas, y se presta una atención equitativa a las cuatro destrezas lingüísticas, sin olvidar las peculiaridades de un curso de idiomas diseñado para alumnos de dirección hotelera.

Las actividades en el aula incluyen debates, lectura de artículos del sector y de interés general, ejercicios de gramática y vocabulario, ejercicios de comprensión oral, lectura de hojas de concordancia (método basado en la lingüística del corpus) y tareas de escritura.

Los días previos a cada sesión presencial es obligatorio consultar el Campus Virtual (el apartado de Noticias seguido por Enlaces o Materiales) para hacer lecturas previas de artículos sobre el sector o de interés general y así contribuir oralmente a los debates en el aula .

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Número de créditos ECTS por asignatura = 6.

Horas totales de dedicación del estudiante: 150 horas (25 por crédito).

título	horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas	60	2,5	CE 15.1 CE 15.2 CE 15.3 CE16.1 CE 16.2 CT4
Tipo: Supervisadas	1,5	0,06	CT2
Tipo: Autónomas	81	3,24	CE 15.1 CE 15.2 CE 15.3 CE16.1 CE 16.2 CT1 CT2 CT4 CT11 CT12
Tipo: Actividades de evaluación	7,5	0,3	CE 15.1 CE 15.2 CE 15.3 CE16.1 CE 16.2 CT2

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

a) Convocatoria de evaluación continuada

Para la convocatoria de evaluación continua se necesita acreditar una asistencia mínima del 80% de las clases, o bien demostrar que las faltas han sido por causas justificadas y se ha establecido con el profesor titular del grupo un sistema compensatorio de evaluación continuada .

- Hay que obtener una nota mínima global de un 65% a las actividades de evaluación continua.
- El peso proporcional de la nota final de estas actividades se muestran en la siguiente tabla:

ACTIVIDADES	Valor proporcional de la nota final
Dossier de tareas	20%
pruebas parciales	20%
proyectos	20%
prueba final	40%
	TOTAL 100%

Si el alumno consigue una nota mínima de un 65% a la evaluación continua, deberá aprobar una prueba final de nivel B2.2.

Así mismo, esta prueba sirve para evaluar los alumnos que no hayan realizado la evaluación continuada o no hayan superado la misma.

La prueba evalúa las cuatro destrezas: comprensión escrita, comprensión oral, expresión escrita y expresión oral, y sigue las especificaciones de examen, procedimientos de corrección y criterios de evaluación establecidos por el Servicio de Lenguas de la UAB.

La comprensión oral y escrita se evalúan mediante una prueba de inglés general en el ordenador (CBT: Computer Based Test). La expresión oral se evalúa en una sesión ante un tribunal, durante la que el alumno ha de hablar de temas de interés general. La expresión escrita se evalúa con la producción de dos textos. Uno de ellos de naturaleza transaccional, el otro discursiva.

Se tendrá en cuenta la evaluación continua y habrá una calificación 'Apto' en esta prueba final para aprobar el curso. La superación de la prueba daría derecho a la obtención de un certificado de nivel B2.2.

b) Reevaluación

Los alumnos que obtengan entre un 4 y 5 de nota a la convocatoria final según las tablas de conversión del Servicio de lenguas de la UAB tendrán derecho a una reevaluación. La calificación máxima de esta reevaluación no superará el 5 como nota final.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

título	peso	horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
proyectos	20%	8	0,32	CE15.1, CE15.2, CE15.3, CE16.1, CE16.2
dossier	20%	10	0,4	CE15.1, CE15.2, CE15.3, CE16.1, CE16.2
pruebas parciales	20%	2.5	0,1	CE15.1, CE15.2, CE15.3, CE16.1, CE16.2
prueba final	40%	5	0,2	CE15.1, CE15.2, CE15.3, CE16.1, CE16.2

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Sesión de bienvenida. Repaso del examen final del tercer curso. Análisis de necesidades y carencias. Conversaciones sobre las actividades realizadas durante el verano: prácticas en establecimientos hoteleros y / o vacaciones (repaso del vocabulario hotelero y turístico). Ampliación y actualización del Currículum Vitae.	Explicación gramatical y léxica. Intercambio de impresiones en pequeño grupos. Bastidatge (scaffolding) con el grupo entero. Taller.	2
2	Sesión dedicada al inglés académico para facilitar el estudio y el seguimiento de las asignaturas en inglés.	Lluvia de ideas. Lectura de textos y bibliografías. taller	2
3	Sesión dedicada a la preparación de las presentaciones reseñadas en los apartados 4, 5 y 6 con énfasis en la interactividad entre los ponentes y su audiencia. El lenguaje de las presentaciones orales. Expresiones para expresar la opinión sobre una polémica y como citar autores sin cometer plagio.	Lluvia de ideas. Trabajo cooperativo. Taller. Ensayos.	2
4	Realización de un proyecto interactivo realizado en parejas sobre una cadena hotelera innovadora y sus peculiaridades o un cocinero famoso e innovador.	Presentación a cargo de los ponentes y participación por parte de la audiencia.	2
5	Continuación del apartado anterior		2
6	Continuación del apartado anterior		2
7	Repaso y ampliación de la formulación de hipótesis sobre acontecimientos y hechos ya transcurridos. Expresar arrepentimiento. Expresar obligación y ausencia de obligación en	Aprendizaje de descubrimiento. Explicación gramatical y léxica. Conversaciones en grupos de dos y tres.	2

	presente y pasado. Verbos modales en pasado y el perfect infinitive. Introducción a las frases y expresiones coloquiales utilizadas por la gente joven		
8	Ampliación del lenguaje del turismo aprendido durante el curso anterior (no necesariamente hotelero). Publicidad, marketing y promoción de los destinos turísticos. <i>Inversion structures.</i>	Aprendizaje de descubrimiento. Explicación gramatical y léxica. Juegos de rol.	2
9	El vocabulario del mundo del entretenimiento. Adjetivos para describir eventos y espectáculos. Palabras y expresiones de ejemplificación.	Aprendizaje de descubrimiento. Explicación gramatical y léxica. Trabajo en parejas y realización de ejercicios de gramática.	2
10	La gente joven y la hostelería como clientes y como trabajadores. Palabras y expresiones de cuantificación. Expresiones y palabras no sexistas.	Lluvia de ideas. Debate. Trabajo en parejas y realización de ejercicios de gramática.	2
11	Ampliación de las oraciones condicionales incluyendo las mixed Conditionals, la third conditional y su utilización: arrepentimiento, hipótesis sobre hechos transcurridos, etc.	Aprendizaje de descubrimiento. Explicación gramatical y léxica. Trabajo en parejas y realización de ejercicios de gramática.	2
12	Aspectos avanzados del lenguaje culinario y de la restauración: pago de la cuenta, descripción del servicio, las quejas, preferencias culinarias.	Aprendizaje de descubrimiento. Debate. Realización de ejercicios de gramática.	2
13	Continuación del apartado anterior e introducción al vocabulario y expresiones del mundo de la enología y la viticultura.	Visionado de vídeos. Lectura de textos Aprendizaje de descubrimiento. Debate.	
14	Repaso de la primera mitad del curso y preparación del examen parcial. Realización de la prueba	Clase magistral y posterior taller con sesión de aclaración de dudas.	2

	Repaso y corrección del examen.		
15	Repaso y ampliación del lenguaje de los negocios y de la emprendeduría (la apertura y clausura de las empresas, aspectos financieros). Colocaciones típicas y frases hechas. El plan de negocios y el estudio de viabilidad en inglés.	Aprendizaje de descubrimiento. Ejercicios de gramática. Conversación en parejas. Comprensión oral. Visión de vídeos y debate.	2
16	Sesión dedicada a la comunicación fática (small talk) y la descripción de las condiciones meteorológicas.	Taller. Presentación mediante el visionado de vídeos, incluyendo la previsión del tiempo y la comunicación fática al inicio de las reuniones. Juego de rol.	2
17	Sesión dedicada a facilitar la descripción de sus estudios por parte de los alumnos. Vocabulario británico y americano. Cognados falsos. Prefijos y sufijos negativos. El s prefijos over and under. Repaso de las formas verbales en presente.	Lluvia de ideas. Debate. Trabajo en parejas y realización de ejercicios de gramática.	2
18	Sesión dedicada a la salud y las enfermedades. Prestación de ayuda a la clientela enferma o herida. Descripción de las condiciones médicas leves. Mostrar empatía.	Lluvia de ideas. Lectura de textos y diálogos. Ejercicios de vocabulario y expresiones para mostrar empatía. Juego de rol.	2
19	La geografía turística, las divisas y las abreviaturas empleadas en el negocio turístico y hotelero.	Aprendizaje de descubrimiento. Ejercicios en pareja. Juego de rol.	2
20	Ampliación del lenguaje de la gestión de eventos. Situaciones hipotéticas.	Lectura de hojas auténticas de orden de servicio. Realización de ejercicios de gramática y vocabulario. Conversación sobre la experiencia vivida durante las prácticas.	2
21	La seguridad durante los	Presentación mediante la	2

	viajes. Continuación del apartado 12 con énfasis en la seguridad alimentaria para viajeros. Vocabulario de seguridad. Obligación, necesidad, consejos (aspectos avanzados).	audición de conversaciones sobre la seguridad. Intercambio de impresiones. Ejercicios de vocabulario.	
23	Continuación del apartado anterior.		2
24	Repaso y ampliación de la confección de documentos típicos de un establecimiento hotelero y / o turístico. Comprensión de las diferencias estilísticas en redactar cartas formales, semi formales e informales, correos electrónico y comunicaciones internas (cuando se puede utilizar el estilo formal en las transacciones comerciales). Redacción de respuestas a las intervenciones en los planos web interactivos. Los componentes de un texto (párrafos, signos de puntuación, dejes, conectores y conjunciones, registro adecuado, referencia anafórica, catafórica y exofórica).	Presentación mediante cartas modelo auténticas y provenientes de libros de texto, plantillas y textos en planos web. Lluvia de ideas. Taller.	2
25	Continuación del apartado anterior		2
26	Continuación del apartado anterior	Corrección pública del trabajo realizado durante la semana. Taller.	2
27	Semana dedicada a repasar el contenido del curso.	Clase magistral (explicación de gramática). Juegos de rol. Taller. Actividades para recordar vocabulario.	2
28	Semana dedicada a la realización de exámenes orales incluyendo la preparación de los mismos por parte de los alumnos.	Trabajo cooperativo. Exámenes en pequeños grupos (un profesor y dos alumnos).	2

29	Realización de la prueba final de la evaluación continua.	Examen formal.	2
30	Continuación del apartado anterior.		2

10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

Introducción al sistema de evaluación del dossier del estudiante en que este debe elegir los trabajos más representativos de sus producciones con el fin de mostrar el nivel alcanzado. En esta elección el estudiante dispone de una cierta autonomía, dentro de unas líneas de trabajo propuestas por el profesorado.

Respecto a la metodología y al nuevo papel del profesorado, este es el que orienta y aconseja sobre el nivel de las tareas, de los materiales, de las producciones obtenidas, de la progresión del alumnado y de los recursos al alcance para el aprendizaje a lo largo de la vida (fomento del autoaprendizaje, de la autonomía y de las habilidades de autoevaluación).

Sobre los mecanismos o estrategias propuestas, se fomenta el aprendizaje informal utilizando comunidades de práctica y herramientas de la web 2.0 si se dan las condiciones técnicas y de conocimiento para hacerlo (blogs, trabajo en red, espacios virtuales de aprendizaje, documentos colaborativos para hacer trabajos en diacronía o en sincronía).