

# PLA DOCENT

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

Codi- Assignatura	052215-Anglès tècnic aplicat		
Matèria	Anglès	Curs	Segon
Típus assignatura	Obligatòria	Crèdits	9 cr. ECTS
Hores presencials	90 hores	Hores de treball autònom	135 hores

### BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

---

L'objectiu general d'aquesta assignatura és dotar als alumnes de les eines que necessiten per poder utilitzar la llengua anglesa com a mitjà de comunicació en situacions professionals, en situacions d'aprenentatge i com a mitjà d'expressió personal a un nivell intermedi, de manera que en acabar l'any acadèmic els alumnes hagin assolit un nivell més o menys equivalent al B.1.2. del Marc europeu comú de referència per a les llengües (MECR). El punt de mira serà el desenvolupament de competències que possibilitin la capacitat professional en un entorn internacional, l'aprenentatge continuat i la mobilitat acadèmica i laboral.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

---

CB4- Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

### COMPETÈNCIES GENERALS

---

CG6- Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

CG9- Utilitzar la potencialitat de les tecnologies de la informació i la comunicació per a una gestió eficient de l'entorn de treball.

CG 10- Comunicar-se de forma oral i escrita en la llengua anglesa, utilitzant amb correcció el vocabulari propi de l'àmbit de la restauració.

## RESULTATS D'APRENENTATGE

---

- Utilitzar el coneixement dels aspectes formals de la llengua tant en la comprensió com en la expressió per adequar-se a les situacions professionals més habituals.
- Comunicar-se oralment amb certa correcció lingüística i adequació de les diferents situacions professionals.
- Comprendre les idees principals i extreure informació específica de discursos orals i escrits en l'àmbit professional.
- Produir textos escrits complint amb els objectius i les pautes establertes i organitzant la informació de manera adequada.
- Utilitzar una certa correcció de la accentuació, entonació i ritme de la expressió oral.
- Participar en les presentacions i discussions orals amb certa fluïdesa, mostrant capacitat d'argumentació.
- Mostrar un cert domini dels usos i convencions socials de la llengua i dels diferents registres.
- Utilitzar el coneixement del context i dels aspectes socioculturals dels països parlants de la llengua estrangera per incrementar la comprensió i enriquir la comunicació.
- Manifestar actituds participatives, cooperatives i respectuoses, tant a nivell de relacions humanes com mediambientals.
- Respondre amb immediatesa i de la manera adequada en diferents situacions professionals mostrant actitud de servei.
- Utilitzar estratègies comunicatives i d'aprenentatge per reflexionar i actuar sobre les pròpies deficiències en la expressió i en la comprensió oral i escrita.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. The restaurant as a workplace.
2. The kitchen.
3. Foods and preparations.
4. Food planning.
5. Hygiene and safety.

## 6. Applying for a job.

### METODOLOGIA

---

Al llarg de l'assignatura, es plantejaran tasques dins i fora de l'aula que permetin a l'alumnat posar en pràctica estratègies de comunicació, aprenentatge i observació, la realització de les activitats lingüístiques i de les estratègies desplegades pels alumnes farà possible avaluar els seus recursos de forma integrada durant el període lectiu.

El temps previst de dedicació a la matèria per part dels alumnes inclou explícitament el temps d'aprenentatge fora de l'aula, ja sigui pel seu compte o en interacció amb altres alumnes, amb la possibilitat de disposar d'una gran varietat de recursos. Això comporta una concepció integrada dels processos d'ensenyament-aprenentatge i d'avaluació, amb una visió de l'avaluació continuada, multidimensional, contextualitzada, col·laborativa i centrada en l'aprenent, a més de la utilització de metodologies on l'alumne tingui un paper actiu i pugui aprendre per sí mateix de forma autònoma. D'altra banda, la preparació per l'aprenentatge continuat requereix una actitud positiva i responsable, de manera que es desenvoluparan estratègies que serveixin per aprendre a aprendre mitjançant processos reflexius. A més, la formació integral de les competències de l'alumne inclourà activitats de simulació que reproduïxin contextos d'aplicació reals i quotidians.

De forma genèrica, es duran a terme un seguit d'estratègies, entre les que s'inclouen:

- Classes expositives
- Debat dirigit
- Treballs en grup
- Treballs individuals
- Activitats d'aplicació
- Realització carpeta aprenentatge
- Simulació
- Lectures

### SISTEMA D'AVUACIÓ

---

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

**Avaluació Continuada:** consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

**Avaluació Única:** consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Proves orals parcials	30 %	---
Proves escrites parcials	40 %	---
Assistència i participació	10 %	---
Prova oral final	20 %	40 %
Prova escrita individual final	---	60 %

### Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s ( sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

### FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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

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

GISSLEN, W. (1999). *Professional Cooking*. New York: John Wiley & Sons, Inc.

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

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

Stott, T., & Revell, R. (2010). *Highly Recommended 2. Students' Book*. Oxford: Oxford University Press.

HEWINGS, M. (1999). *Advanced Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press.

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

MURPHY, R. (2012). *Essential Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press.

MURPHY, R. (2012). *English Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press.

TOWNSEND, I., & Mc CARTHY, M. (2006). *English Vocabulary in Use Advanced*. Cambridge: Cambridge University Press.

VINCE, M. (2009). *First Certificate Language Practice New. Students'Book*. Macmillan Publishers.