



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	052215 - Inglés técnico aplicado		
Materia	Inglés	Curso	Segundo
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	9 cr. ECTS
Horas Presenciales	90 horas	Horas Trabajo Autónomo	135 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objetivo general de esta asignatura es dotar a los alumnos de las herramientas que necesitan 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 forma que al finalizar el año académico los alumnos hayan alcanzado un nivel más o menos equivalente al B.1.2. del Marco Europeo Común de referencia para las lenguas (MCER). El punto de mira será el desarrollo de competencias que posibiliten la capacitación profesional en un entorno internacional, el aprendizaje continuo y la movilidad académica y laboral.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB4- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG6- Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

CG9- Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo.

CG10- Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del ámbito de la restauración.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Utilizar el conocimiento de los aspectos formales de la lengua tanto en la comprensión como en la expresión para adecuarse a las situaciones profesionales más habituales.
- Comunicarse oralmente con cierta corrección lingüística y adecuación en diferentes situaciones profesionales.
- Comprender las ideas principales y extraer información específica de discursos orales i escritos en el ámbito profesional.
- Producir textos escritos cumpliendo los objetivos y las pautas establecidas y organizando la información de manera adecuada.
- Utilizar con cierta corrección la acentuación, entonación y ritmo idiosincráticos de la expresión oral.
- Utilizar un vocabulario amplio con léxico del ámbito de la restauración y expresiones específicamente profesionales.
- Participar en presentaciones y discusiones orales con cierta fluidez, mostrando capacidad de argumentación.
- Mostrar un cierto dominio de los usos y convenciones sociales de la lengua y de los diferentes registros.
- Utilizar el conocimiento del contexto y de aspectos socioculturales de los países hablantes de la lengua extranjera para incrementar la comprensión y enriquecer la comunicación.
- Manifestar actitudes participativas, cooperativas y respetuosas, tanto a nivel de relaciones humanas como medioambientales.
- Responder con inmediatez y de manera adecuada en diferentes situaciones profesionales mostrando actitud de servicio.
- Utilizar estrategias comunicativas y de aprendizaje para reflexionar y actuar sobre las propias deficiencias en la expresión y en la comprensión oral y escrita.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

CONTENIDOS TEMÁTICOS

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.

METODOLOGÍA

A lo largo de la asignatura, se plantearán tareas dentro y fuera del aula que permitan al alumnado poner en práctica estrategias de comunicación, aprendizaje y observación, 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 conlleva una concepción integrada de los procesos de enseñanza-aprendizaje y de 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 otra parte, la preparación para el aprendizaje continuado requiere una actitud positiva y responsable, de forma 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:

1. Clases expositivas
2. Debate dirigido



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

3. Trabajos en grupo
4. Trabajos individuales
5. Actividades de aplicación
6. Realización carpeta aprendizaje
7. Simulación
8. Lecturas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Sistemas de Evaluación	CONTINUADA	ÚNICA
Pruebas orales parciales	20 %	---
Pruebas escritas parciales	50 %	---
Asistencia y participación	10 %	---
Prueba oral final	20 %	40 %
Prueba escrita individual final	---	60 %

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

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

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A. Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B. Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- 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.