FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	36388
Nombre	Idiomas y gastronomía
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2020 - 2021

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	4	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	28 - Idioma	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
GREGORI SIGNES, CARMEN	155 - Filología Inglesa y Alemana
MONLEON DOMINGUEZ, ANA	160 - Filología Francesa e Italiana

RESUMEN

La asignatura Idiomas y gastronomía es una asignatura de formación básica en inglés y francés. Se imparte en el primer semestre del cuarto curso del grado en Ciencias Gastronómicas y es de carácter obligatorio.

Idiomas y gastronomía es una asignatura de marcado carácter instrumental justificado por la necesidad de comunicación en inglés específico tanto en el ámbito nacional como internacional. El conocimiento de idiomas es una herramienta esencial para la vida laboral de los futuros licenciados en ciencias gastronómicas. El inglés y francés son lenguas internacionales en este campo y los estudiantes necesitan saber comunicarse tanto a nivel hablado como escrito, para poder ejercer con profesionalidad.

La asignatura está diseñada para ofrecer conocimientos básicos específicos en inglés y francés aplicado a los diferentes ámbitos que se ofrecen dentro del grado en ciencias gastronómicas. Se iniciará a los estudiantes en la lectura, comprensión y redacción de textos sencillos, así como en los conocimientos gramaticales básicos. Se pretende que el estudiante que complete esta asignatura comience a interaccionar y comunicarse en diversas situaciones que se puedan dar en su ámbito laboral, utilizando la lengua inglesa y francesa tanto de forma oral como escrita.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

No hay restricciones de matrícula

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
- Ser capaz de utilizar los términos gastronómicos más relevantes en lenguas extranjeras.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer frases y términos gastronómicos en lenguas extranjeras, útiles para el trato del usuario y para la comunicación con otros profesionales.

- Ser capaz de diseñar cartas y menús de servicios de restauración en inglés y francés

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. - Comunicación a nivel básico (A1) con respecto al vocabulario gastronómico, materias primas, utensilios, técnicas, recetas simples y complejas.

2. Frases útiles aplicadas en el trato del usuario.

3. Etimología del nombre de platos e ingredientes mundiales

4. Diseño de cartas y menús de servicios de restauración en inglés y francés

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	45,00	100
Estudio y trabajo autónomo	67,50	0
TOTAL	**112,50**	

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases de teórico-prácticas: Clases presenciales destinadas a la presentación de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera y ponga en práctica los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación a través de presentaciones por parte del profesor y de los estudiantes.

Participación en actividades de carácter práctico y seminarios: este tipo de actividades se utilizarán para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases,

-También para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (charlas, estudio de casos (videos, TIC), manejo de bibliografía científica (bases de datos, internet), discusión de temas de actualidad, video-conferencias, trabajos escritos etc.

Estudio independiente: preparación de seminarios, clases y exámenes: horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

Aula Virtual: se utilizará el aula virtual para el intercambio de información entre el profesor y los estudiantes.

EVALUACIÓN

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.

Esta incluye la evaluación de las actividades prácticas desarrolladas por cada estudiante durante el curso (ejercicios prácticos, elaboración de trabajos y/o exposiciones orales, etc.), así como la participación activa y el grado de implicación del/la estudiante en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Es requisito participar activamente y asistir a clase regularmente (mínimo 80%) para poder optar a la evaluación continua y a los seminarios.

REFERENCIAS

Básicas

- Carter, M., McCarthy, M., Mark, G., OKeefe, 2016. English Grammar Today Book with Workbook: An A-Z of Spoken and Written Grammar.
Labensky, S., Ingram, G., & Labensky, S.R. (1997). Websters New World Dictionary Of Culinary Arts. New Jersey: Prentice Hall
Labensky, S., Marte, P. A., Hause, Alan M. On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals (6th Edition) (What's New in Culinary & Hospitality) 6th Edition
McCarthy, Michael and Felicity ODell (1999). English Vocabulary in Use. Elementary. Cambridge: C.U.P. 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.
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.
Cholvy, Jérome , En cuisine!, CLE International, Collection Pro
Duboux, M., & J.P, Dictionnaire Gourmet, français-espagnol/espagnol-français, Duboux éditions,SA,2012
Grégoire, Maia, Grammaire progressive du français, Niveau débutant, CLE International.
Lombardini, M.,Marty,R., Vocabulaire progressif du français, Niveau débutant, CLE International.

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

3. Metodología docente

- Subida de materiales al Aula virtual
- Propuesta de actividades por aula virtual
- Videoconferencia síncrona BBC
- Videoconferencia asíncrona BBC
- Transparencias locutadas
- Desarrollo de proyectos
- Tutorías mediante videoconferencia
- Debates en el fórum

4. Evaluación

- *Adición de actividades de evaluación continua*
- *Pruebas de evaluación mediante proyectos*
- *Exámenes orales por videoconferencia*
- *Pruebas objetivas (tipo test) en aula virtual*
- *Prueba escrita abierta (examen tradicional) pero distribuïda en aula virtual*