

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	36388
Nom	Idiomes i gastronomia
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2020 - 2021

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	28 - Idioma	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
GREGORI SIGNES, CARMEN	155 - Filologia Anglesa i Alemanya
MONLEON DOMINGUEZ, ANA	160 - Filologia Francesa i Italiana

RESUM

L'assignatura Idiomes i gastronomia és una assignatura de formació bàsica en anglés i francès. S'imparteix en el primer semestre del quart curse del grau en Ciències Gastronòmiques i és de caràcter obligatori.

Idiomes i gastronomia és una assignatura de marcat caràcter instrumental justificat per la necessitat de comunicació en anglés específic tant en l'àmbit nacional com a internacional. El coneixement d'idiomes és una eina essencial per a la vida laboral dels futurs llicenciats en ciències gastronòmiques. L'anglès i francès són llengües internacionals en aquest camp i els estudiants necessiten saber comunicar-se tant a nivell parlat com a escrit, per a poder exercir amb professionalitat.

L'assignatura està dissenyada per a oferir coneixements bàsics específics en anglés i francès aplicat als diferents àmbits que s'ofereixen dins del grau en ciències gastronòmiques. S'iniciarà als estudiants en la lectura, comprensió i redacció de textos senzills, així com en els coneixements gramaticals bàsics. Es pretén que l'estudiant que complete aquesta assignatura comence a interaccionar i comunicar-se en diverses situacions que es puguin donar en el seu àmbit laboral, utilitzant la llengua anglesa i francesa tant de forma oral com escrita.



CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

No hi ha restriccions de matrícula.

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants hagen demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé descansa en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.
- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.
- Ser capaç d'utilitzar els termes gastronòmics més rellevants en llengües estrangeres.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

- Conèixer frases i termes gastronòmics en llengües estrangeres, útils per al tracte de l'usuari i per a la comunicació amb altres professionals.
- Ser capaç de dissenyar cartes i menús de serveis de restauració en anglés i francés



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. - Comunicació a nivell bàsic (A1) respecte al vocabulari gastronòmic, matèries prevals, utensilis, tècniques, receptes simples i complexes.

2. Frases útils aplicades en el tracte de l'usuari.

3. Etimologia del nom de plats i ingredients mundials

4. Disseny de cartes i menús de serveis de restauració en anglés i francés.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	45,00	100
Estudi i treball autònom	67,50	0
TOTAL	112,50	

METODOLOGIA DOCENT

Classes de teòric-pràctiques: Classes presencials destinades a la presentació dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'estudiant adquirisca i pose en pràctica els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació a través de presentacions per part del professor i dels estudiants.

Participació en activitats de caràcter pràctic i seminaris: aquest tipus d'activitats s'utilitzaran per a potenciar el treball en grup i millorar la presentació oral, mitjançant la realització de treballs teòrics o pràctics que complementen la formació que es va adquirint en les classes,

-També per a realitzar una altra sèrie d'activitats complementàries de tipus variats (xarrades, estudi de casos (vídeos, TIC), maneig de bibliografia científica (bases de dades, internet), discussió de temes d'actualitat, vídeo-conferències, treballs escrits etc.

Estudi independent: preparació de seminaris, classes i exàmens: hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació d'exàmens i del treball a exposar en seminaris.

Aula Virtual: s'utilitzarà l'aula virtual per a l'intercanvi d'informació entre el professor i els estudiants.



AVALUACIÓ

Es plantejaran tasques **dins i fora de l'aula** que permeten 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.

Aquesta inclou l'avaluació de les activitats pràctiques desenvolupades per cada estudiant durant el curs (exercicis pràctics, elaboració de treballs i/o exposicions orals, etc.), així com la participació activa i el grau d'implicació del/l'estudiant en el procés d'ensenyament-aprenentatge.

És requisit participar activament i assistir a classe regularment (mínim 80 %) per a poder optar a l'avaluació contínua i als seminaris.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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, Jérôme , 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.



ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

3. Metodologia docente

- Pujada de materials a l'Aula virtual
- Proposta d'activitats per aula virtual
- Videoconferència síncrona BBC
- Videoconferència asíncrona BBC
- Transparències amb locució
- Desenvolupament de projectes
- Tutories per videoconferència
- Debats al fòrum

4. Avaluació

- Addició d'activitats d'avaluació continua
- Proves d'avaluació per projectes
- Exàmens orals per videoconferència
- Proves objectives (tipus test) en aula virtual
- Prova escrita oberta (examen tradicional) però distribuïda en aula virtual