



DATOS IDENTIFICATIVOS

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés			
Código	O04G240V01306			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno en la lengua francesa en contexto turístico general			

Competencias de titulación

Código	
A10	Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
1. Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo	A10
2. Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	A15
3. Habilidades en el campo de las TIC para búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
4. Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20
5. Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	A21
6. Capacidad de comunicación oral y escrita en francés	A23
7. Movilidad y adaptabilidad a diversos entornos y situaciones	A24
8. Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
9. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27
10. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28

11. Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
12. Creatividad	B3
13. Motivación por la calidad	B5
14. Orientación del servicio al cliente	A16

Contenidos

Tema	
1. Le monde du tourisme : Les types de tourisme, les métiers du tourisme.	1.1 Communication : présentations professionnelles: Demander et donner des renseignements sur l'activité professionnelle en relation avec le monde du tourisme.
2. L'accueil et l'assistance des clients	2.1 Communication: comprendre et poser des questions aux clients. Répondre à des demandes de renseignements. Dates, nombres, chiffres et quantités. La communication téléphonique
3. Le transport et le tourisme	3.1 Communication: Renseigner sur les horaires et les prix dans les différents moyens de transport. . Vendre des billets. Faire des réservations. Remplir des formulaires. Réclamations des voyageurs

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Tutoría en grupo	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	11	12	23
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	2	27	29
Sesión magistral	4	0	4
Pruebas de tipo test	1	3	4
Pruebas de respuesta corta	0	3	3
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	0	4	4
Trabajos y proyectos	0	3	3

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamiento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc)
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Sesión magistral	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Prácticas de laboratorio	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura

Evaluación

Descripción	Calificación
-------------	--------------

Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	15
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia.	15
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas.	50
Trabajos y proyectos	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà una evaluación continua a través del seguimiento del trabajo en el aula que se computará como un 5% de la nota final

En la segunda convocatoria los alumnos deberán presentar los glosarios que correspondan a cada una de las unidades del temario y realizar un examen en el que se incluirán las pruebas señaladas en el apartado correspondiente.

La calificación será según la legislación vigente de 0 a 10

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

Aragón, M., Eurrutia, M. y otros, **Diccionario de términos de turismo: francés-español, español-francés.**,

Calmy, A. M., **Le français du tourisme,**

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L., **Tourisme. com,**

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L, Semichon, L, **Hôtellerie-restauration.com,**

Descotes-Genon, C.y Szilagyi, C, **Service compris: pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine,**

Duvillier, M., **Les mots-clés du tourisme et hôtellerie en espagnol,**

Lamoureux, J, **Les combinés du téléphone : pratique de la communication téléphonique,**

Lexitour, **Les 1700 mots des métiers du tourisme,**

Pierre, C. y Le Poullouin, M.L, **Lexi tourisme espagnol-français,**

Performis, J.L, **Français.com: méthode de français professionnel des affaires,**

Performis, J.L, **Communication progressive du français des affaires,**

Renner, H & U y Calmy, A.M., **Recap Tourisme. : Le français du tourisme et de l'hôtellerie,**

Seignoux, B. y Cerqueda, S, **Communication express,**

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

Se recomienda tener una base elemental de francés.