



DATOS IDENTIFICATIVOS

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés

| | | | | |
|---------------|---|-----------|-------|--------------|
| Asignatura | Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés | | | |
| Código | O04G240V01406 | | | |
| Titulación | Grado en Turismo | | | |
| Descriptor | Creditos ECTS | Selección | Curso | Cuatrimestre |
| | 3 | OB | 2 | 2c |
| 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 a la lengua francesa 1 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 |
| Orientación del servicio al cliente | A16 |

Contenidos

| Tema | |
|---|--|
| 1.: L'hébergement. Types d'hébergement | 1.2 Communication : Accueillir des clients. Donner des renseignements sur des possibilités d'hébergement. . Connaître et décrire un hôtel selon sa catégorie. Renseigner les clients sur l'hôtel et son environnement. Réaliser des réservations |
| 2.Contenu thématique : Contenu thématique : La gastronomie et la restauration | 2.2 Communication : Donner des informations sur les menus, les plats, les boissons Aider les clients à choisir un menu. Réservation des tables |
| 3. Savoir résoudre des problèmes | 3.3 Communication: modifier ou anuler des réservations. Des réclamations |

Planificación

| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|---|----------------|----------------------|---------------|
| Resolución de problemas y/o ejercicios | 11 | 12 | 23 |
| Prácticas de laboratorio | 4 | 0 | 4 |
| Tutoría en grupo | 1 | 0 | 1 |
| 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 |
|--|---|
| Resolución de problemas y/o ejercicios | Actividades en las 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). |
| 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 de forma autónoma | 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 |
|--------------------------|---|
| 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 |
| 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 |

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 Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a ejecución de tareas resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los reales y/o simuladas. conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas | 55 |
| Trabajos y proyectos Los alumnos realizarán un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades del programa | 15 |

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la segunda convocatoria el alumno deberá presentar (si no ha asistido a clases) los glosarios correspondientes a cada una de las unidades del programa y superar un examen compuesto por las pruebas que se señalan en este apartado.

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 del turismo: francés-español, espagnol-français,**

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,**

Lexitour, **les 1700 mots des métiers du tourisme.,**

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

Penformis, J.L., **Communication Progressive du français des affaires,**

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306