



DATOS IDENTIFICATIVOS

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés			
Código	O04G240V01406			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web				
Descripción	Introducción a la lengua francesa en contexto turístico sobre la base de la asignatura IB: francés general			

Competencias

Código	
A1	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.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en francés procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			

Expresar oralmente y por escrito mensajes en francés, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Gestionar la relación con los clientes en francés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema

1. Informar a los viajeros.	1. La expresión del tiempo: horas y fechas.
2. Vender un billete de tren.	2. La interrogación.
3. Establecer un programa de animación.	3. Futuro próximo; futuro simple del indicativo.
4. Animar un centro de vacaciones.	4. Demonstrativos y artículos contractos.
5. Informar sobre las manifestaciones.	5. El pronombre relativo qui-que.
6. Evaluar una animación.	6. Passé composé y pasado reciente.

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	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. 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	Se pretende resolver de manera individualizada las dudas y problemas de los alumnos respecto a materia.
Tutoría en grupo	Se pretende resolver de manera individualizada las dudas y problemas de los alumnos respecto a materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
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	A1	B1	D3 D5
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	A1 A2 A3 A4 A5	B1	D3 D5
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	A1	B1	C14 D3 C15 D5
Trabajos y proyectos	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente la cada una de las unidades del programa	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir la clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas se perderá el derecho a evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (30%), 2 controles durante el cuatrimestre (50%, mínimo 5) y la entrega del glosario (20%). Aquellos alumnos que no superen la materia durante el curso tendrán que presentarse al examen final escrito (60%, mínimo un 5), hacer un examen oral (20%) que se realizará a continuación del escrito, y entregar el glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán presentar el glosario (20%) que corresponda a cada una de las unidades del temario y realizar un examen final (60%, mínimo un 5) de la materia y un examen oral (20%) que se realizará a continuación del escrito final.

Las fechas y los horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de exámenes aprobado por la Xunta de Facultad para el curso 2015-2016

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

Otros comentarios

Se recomienda haber cursado Francés I y seguir la modalidad de la evaluación continua para superar los contenidos de la materia.
