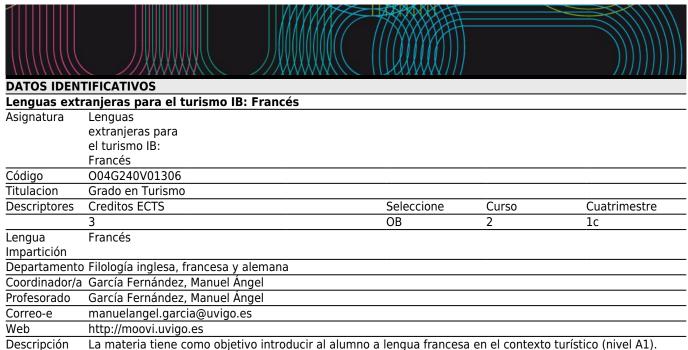
Universida_{de}Vigo

Guía Materia 2023 / 2024



Resultados de Formación y Aprendizaje

Código

general

- 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.
- 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 previstos en la materia				
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
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.Dar y presentar información sobre sí incluso y	Las nacionalidades. Los sectores del turismo.
presentar un profesional del turismo.	Gramática: 0 presente del indicativo (1).
2. Hablar de las cualidades y de sus gustos.	Las cualidades profesionales.
Entender informaciones.	Gramática: género y número de los adjectivos calificativos.
3. Descubrir las profesiones del turismo y	Las profesiones del turismo.
establecer un cuestionario.	Gramática: el presente del indicativo (2); la interrogación directa.
4. Entender y redactar un mail de petición de	La comunicación escrita profesional (1).
prácticas.	Gramática: los verbos modales (pouvoir, vouloir, devoir).
5. Identificar los soportes informáticos y contesta	arLa documentación turística. Las preguntas frecuentes.
a las peticións de información.	Gramática: los adjectivos demonstrativos y posesivos.
6. Entender un desplegable turístico. Proponer	Las actividades turísticas.
actividades personalizadas.	Gramática: los artículos contractos y partitivos.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Seminario	1	0	1
Resolución de problemas	11	12	23
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Lección magistral	4	0	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	3	3
Práctica de laboratorio	0	4	4
	0	3	3

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

Metodologías	
	Descripción
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje.
Resolución de	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno
problemas	debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.
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 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.
Lección 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			
Lección magistral	Se abrirá pequeños debates al finalizar cada bloque de contenidos			

Seminario	Consistirá en sesiones colectivas sobre dudas.
Prácticas de laboratorio	Se ofrecerá evaluación retroactiva al finalizar cada práctica.

Evaluación				
	Descripción	Calificació	Form	ados de ación y ndizaje
Examen de preguntas objetivas	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.	20	A1	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	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.	20	A1 B1 A2 A3 A4 A5	D3 D5
Práctica de laboratorio	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.	40	B1	C14 D3 C15 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20	A1 B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir a 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 (40%), 1 control al finalizar el cuatrimestre (40%, mínimo 5) y la entrega de un glosario bilingüe (20%).

Aquellos alumnos que no superen la materia durante lo curso tendrán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) y entregar el glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán realizar un examen final (80%, mínimo un 5) y presentar un glosario (20%) que corresponda a cada una de las unidades del temario.

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. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Laygues, A., Coll, A., Le français en contexte. Tourisme,

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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,

Renner, H & Calmy, A.M., Recap Tourisme. : Le français du tourisme et de l□hôtellerie,

Chapron, J. 7 Gerboin, P., Dictionnaire de l'espagnol économique, commercial et financier,

Recomendaciones

Otros comentarios

Si bien no es necesario t contínuo para superar lo contexte: Tourisme, ed.	s contenidos de la mate	ria, comprar con ante	lación el Método de ler	dad a clase y realizar ngua francesa (Le Frai	un trabajo nçais en
·	<u> </u>	, ,			