



DATOS IDENTIFICATIVOS

Linguas estranxeiras para o turismo IIB: Francés

Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IIB: Francés			
Código	O04G240V01406			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	2	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Silva Rojas, Terencia Ines			
Profesorado	Silva Rojas, Terencia Ines			
Correo-e	tsilva@uvigo.es			
Web				
Descrición	Introducción a la lengua francesa en contexto turístico sobre la base de la asignatura IB: francés xeral			

Competencias de titulación

Código	
A10	Aplicar os coñecementos a futuras situacións profesionais e desenvolver competencias relacionadas coa elaboración e defensa de argumentos e resolución de problemas dentro do ámbito do turismo
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A16	Orientación do servizo ao cliente
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)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 do servizo ao cliente	A16

Contidos

Tema	
(*)1.: L'hébergement. Types d'hébergement	(*)1.2 Communication : Accueillir des clients. Donner des renseignements sur des possibilités d'hébergement. Réaliser des réservations. Connaître et décrire un hôtel selon sa catégorie. Renseigner les clients sur l'hôtel et son environnement. Réserver des chambres
2.Contenu thématique : Contenu thématique : La gastronomie	2.2 Communication : Donner des informations sur les menus, les plats, les boissons Aider les clients à choisir un menu
3. Savoir résoudre des problèmes	3.3 Communication: modifier ou annuler une réservation, formuler et répondre des réclamations

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas e/ou exercicios	11	12	23
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Titoría en grupo	1	0	1
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	2	27	29
Sesión maxistral	4	0	4
Probas de tipo test	1	3	4
Probas de resposta curta	0	3	3
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	3	3

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación dos resultados. Adóitase empregar como complemento da lección maxistral.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo. Desenvólvense en espazos especiais con equipamento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver a análise e resolución dos problemas e/ou exercicios de forma autónoma.
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Prácticas de laboratorio	En ella se pretende resolver de maneira individualizada las dudas y problemas de los alumnos respecto a la asignatura
Titoría en grupo	En ella se pretende resolver de manera individualizada las dudas y problemas de los alumnos respecto a la asignatura

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Probas de tipo test	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadero/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	15

Probas de resposta curta	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia	15
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Probas para a avaliación que inclúen actividades, problemas ou exercicios prácticos a resolver. Os alumnos deben dar resposta á actividade formulada, aplicando os coñecementos teóricos e prácticos da materia. Estas probas serán orales e escritas	55
Traballos e proxectos	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades del programa	15

Outros comentarios sobre a Avaliación

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.

Bibliografía. Fontes 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**,

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IB: Francés/O04G240V01306

Outros comentarios

se recomienda asistir a clases porque esta asistencia será tomada en cuenta para la calificación