

Codi - Assignatura	182215 – Anglès tècnic aplicat				
Tipus	Obligatòria			Curs	2n
Matèria	Anglès			Crèdits	9 ECTS
Responsable de l'assignatura			Mercè Civera		
Presencial	90 hores	Dirigit	60 hores	Autònom	75 hores

BREU DESCRIPCIÓ

L'objectiu general d'aquesta assignatura és dotar als alumnes de les eines que necessiten per poder utilitzar la llengua anglesa com a mitjà de comunicació en situacions professionals, en situacions d'aprenentatge i com a mitjà d'expressió personal a un nivell intermedi, de manera que en acabar l'any acadèmic els alumnes hagin assolit un nivell més o menys equivalent al B.1.2. del Marc europeu comú de referència per a les llengües (MECR). Pel que fa al vocabulari especialitzat dins de l'àmbit culinari i gastronòmic, el nivell de sortida hauria de ser més o menys equivalent al nivell B2 del MECR. El punt de mira serà el desenvolupament de competències que possibilitin la capacitat professional en un entorn internacional, l'aprenentatge continuat i la mobilitat acadèmica i laboral.

RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TS08- Comprendre, expressar-se oralment i per escrit de forma eficaç en català i castellà i una tercera llengua, amb domini del llenguatge especialitzat de la disciplina, així com buscar, utilitzar i integrar la informació de forma crítica i responsable.

RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

M14H1- Identificar les principals idees i extreure informació específica de discursos orals i escrits en l'àmbit professional.

M14H2- Produir textos escrits i representar-los oralment segons els objectius i les pautes establertes, organitzant la informació de manera adequada.

M14C3- Utilitzar un vocabulari ampli amb lèxic de l'àmbit de la restauració i expressions específicament professionals.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. THE RESTAURANT AS A WORKPLACE
 - 1.1. Different establishments and features
 - 1.2. Kitchen brigade and other staff
2. THE KITCHEN

- 2.1. Areas and sections
- 2.2. Equipment and appliances
- 2.3. Utensils
3. FOODS AND PREPARATIONS
 - 3.1. Ingredients
 - 3.2. Cooking methods
 - 3.3. Recipes
4. FOOD PLANNING
 - 4.1. The menu
 - 4.2. Describing dishes
5. APPLYING FOR A JOB
 - 5.1. Writing a CV
 - 5.2. Job interview

Aquests continguts es complementaran de forma transversal amb la següent revisió de continguts gramaticals quan sigui necessari segons les necessitats del grup:

- Pronouns, articles
- Sentence formation, collocations and word order
- Phrasal verbs
- Prepositions
- Linkers and connectors
- Comparative and superlative adjectives
- Intensifiers and quantifiers
- Position and use of adverbs
- Passive voice
- Adjective position and order
- Polite speech
- Conditionals and conditional sentences
- Specific job hunt grammar

METODOLOGIES D'APRENTATGE

Es plantejaran tasques dins i fora de l'aula que permetin a l'alumnat posar en pràctica estratègies de comunicació, aprenentatge i observació, la realització de les activitats lingüístiques i de les estratègies desplegades pels alumnes farà possible avaluar els seus recursos de forma integrada durant el període lectiu.

El temps previst de dedicació a la matèria per part dels alumnes inclou explícitament el temps d'aprenentatge fora de l'aula, ja sigui pel seu compte o en interacció amb altres alumnes, amb la possibilitat de disposar d'una gran varietat de recursos. Això comporta una concepció integrada dels processos d'ensenyament-aprenentatge i d'avaluació, amb una visió de l'avaluació continuada, multidimensional, contextualitzada, col·laborativa i centrada en l'aprenent, a més de la utilització de metodologies on l'alumne tingui un paper actiu i pugui aprendre per sí mateix de forma autònoma. D'altra banda, la preparació per l'aprenentatge continuat requereix una actitud positiva i responsable, de manera que es desenvoluparan estratègies que serveixin per aprendre

a aprendre mitjançant processos reflexius. A més, la formació integral de les competències de l'alumne inclourà activitats de simulació que reproduïxin contextos d'aplicació reals i quotidians.

De forma genèrica, es duran a terme un seguit d'estratègies, entre les que s'inclouen:

- Classes expositives
- Exercicis pràctics
- Projectes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitat oral 1 (A kitchen layout)	Grupal	10%	-	Setmana 9
Test 1 (Blocks 1 & 2)	Individual	10%	-	Setmana 10
Test 2 (Block 3)	Individual	10%	-	Setmana 19
Activitat oral 2 (Explaining a recipe)	Individual	10%	-	Setmana 22
Test 3 (Blocks 4 & 5)	Individual	10%	-	Setmana 29
Assistència i participació	Individual	10%	-	Setmana 1-29

Prova oral final	Grupal	25%	-	A decidir
	Individual	-	40%	Veure calendari
Prova escrita final	Grupal	15%	-	A decidir
	Individual	-	60%	Veure calendari
Total		100%	100%	

Amb l'Avaluació continuada, l'assistència a un mínim d'un 75% de les classes sobre el total d'hores lectives programades es considera un requisit indispensable. Les activitats realitzades durant l'absència d'un alumne no es podran recuperar i les faltes d'assistència no seran justificables. Durant el curs i fins a la seva finalització els professors comunicaran als alumnes que no compleixin aquest requisit que hauran de realitzar les proves d'avaluació final. En aquests casos no es tindrà en compte cap de les tasques realitzades.

Per aprovar l'assignatura, caldrà obtenir una qualificació final igual o superior a 5.00. Pel que fa al sistema d'Avaluació única, els alumnes que no segueixin el sistema d'avaluació continuada hauran de posar-se en contacte amb el seu professor i realitzar les proves d'avaluació final els dies de convocatòria oficial. Les proves finals tindran uns components escrits i uns components orals, desglossats com s'indica tot seguit:

- Prova de validació d'ús de la llengua (gramàtica i lèxic): 20%
- Prova de comprensió oral: 15%
- Prova de comprensió escrita: 15%
- Prova d'expressió escrita: 10%
- Prova d'expressió oral: 40%

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Recursos bibliogràfics bàsics:

Morris, C.E. (2015). *Excellent! Recanati: ELI*.

Recursos bibliogràfics d'ampliació:

Barber, J. (2005). *Catering, Hospitality and Tourism*. CV Publications.

Labensky, S., Ingram, G., & Labensky, S.R. (1997). *Webster's New World Dictionary of Culinary Arts*. New Jersey: Prentice Hall.

Hewings, M. (1999). *Advanced Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press. Murphy, R. (2012). *Essential Grammar in Use*. Cambridge: Cambridge University Press.

Murphy, R., & García, F. (2008). *Essential Grammar in Use. (Edición en Español)*. Cambridge: Cambridge University Press.

Stott, T., & Revell, R. (2005). *Highly Recommended: New Edition. Students' Book*. Oxford: Oxford University Press.