

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Inglés Aplicado a la Gastronomía I
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básica
ECTS:	6
CURSO:	Segundo
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Inglés
PROFESORADO:	Nuria García Calleja
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	nuria.garcia@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Unit 1. Making contact <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Grammar: Present simple and present continuous; verb patterns 1.2. Vocabulary: Collocations (communication, family); phrasal verbs and adjectives in context 1.3. Reading; Listening 1.4. Writing: Essay; linking ideas 1.5. Speaking: Interview; giving personal information 1.6. ESP ● Unit 2. Changes <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Grammar: Present perfect and past simple; past simple, <i>used to</i> and <i>would</i>

- 2.2. Vocabulary: Describing feelings; dependent prepositions
- 2.3. Reading, Listening
- 2.4. Writing: Informal email/letter; informal phrases
- 2.5. Speaking: Comparing photos
- 2.6. ESP
- Unit 3. Passions
 - 3.1. Grammar: Countable and uncountable nouns; quantifiers; present perfect simple and continuous
 - 3.2. Vocabulary: Collocations (pastimes); phrasal verbs with *up*; noun suffixes
 - 3.3. Reading: Listening
 - 3.4. Writing: Review; paragraphing
 - 3.5. Speaking: Discussing and interacting
 - 3.6. ESP
- Unit 4. A sense of adventure
 - 4.1. Grammar: Narrative tenses; time phrases; subject/object questions
 - 4.2. Vocabulary: Phrasal verbs in context; holidays and travel; extreme adjectives
 - 4.3. Reading, Listening
 - 4.4. Writing: Report; organising information; register
 - 4.5. Speaking: Speculating
 - 4.6. ESP
- Unit 5. The consumer society
 - 5.1. Grammar: Future forms; *be/get used to*
 - 5.2. Vocabulary: Shops and shopping; deducing words from context
 - 5.3. Reading, Listening
 - 5.4. Writing: Essay; linking ideas
 - 5.5. Speaking: Personal information; job interview
 - 5.6. ESP
- Unit 6. Working lives
 - 6.1. Grammar: Making comparisons; obligation and necessity
 - 6.2. Vocabulary: Finding a job; word building; phrasal verbs in context; prepositional phrases
 - 6.3. Reading, Listening
 - 6.4. Writing: Email/letter of application; formal language
 - 6.5. Speaking: Introducing answers and comments
 - 6.6. ESP

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 - Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE24 - Adquirir la capacidad de comunicarse en lengua inglesa en el ámbito de la gastronomía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Analizar y sintetizar aspectos lingüísticos relacionados con la lengua propia y la lengua inglesa.
- Identificar y conocer las características y el funcionamiento de los registros orales y escritos más habituales de las variedades del inglés.
- Conocer diferentes estrategias de aprendizaje para la adquisición de vocabulario y conocimientos gramaticales más utilizados en las Ciencias Gastronómicas.
- Aplicar el conocimiento de la lengua inglesa a su práctica profesional, especialmente en el ámbito de la gastronomía.

- Ser capaz de comprender discursos y conferencias en lengua inglesa con líneas argumentales complejas relacionadas con temáticas afines a las Ciencias Gastronómicas.
- Ser capaces de comprender textos científicos escritos en inglés relacionados con la gastronomía e identificar vocabulario técnico propio de las Ciencias Gastronómicas.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Resolución de Ejercicios
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupo
- Trabajo autónomo
- Enfoque comunicativo de enseñanza de lenguas

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	7,5
	Clases prácticas	15
	Seminarios y talleres	15
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	7,5
	Tutoría (individual/en grupo)	7,5
	Presentación de trabajos	15
Actividades autónomas	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos (individual/en grupo)	30
	Trabajo en Campus Virtual	15
	Preparación de clases	7,5
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	7,5

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua (50%)	Presentación oral	20%
	Ejercicios online	25%
	Interés y participación del alumno en la asignatura	5%
Evaluación final (50%)	Examen Práctico	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un Examen Práctico con un valor de 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Edwards, L. y Naunton, J. (2019). *Gold B1+ Pre-First. New Edition. Coursebook*. Pearson.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Swan, M. (2005). *Practical English Usage*. Oxford University Press.

WEBS DE REFERENCIA:

Diccionarios online:

- <http://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>
- <http://dictionary.cambridge.org>
- <http://www.merriam-webster.com/>

Gramática y vocabulario:

- <http://www.bbc.co.uk/learningenglish/>
- <http://learnenglish.britishcouncil.org/en/>

Expresión escrita:

- <https://owl.english.purdue.edu/owl/>



Pronunciación:

- <http://www.learnersdictionary.com/pronex/pronex.htm>
- http://cambridgeenglishonline.com/Phonetics_Focus/

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- <http://www.bbc.com/news>
- <http://www.breakingnews.com/>
- <http://edition.cnn.com/>
- <http://www.foxnews.com/>
- <http://www.nbcnews.com/>
- <http://abcnews.go.com/>
- <http://www.nytimes.com/>
- <https://www.washingtonpost.com/>
- <http://www.theguardian.com/uk>
- <http://www.torontosun.com/>
- <http://www.theaustralian.com.au/>
- <http://www.nzherald.co.nz/>