

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Inglés aplicado a las Ciencias Gastronómicas II
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Gastronomía
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Básica
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Segundo
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Inglés
<b>PROFESORADO:</b>	Dra. Silvia Pueyo
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	silvia.pueyo@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
Los alumnos deberán disponer de un nivel B1 en lengua inglesa para poder cursar Inglés II.
<b>CONTENIDOS:</b>
<p>Unit 1. Well-being</p> <p>1.1. Grammar: Zero, first and second conditionals; <i>unless, otherwise, provided that</i></p> <p>1.2. Vocabulary: Adjectives: prefixes and suffixes; health and fitness; dependent prepositions</p> <p>1.3. Reading, Listening</p> <p>1.4. Writing: Informal email/letter</p> <p>1.5. Speaking: Comparing and speculating</p>

1.6. ESP

Unit 2. Nature study

2.1. Grammar: The passive; causative *have*

2.2. Vocabulary: Animals; phrasal verbs in context; prepositional phrases

2.3. Reading, Listening

2.4. Writing: Article

2.5. Speaking: Asking for clarification and repetition

2.6. ESP

Unit 3. Future society

3.1. Grammar: Future perfect and continuous; reported speech

3.2. Vocabulary: Computers

3.3. Reading, Listening

3.4. Writing: Report

3.5. Speaking: Unfamiliar words

3.6. ESP

Unit 4. Global culture

4.1. Grammar: Relative clauses; articles

4.2. Vocabulary: Arts and culture; collocations: *do* and *make*; attitude verbs

4.3. Reading, Listening

4.4. Writing: Article

4.5. Speaking: Giving and asking for an opinion; giving reasons; talking about experiences

4.6. ESP

Unit 5. Style and design

5.1. Grammar: Modals of possibility and certainty; *so*, *such*, *very*, *too*, *enough*

5.2. Vocabulary: Fashion and design; word building

5.3. Reading, Listening

5.4. Writing: Review

5.5. Speaking: Speculating

5.6. ESP

Unit 6. Science and discovery

6.1. Grammar: Third conditional and *wish*; reporting verbs

6.2. Vocabulary: Phrasal verbs; research and discovery; science and scientists

6.3. Reading, Listening

6.4. Writing: Essay

6.5. Speaking: Interactions

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	7.6
	Clases de prácticas	15
	Seminarios y talleres	15
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	7.6
	Tutorías (individual / en grupo)	7.3
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	15
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos (individual/en grupo)	30
	Realización de actividades de autoevaluación	15
Actividades de Evaluación	Actividades de Evaluación	7.3

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
<b>Evaluación continua (50%)</b>	Producción oral	20 %
	Ejercicios de gramática y de vocabulario	10 %
	Producción escrita	15 %
	Interés y participación del alumno en la asignatura	5%
<b>Evaluación final (50%)</b>	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. Igualmente, será necesario obtener, al menos, **30% en cada sección del examen** para optar al aprobado: comprensión oral, comprensión escrita y gramática, así como la producción escrita y la producción oral de la evaluación continua. En caso contrario, la nota máxima a la que se podrá aspirar será de **3,9 puntos**.

### 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. En el caso de haber superado el 30 % en cada sección del examen, así como en la producción oral y escrita y, no obstante, no obtener la nota media de 5,0 puntos para poder superar la asignatura, se deberá recuperar el examen práctico en su totalidad.

## 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/](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/>