



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000084] Língua Estrangeira I - Inglês

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24
Unidade Curricular: [1000084] Língua Estrangeira I - Inglês

[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano Curricular	[2] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	0		

Curso	[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)
Plano	[2] Oficial 2020
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0000:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0000:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome: MARIA JOSÉ PEREIRA PIRES

5. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

- compreender e interpretar diferentes discursos orais e textos escritos;
- utilizar eficientemente a língua inglesa como meio de comunicação oral e escrita;
- fazer uma utilização eficiente da língua inglesa em contextos comunicativos variados;
- utilizar estruturas gramaticais e expressões linguísticas de forma adequada visando uma comunicação fluente e eficaz;
- aperfeiçoar a fluência e pronúncia em língua inglesa em contextos comunicativos diversos;
- utilizar adequadamente conteúdos lexicais inerentes à especificidade da actividade profissional.

Aquisição de Competências de Nível: B 1.1

(Baseado em: Conselho da Europa (2001), Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas - Aprendizagem, Ensino, Avaliação, Tradução de Maria Joana Pimentel do Rosário e Nuno Verdial Soares, Edições Asa: Lisboa).

6.Learning Outcomes of the curricular unit

.understand and interpret different oral discourses and written texts;

¿ Efficient use of English as a means of oral and written communication;

¿ make efficient use of the English language in varied communicative contexts;

¿ use grammatical structures and linguistic expressions appropriately for fluent and effective communication;

¿ improve fluency and pronunciation in English in diverse communicative contexts;

¿ appropriately use lexical content inherent to the specificity of the professional activity.

Reference Level: B 1.1

(Based on: Council of Europe (2001), Common European Framework of Reference for Languages - Learning, Teaching, Assessment.

7.Conteúdos programáticos

I) TURISMO E TURISTAS

1) O que é Turismo?

1.1) Definição.

1.2) Origens do Turismo de Massas.

1.3) Componentes do Turismo.

2) A evolução do Turismo.

2.1) O Turismo hoje.

2.2) Turismo Internacional e Interno.

3) Hotelaria

3.1) Operação Hoteleira

II) CATERING

1) Tipos de Catering

2) Catering Staff

3) Equipamento de cozinha

4) Métodos de confeção

III) TECNOLOGIA ALIMENTAR

- 1) Processamento alimentar
- 2) Operações
- 3) Productos Alimentares.

8.Syllabus

I) TOURISM AND TOURISTS

1) What is Tourism?

- 1.1) Tourism defined.
- 1.2) The Origins of Mass Tourism.
- 1.3) The components of Tourism.

2) The Rise of Tourism.

- 2.1) Tourism today.
- 2.2) International and Domestic Tourism.

3) Tourism Hosts

- 3.1) Hotel operation

II) CATERING

- 1) Sorts of Catering
- 2) Catering Staff
- 3) Kitchen Equipment
- 4) Ways of Cooking

III) FOOD TECHNOLOGY

- 1) Food Processing
- 2) Unit Operations
- 3) Food Products.

9.Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os conteúdos programáticos que constituem esta unidade curricular semestral enquadram-se numa estratégia de ensino-aprendizagem mais alargada, que abrange os três anos da

licenciatura, e que visa dotar os alunos de competências comunicativas em língua Inglesa que lhes permitam desempenhar um trabalho de qualidade na área da restauração.

Esta unidade curricular incide principalmente na necessidade de dar a conhecer aos alunos a realidade da restauração e áreas afins, como seja o catering e o processamento alimentar. Todo o conceito dos diversos pontos do programa implica igualmente o conhecimento lexical do universo gastronómico e o seu domínio. Pretende-se, pois, que os alunos desenvolvam competências comunicativas nestes contextos específicos da restauração e que adquiram o vocabulário e estruturas gramaticais necessários ao desenvolvimento de tais competências.

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

The subjects that constitute this curricular unit are included in a specific and targeted teaching-learning strategy, that encompasses the three-year degree, and that aims to provide students with communication skills in English, in order to allow them to have a quality performance in the restaurant areas.

This curricular unit focuses mainly on the essential concepts of the restaurant industry and other relevant areas, like catering and processed food. Knowing and applying the vocabulary used in gastronomy is, thus, essential. Students should therefore develop communication skills in these specific contexts of the restaurant activity and acquire the necessary vocabulary and grammar structures that promote the development of such skills.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Metodologia de ensino:

- Leitura e análise de textos variados (de âmbito geral e técnico)
- Intervenções orais em inglês
- Produção de textos escritos
- Diálogos em contextos comunicativos diversos
- Intervenção em debates
- Exercícios de consolidação de estruturas gramaticais e lexicais
- Audição e interpretação de textos orais
- Tradução e retroversão de fichas técnicas.

Avaliação:

Formativa: Testes de diagnóstico e feedback sobre as actividades.

Sumativa:

A não entrega/apresentação/execução de qualquer dos critérios de avaliação contínua abaixo mencionados implica a exclusão do processo de avaliação contínua.

1 Teste Sumativo | 40% (nota mínima para completar a avaliação contínua: 7,5 valores)

1 Trabalho oral (com guião) | 30%

Atividades em aula, assiduidade e produção escrita fora de aula | 30%

(75% de assiduidade é vivamente recomendada) O desenvolvimento de cada um dos parâmetros indicados nesta FUC é complementado em documentação / guiões próprios mais detalhados e de consulta obrigatória.

12.Teaching methodologies (including evaluation)

Teaching Methodology:

- Reading and analysis of various texts (general and technical)
- Oral participation in English
- Production of written texts
- Dialogues in diverse communicative contexts
- Participattion in debates
- Exercises to review grammatical and lexical structures
- Listening and comprehension of oral texts
- Translation and retroversion of technical kitchen/professional recipes.

Evaluation:

Diagnostic tests and feedback on the activities

Failure to submit / execute any of the continuous evaluation criteria mentioned below implies exclusion from the ongoing evaluation process:

1 Test | 40% (must be over 7.5 valores to be considered for continuous evaluation)

1 Oral work (presentation & plan) | 30%

Classroom activities (tasks, interest, attitudes), attendance and written production | 30%

(75% of attendance is highly recommended)

The development each of the items above is complemented by specific documents with more detailed guidelines, whose consultation is mandatory.

13.Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

Dado que esta unidade curricular visa desenvolver as competências linguísticas dos alunos em inglês, será adoptada uma abordagem significativamente prática nas aulas. Esta consistirá em diferentes atividades que visam fomentar o desenvolvimento das competências de comunicação oral dos alunos (debates nas aulas, diálogos, dramatizações, etc.), bem como a sua capacidade de escrita em diferentes registos e contextos linguísticos. Além disso, os alunos desenvolverão também um trabalho oral onde deverão apresentar o resultado da sua investigação sobre um alimento, produto alimentar, uma tradição gastronómica ou cozinha internacional.

14.Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

As this curricular unit aims at developing students' linguistic skills in English, a significantly practical approach will be adopted in classes. This will consist in different activities that aim at fostering the development of students' oral communication skills (in class debates, dialogues, role-plays, etc.), as well as their writing skills in different language registers and contexts.

Furthermore, students will also develop an oral assignment where they should present the outcome of their research about a specific food item or product, gastronomic tradition or a specific cuisine.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

- COUSINS, J., LILICRAP, D., WEEKES, S. (2020) Food and Beverage Service. 10th ed. Oxon: Hodder Education.
- FOSKETT, D., PASKINS, P. (2021). The Theory of Hospitality and Catering. 14th ed. London: Hodder Education.
- POGODIN, C. (2017). Catering from A to Z. Edited by Karen Heckler. South Carolina: Createspace Independent Publishing Platform.
- RIPPINGTON, N. (2011). Professional Chef. UK: Delmar Cengage Learning.
- BENDER, D.A. (2018). Oxford Dictionary of Food and Nutrition. 4th Ed. Oxford: OUP.
- BROTHERTON, B. (Ed) (2016). International Hospitality Industry: Structure, Characteristics and Issues. 2nd Ed. Oxon / NY: Routledge.
- _____ (Ed) (2015). Researching Hospitality and Tourism. London: Sage Publications.
- COUNIHAN, C. ESTERIK, P.V. (eds.) (2018). Food and Culture: a reader. 4th Ed. NY: Routledge.
- DAVIDSON, A. (2014). The Oxford Companion to Food. 3rd Ed. Ed. Tom Jaine. Oxford: OUP
- MCGEE, Harold (2009). On food and cooking. NY: Scribner.

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

(Não aplicável)