



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000094] Língua Estrangeira II - Inglês

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [1000094] Língua Estrangeira II - 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 S2 - 2º 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 1.2

(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 1.2

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

7.Conteúdos programáticos

I) FOOD SAFETY

1) Hygiene.

2) Toxicology.

3) Food Spoilage.

4) Preservation and additives.

II) MARKETING

1) Definitions.

2) Ways of Promotion.

III) MENU PLANNING

1) Menu Purposes and Types.

2) Conception |Structure of Menus.

3) Service of food and drinks.

IV) HUMAN RESOURCES

- 1) Applying for a job.
- 2) Curriculum Vitae.
- 3) Interviews.

8.Syllabus

I) FOOD SAFETY

- 1) Hygiene.
- 2) Toxicology.
- 3) Food Spoilage.
- 4) Preservation and additives.

II) MARKETING

- 1) Definitions.
- 2) Ways of Promotion.

III) MENU PLANNING

- 1) Menu Purposes and Types.
- 2) Conception | Structure of Menus.
- 3) Service of food and drinks.

IV) HUMAN RESOURCES

- 1) Applying for a job.
- 2) Curriculum Vitae.
- 3) Interviews.

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 e segurança alimentar..

Esta unidade curricular incide principalmente na necessidade de dar a conhecer aos alunos a realidade da restauração e áreas afins. 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 and food safety areas.

This curricular unit focuses mainly on the essential concepts of the restaurant industry and other relevant areas. 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)

- ¿ 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

Avaliação:

1 Teste Sumativo ¿ 40%

1 Trabalho oral (com apresentação de guião) ¿ 30%

Atividades em aula (pequenos trabalhos, interesse, atitudes), assiduidade e produção escrita fora de aula ¿ 30%

12. Teaching methodologies (including evaluation)

Teaching Methodology:

- ¿ Reading and analysis of various texts (general and technical)
- ¿ Oral interventions in English
- ¿ Production of written texts
- ¿ Dialogues in diverse communicative contexts
- ¿ Intervention in debates (expressing opinion, points of view, definition of positions in relation to a subject)

¿ Consolidation exercises of grammatical and lexical structures

¿ Listening and comprehension of oral texts

1 Test - 40%

1 Oral work (with the presentation of its planning) - 30%

Classroom activities (tasks, interest, attitudes), attendance and written production outside the class - 30%

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

Considerando que esta unidade curricular tem como principal objectivo o desenvolvimento das capacidades linguísticas dos alunos em língua Inglesa, será adoptada uma abordagem de ensino-aprendizagem eminentemente prática. Tal consistirá na elaboração de diferentes actividades que permitam o desenvolvimento das competências de comunicação oral dos alunos (através de debates em aula, diálogos, role-plays, etc.), bem como as suas competências de redacção em diferentes registos e contextos linguísticos.

Para além disso, os alunos irão ainda desenvolver um trabalho oral em pequenos grupos, cuja pesquisa parte de um tema (listagem previamente apresentada) que se enquadra principalmente nos diversos tipos de gastronomia nacional e internacional, bem como eventuais eventos relacionados com F&B e a restauração.

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 theme (chosen within a list previously presented) concerning the diverse types of international and national Gastronomy, as well as F&B related national events.¿¿¿¿

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

ANDREWS, Sudhir (2013). Food and Beverage Services: A Training Manual. 3rd ed. New York: Tata McGraw Hill Education Private.

COUNIHAN, Carole, ESTERIK, Penny Van (eds.) (2012). Food and Culture: a reader. 3rd Ed. New York: Routledge.

COUSINS, John and LILICRAP, Dennis (2014). Food and Beverage Service. 9th ed. London: Hodder Education.

MCGEE, Harold (2004). An Encyclopedia of Kitchen Science, History and Culture. London: Hodder Headline.

MURPHY, Raymond (2019). English Grammar in use. 5th Ed. Cambridge University Press.

NEGI, Mahendra Singh (2016). Training Manual for Food and Beverage Services. New Delhi: I K International Publishing House Pvt. Ltd.

SALUS, Culina (2017). Essential Food Safety Management 2017-2018 Academic Catering Year Book. CreateSpace Independent Publishing Platform.

SINGARAVELAVAN, R. (2012). Food and Beverage Service. Oxford, UK: Oxford University Press.

TRASTER, Daniel (2017). Foundations of Menu Planning. 2nd ed. London: Pearson.

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

Em virtude da substituição das atividades letivas presenciais por um contexto de ensino-aprendizagem remoto de emergência, as metodologias de ensino-aprendizagem passam a contar com sessões síncronas e assíncronas via plataformas de comunicação adequadas (Colibri/Zoom e Moodle), bem como a utilização de ferramentas dessas plataformas.

As metodologias de ensino-aprendizagem acima descritas não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino-aprendizagem com os objetivos da Unidade Curricular.

A avaliação contínua da UC sofre alterações nas percentagens alocadas a cada um dos elementos de avaliação, alterações essas que visam um ajuste ao contexto de ensino-aprendizagem remoto de emergência desde 10 de março:

Avaliação Escrita/Essay: 30%

Trabalho Oral (incluindo plano): 50%

Participação nas diversas atividades em aula + trabalhos de casa: 20%