



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000094] Língua Estrangeira II - Inglês

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

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) SEGURANÇA ALIMENTAR

- 1) Higiene.
- 2) Toxicologia.
- 3) Desperdício alimentar.
- 4) Conservação e aditivos.

II) MARKETING

- 1) Definições.
- 2) Formas of promoção.

III) MENU

- 1) Tipos de Menu.
- 2) Conceção |Estrutura de Menus.
- 3) Serviço de comidas e bebidas.

IV) RECURSOS HUMANOS

- 1) Candidaturas.
- 2) Curriculum Vitae.
- 3) Entrevistas.

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% (nota mínima 8 valores)

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

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

* De acordo com o ponto 2. do art.º 90 do Regulamento Académico, os estudantes devem frequentar 75% das aulas lecionadas. A O desenvolvimento destes parâmetros é complementado com guiões próprios mais detalhados de consulta obrigatória.

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

Exame para os estudantes excluídos do processo de avaliação contínua.

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% (minimum 8/20)

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

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

* According to topic 2. of the article 90 of the Academic Regulation, students must attend 75% of classes.

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

Failure to comply with the dates scheduled beforehand to each evaluation moment means the student is excluded from the continuous evaluation.

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 menu created for a specific form of art.

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

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 (2020). Essential Food Safety Management 2021 Academic Catering Year Book. CreateSpace Independent Publishing Platform.

SINGARAVELAVAN, R. (2016). Food and Beverage Services. 2nd Ed. Oxford, UK: Oxford University Press.

TRASTER, Daniel (2018). Foundations of Menu Planning. 2nd Ed. London: Pearson.

YADAV, Manoj Kumar (2020). Textbook of Food and Beverage service with training manual. Bio-Green Books.

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)