



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

[9875] Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Plano Curricular	[3] Cópia de Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Turismo e Lazer,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S2 - 2º Semestre
ECTS	3		

Curso [9875] Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Plano [3] Cópia de Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(OT) Orientação e tutorial 0015:00 Semanais

(O) Outra 0006:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0027:00

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

0084:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome MARIA JOSÉ PEREIRA PIRES

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

Compreender as questões principais, quando é usada uma linguagem clara e estandardizada e os assuntos lhes são familiares (temas abordados em contextos profissionais, de aprendizagem, de lazer, entre outros).

¿ Lidar com a maioria das situações encontradas no espaço territorial onde se fala a língua-alvo.

¿ Produzir um discurso simples e coerente sobre temáticas que lhe são familiares ou de índole pessoal.

¿ Poder descrever experiências e eventos, desejos e ambições, bem como expor brevemente razões e justificações para uma opinião ou um projeto.

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 the main issues when using language that is standardized and familiar to them (topics from professional, learning, leisure, and other contexts).

¿ Handle most of the situations found where the target language is spoken.

¿ Produce a simple and coherent speech about themes that are familiar or personal.

¿ Be able to describe experiences and events, desires and ambitions, as well as briefly explain reasons and justifications for an opinion or a project.

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) HOUSEKEEPING

1. Mobiliário e equipamentos
2. Limpeza
3. Sistemas Hoteleiros

II) Operações de F&B

1. Indústria da alimentação
 - 1.1. Restaurantes e Catering
 - 1.2. Pessoal
2. Food & Beverage
 - 2.1. Modos de confeção e preparação de alimentos
 - 2.2. Receitas
 - 2.3. Bebidas
3. Elaboração de Ementas
 - 3.1. Tipos de Ementas
 - 3.2. Estruturas de Ementas

III) Escrita/ Comunicação empresarial e profissional

1. Curriculum Vitae
2. Cartas de Apresentação

8.Syllabus

I) HOUSEKEEPING

1. Furniture and fittings
2. Cleaning
3. Hotel systems

II) FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS

1. Food Service Industry
 - 1.1. Restaurants and Catering
 - 1.2. Personnel Structure
2. Food & Beverage
 - 2.1. Ways of Cooking and Preparing Food
 - 2.2. Recipes
 - 2.3. Beverages
3. Menu Planning
 - 3.1. Types of Menus
 - 3.2. Structure of Menus

III) BUSINESS WRITING I

1. How to write the Curriculum Vitae
2. Cover letters

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 hotelaria.

Esta unidade curricular incide principalmente na necessidade de dar a conhecer aos alunos a realidade de um dos departamentos mais relevantes da indústria hoteleira e do Turismo, o da restauração. Todo o conceito de "Food & Beverage" implica igualmente o conhecimento lexical do universo gastronómico. Pretende-se, pois, que os alunos desenvolvam competências comunicativas nestes contextos específicos da actividade turística 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 hospitality area.

This curricular unit focuses mainly on the essential concepts of the "Food & Beverage" industry, one of the most relevant areas for Tourism. Knowing the vocabulary used in gastronomy is, thus, essential. Students should therefore develop communication skills in these specific contexts of the tourism 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 sobre os pontos constantes do programa.
- ¿ Resolução de exercícios práticos de língua.
- ¿ Análise de materiais autênticos diversos.
- ¿ Elaboração de textos escritos (descritivos, narrativos, contactos profissionais e correspondência comercial).
- ¿ Intervenções orais (de diferentes fôlegos).
- ¿ Intervenções em diálogos em diversos contextos comunicativos ou em debates (prática de oralidade).

Conceção de materiais.

Avaliação:

Formativa: Testes de diagnóstico e feedback sobre as actividades

Sumativa:

1 Teste Sumativo: 45% - min. 7.5valores

¿ Trabalho oral de grupo: 30%

¿ Participação e actividades (pequenos trabalhos, interesse, atitudes): 25%

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

A não entrega/apresentação/execução de qualquer destes elementos implica a exclusão da avaliação contínua.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

Teaching Methodologies:

- ¿ Reading and analysis of texts on the topics included in the program.
- ¿ Solving practical language exercises
- ¿ Analysis of various authentic materials
- ¿ Preparation of written texts (descriptive, narrative, professional contacts and business mailing).
- ¿ Oral interventions.
- ¿ Interventions in dialogues in various communicative contexts or in debates (oral practice).
- ¿ Designing materials.

Evaluation:

Diagnostic tests and feedback on the activities

The assessment is based on the following percentage:

- ¿ 1 Test - 45% (min. 7.5v)
- ¿ 1 Oral work - 30%
- ¿ Activities (tasks, interest, attitudes) -25%

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

Students must attend 75% of classes (article 90-2 of the Academic Reg.)

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

Uma vez que a unidade curricular tem o objetivo de potenciar o desenvolvimento das competências linguísticas dos alunos, será adotada uma abordagem de índole prática nas aulas. Tal abordagem consistirá na realização de diversas atividades que promovam o desenvolvimento das competências orais dos alunos (em debates de aula, diálogos, "role-plays", etc.), assim como as suas capacidades de escrita em diferentes registos de língua e contextos.

Os alunos realizarão, também, uma apresentação oral em que deverão apresentar o resultado da sua pesquisa em torno de um tema específico (previamente selecionado) relacionado com os diversos tipos de gastronomia internacional e nacional, assim como eventos relacionados com F&B.

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)

Cameron, S. (2016). The Business Student's Handbook: Skills for Study and Employment, 6th ed, Pearson.

Cousins, J., Lillicrap, D., Weekes, S. (2020) Food and Beverage Service. 10th ed. Oxon: Hodder Education.

Cowper, A. (2013) English for International Tourism, Upper Intermediate Workbook, 2nd ed, London: Pearson Longman.

Foskett, D., Paskins, P. (2021). The Theory of Hospitality and Catering. 14th ed. London: Hodder Education.

Labensky, S.R. et al. (2014) On Cooking: A Textbook for Culinary Fundamentals, Essex, England: Pearson Education.

Martin, M. & F. Whiting (2016) Human Resource Practice, 7th ed, London: CIPD & Kogan.

Pogodin, C. (2017). Catering from A to Z. Edited by Karen Heckler. South Carolina: Createspace Independent Publishing Platform.

Strutt, P. (2013) English for International Tourism, Upper Intermediate Coursebook, 2nd ed, London: Pearson Longman.

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.