



Escuela Universitaria de Turismo de Cartagena

UPCT



Guía docente de la asignatura:

FRANCÉS II

Titulación: Grado en Turismo por la Universidad Politécnica de Cartagena

Curso: 2º

Guía Docente

1. Datos de la asignatura

Nombre	Francés II				
Módulo	Lenguas extranjeras aplicadas al Turismo. Módulo 7				
Código	503102010				
Titulación	Grado en Turismo				
Plan de estudios	2011				
Centro	Escuela Universitaria de Turismo de Cartagena. UPCT				
Tipo	Formación básica				
Periodo lectivo	Anual			Curso	2º
Idioma	Francés				
ECTS	6	Horas / ECTS	25	Carga total de trabajo (horas)	150
Horario clases teoría		Lunes 10´00-11´00h Miércoles 10´00-11´00h Viernes 9´00-10´00h		Aula	32
Horario clases prácticas		Lunes 10´00-11´00h Miércoles 10´00-11´00h Viernes 9´00-10´00h		Lugar	3ª planta

2. Datos del profesorado

Profesor responsable	María Victoria Sánchez Mata
Departamento	Lenguas extranjeras
Área de conocimiento	Filología francesa
Correo electrónico	Maríavictoria.sánchez@upct.com
Horario de atención / Tutorías	Lunes 11'15-12'15h
Ubicación durante las tutorías	Aula 44, 4ª planta
Perfil docente e investigador	Didáctica de segundas lenguas

3. Descripción de la asignatura

3.1. Presentación

Adquisición de las cuatro competencias descritas en el nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia: Comprensión oral, comprensión escrita, expresión oral y expresión escrita.

Introducción al mundo turístico haciendo especial hincapié en el conocimiento práctico de las distintas situaciones de comunicación de las profesiones de la hostelería y la restauración, tanto oral como escrita. Para ello, se realizan actividades dentro de un contexto profesional, a partir de documentos auténticos, tanto sonoros como escritos.

3.2. Ubicación en el plan de estudios

Anual. 2º año

3.3. Descripción de la asignatura. Adecuación al perfil profesional

El objetivo de la asignatura es el aprendizaje de la lengua francesa en un nivel medio con la finalidad de comunicar en francés en cualquier situación del ámbito turístico (pedir y dar información, expresarse e interactuar oralmente de forma espontánea, atender a un cliente, organizar una visita turística, escribir un correo electrónico, etc.) Asimismo, el objetivo es el conocimiento de los rasgos sociales y culturales fundamentales de la lengua francesa para comprender e interpretar mejor su cultura y su lengua y par facilitar la comunicación intercultural.

3.4. Relación con otras asignaturas. Prerrequisitos y recomendaciones

El aprendizaje de una lengua extranjera trasciende el marco de los aprendizajes lingüísticos; su conocimiento contribuye a la formación del alumno desde una perspectiva integral en tanto que favorece el respeto, el interés y la comunicación con hablantes de otras lenguas, desarrolla la conciencia intercultural, es un vehículo para la comprensión de temas y problemas globales y para la adquisición de estrategias de aprendizaje diversas.

Para acceder a un curso de nivel superior será imprescindible aprobar el curso del nivel anterior.

4. Competencias

4.1. Competencias específicas de la asignatura

- Trabajar en medios socio-culturales diferentes.
- Comunicarse de forma oral y escrita en lengua francesa.
- Generar una marcada orientación de servicio al cliente.
- Manejar técnicas de comunicación.

4.2. Competencias genéricas / transversales

COMPETENCIAS INSTRUMENTALES

- ☐ G01 Capacidad de análisis y síntesis
- ☐ G02 Capacidad de organización y planificación
- ☐ G03 Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- ☒ G04 Conocimiento de una lengua extranjera
- ☐ G05 Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
- ☒ G06 Capacidad de gestión de la información
- ☒ G07 Resolución de problemas
- ☐ G08 Toma de decisiones
- ☒ G09 Razonamiento crítico

COMPETENCIAS PERSONALES

- ☒ G10 Trabajo en equipo
- ☒ G11 Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar
- ☒ G12 Trabajo en un contexto internacional
- ☒ G13 Habilidades en las relaciones interpersonales
- ☒ G14 Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad
- ☐ G15 Compromiso ético
- ☒ G16 Aprendizaje autónomo
- ☐ G17 Adaptación a nuevas situaciones
- ☐ G18 Tratamiento de conflictos y negociación
- ☐ G19 Sensibilidad hacia temas medioambientales

COMPETENCIAS SISTÉMICAS

- ☐ G20 Creatividad e innovación
- ☐ G21 Liderazgo
- ☒ G22 Iniciativa y espíritu emprendedor
- ☐ G23 Motivación por la calidad

4.3. Objetivos generales / competencias específicas del título

Adquisición de competencias comunicativas en lengua francesa orientadas al desempeño de tareas en todo tipo de empresas turísticas:

- Expresarse e interactuar oralmente de forma espontánea, comprensible y respetuosa, con fluidez y precisión, utilizando estrategias adecuadas a las situaciones de comunicación.
- Comprender la información global y específica de textos orales.
- Escribir textos de ámbito turístico de forma clara y bien estructurados.
- Comprender textos escritos de temática general y específica del turismo.
- Leer de forma autónoma textos con fines diversos y particularmente turísticos, adecuados a sus intereses y necesidades.

-Valorar la lengua extranjera como medio para acceder a otros conocimientos y culturas, y reconocer la importancia que tiene como medio de comunicación y entendimiento internacional en un mundo multicultural, tomando conciencia de las similitudes y diferencias entre las distintas culturas.

4.4. Resultados esperados del aprendizaje

- Desarrollo de aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes.
- Capacidad para expresarse y comprender la lengua francesa tanto en su forma hablada como escrita, y su adecuación a situaciones profesionales cotidianas como instrumento de comunicación.
- Realización de tareas y actividades que demuestren un dominio correcto de la lengua francesa.
- Resolución de situaciones comunicativas en francés, tanto oral como escrito, que impliquen la comprensión de los conceptos fundamentales de la asignatura y su correcta aplicación.
- Dominio correcto del vocabulario específico de la lengua francesa utilizado en el ámbito turístico y empresarial.
- Adquisición de las habilidades comunicativas orientadas al ámbito interno y externo de las organizaciones turísticas.

5. Contenidos

5.1. Contenidos según el plan de estudios

Adquisición de las competencias descritas en el nivel A2 del Marco Europeo Común de Referencia para el aprendizaje, la enseñanza y la evaluación de las lenguas.

-CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS: Aprendizaje del funcionamiento básico de la lengua francesa (aspectos gramaticales, fonética, sintaxis, léxico)

-CONTENIDOS COMUNICATIVOS: Ejercicios de expresión y comprensión oral y escrita en situaciones diversas de comunicación habituales, personales y profesionales, dentro del ámbito turístico.

-CONTENIDOS SOCIO-CULTURALES: Introducción a los aspectos mas importantes de las profesiones de la hostelería y la restauración.

5.2. Programa de teoría

-CONTENIDOS LINGÜÍSTICOS:

- Le nom et l'adjectif qualificatif
- Les articles définis, indéfinis et partitifs
- Les adjectifs et les pronoms démonstratifs, interrogatifs et possessifs.
- Les pronoms compléments
- Le présent de l'indicatif
- Le temps du passé: Le passé composé. L'imparfait. Le passé récent.
- Les temps du futur: Le futur simple et le futur proche.
- L'impératif.
- Le présent du subjonctif.
- Le présent du conditionnel.
- La phrase interrogative.
- La phrase négative.
- Les pronoms relatifs.
- La comparaison.
- L'expression de la cause et de la quantité.
- Les verbes pronominaux.
- L'expression du temps et du but.
- La condition et l'hypothèse.

CONTENIDOS COMUNICATIVOS:

LEÇON 1: PRÉSENTATIONS

- Présentation d'un hôtel et de son personnel.

LEÇON 2: RÉSERVATIONS

- Réserver une chambre par téléphone.
- Réserver une table au restaurant.
- Réserver par Internet.
- Confirmer une réservation.
- Refuser une réservation.
- Modifier ou annuler une réservation.

LEÇON 3: ACCUEIL

- Accueillir un client
- Accueillir un groupe
- Installer un client dans sa chambre.

- Accueillir au restaurant
- Accueillir au standard.

LEÇON 4: SERVICES

- Présenter les équipements de l'hôtel.
- Prendre une commande à l'étage.
- Informar sur les curiosités locales.
- Assurer le service à l'étage.
- Décrire un plat.
- Prendre une commande au restaurant.

LEÇON 5: RÉCLAMATIONS

- Savoir dresser une table.
- Réclamations par courrier électronique.
- Clients mécontents au restaurant.
- Clients mécontents à l'hôtel.
- S'excuser et proposer une réparation.
- Lettre d'excuse.

LEÇON 6: DÉPART

- Préparer le départ du client
- Présenter la note.
- Évaluer les prestations.

CONTENIDOS SOCIO-CULTURALES

- L'hôtellerie en France.
- La restauration en France.
- Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.
- Comportements et habitudes de la clientèle française et francophone.
- Les plats typiques de France.
- La correspondance professionnelle.
- Le comportement à adopter face à un client mécontent.
- La fidélisation des clients.
- Les moyens de paiement.

5.3. Programa de prácticas

En el aprendizaje de idiomas no se puede distinguir entre teoría y práctica ya que se trata de un proceso global en donde el alumno es considerado como una parte activa, un comunicador que participa e interactúa y que por tanto es, en parte, responsable de su propio aprendizaje al poner en práctica todos los conocimientos que va adquiriendo.

El papel del profesor es, en este sentido, el de un organizador de actividades de clase para crear situaciones de comunicación. Así, podríamos considerar estas actividades como "prácticas".

- Proyección de películas
- Presentaciones
- Elaboración de guías, folletos e itinerarios turísticos
- Búsqueda de información
- Simulación de situaciones de comunicación

6. Metodología docente

6.1. Actividades formativas			
Actividad	Trabajo del profesor	Trabajo del estudiante	ECTS
Presentación del tema	Explicación	<u>Presencial</u> :Atención, comprensión, participación, interacción	0'5
		<u>No presencial</u> :Revisión y práctica de contenidos	0'5
Sistematización lingüística	Explicación	<u>Presencial</u> :Atención, comprensión, participación, interacción	0'5
		<u>No presencial</u> :Revisión y práctica de contenidos	0'5
Situaciones de comunicación oral y escrita	CD, DVD, DVD-ROM Documentos auténticos	<u>Presencial</u> : Atención, comprensión, participación, interacción.	0'25
		<u>No presencial</u> : Revisión y práctica de contenidos	0'25
Fonética	CD	<u>Presencial</u> :Atención, repetición, asimilación de conceptos	0'25
		<u>No presencial</u> :Revisión y práctica de contenidos	0'25
Actividades de comprensión global	Audiciones, ejercicios	<u>Presencial</u> :Atención, comprensión, participación, interacción	0'5
		<u>No presencial</u> : Revisión y práctica de contenidos	0'5
Búsqueda de información y trabajo en equipo	Orientación y bibliografía. Corrección	<u>Presencial</u> :Participación y exposición	0'25
		<u>No presencial</u> : Búsqueda de información	0'25
Lectura de textos y documentos	Proporciona material	<u>Presencial</u> :Atención, comprensión, participación, interacción	0'25
		<u>No presencial</u> : Lectura y comprensión	0'25
Exposición de trabajos	Orientación y evaluación	<u>Presencial</u> :Participación y exposición	0'25
		<u>No presencial</u> : Búsqueda de información y preparación	0'25
Evaluación	Evaluación continua a través de la interacción en clase, la entrega y exposición de trabajos.	<u>Presencial</u> :Participación, exposición y realización de controles.	0'25
		<u>No presencial</u> : Estudio y práctica de contenidos	0'25
			6

7. Evaluación

7.1. Técnicas de evaluación				
Instrumentos	Realización / criterios	Peso	Competencias genéricas (4.2) evaluadas	Resultados (4.4) evaluados
Trabajo de clase, controles	Participación, interacción, realización de trabajos	30%		
Examen final escrito	Prueba presencial de comprensión y expresión escrita. Sintaxis, léxico y composición.	35%	4,5,6,8,9,10,13,C,D,F	
Examen final oral	Prueba presencial de comprensión y expresión oral. Textos, lecturas, audiciones y recreación de situaciones reales realizadas a lo largo del curso.	35%	1,4,5,6,7,8,10,11,12,C,E,F	

7.2. Mecanismos de control y seguimiento

7.3. Resultados esperados / actividades formativas / evaluación de los resultados (opcional)

[illegible]

8. Distribución de la carga de trabajo del alumnado

		ACTIVIDADES PRESENCIALES																ACTIVIDADES NO PRESENCIALES							TOT AL HOR AS
		Convencionales						No convencionales																	
Sem ana	Temas o actividades (visita, examen parcial, etc.)	Clases teoría	Clases problemas	Aula informática			TOTAL CONVENCIONALES	Trabajo cooperativo	Tutorías	Seminarios	Visitas	Evaluación formativa	Evaluación	Exposición de trabajos			TOTAL NO CONVENCIONALES	Estudio	Trabajos / informes individuales	Trabajos / informes en grupo			TOTAL NO PRESENCIALES		
1	Tema-1	1	2				3		0.5								0.5	1	0.5				1.5	5	
2	Tema-2	1	2				3		0.5								0.5	1		0.5			1.5	5	
3	Tema-3	2	1				3					0.5					0.5	0.5	0.5	0.5			1.5	5	
4	Tema-4	1	1				2	0.5	0.5					0.5			1.5	1	0.5				1.5	5	
5	Tema-5	1	1	1			3	0.5									0.5	1		0.5			1.5	5	
6	Tema-6	1	2				3					0.5					0.5	1	0.5				1.5	5	
7	Tema-7	1	2				3		0.5								0.5	1		0.5			1.5	5	
8	Tema-8	1	1				2	0.5				0.5		0.5			1.5	1	0.5				1.5	5	
9	Tema-9	1	1	1			3	0.5	0.5					0.5			1.5	1		0.5			1.5	5	
10	Tema-10	1	1	1			3	0.5									1.5	1	0.5				1.5	5	

11	Tema-11	1	2				3	0.5								1.5	1		0.5			1.5		5
12	Tema-12	1	1				2		0.5			0.5		0.5		1.5	1	0.5				1.5		5
13	Tema-13	1	1	1			3						0.5			1.5	1		0.5			1.5		5
14	Tema-14	1	1	1			3						0.5			1.5	1	0.5				1.5		5
15	Tema-15	1	2				3	0.5								1.5	1	0.5				1.5		5
Periodo de exámenes																								
Otros																								
TOTAL HORAS		16	21	5			42										14.5					7.5		75

		ACTIVIDADES PRESENCIALES															ACTIVIDADES NO PRESENCIALES						
		Convencionales						No convencionales															
Semana	Temas o actividades (visita, examen parcial, etc.)	Clases teoría	Clases problemas	Aula informática			TOTAL CONVENCIONALES	Trabajo cooperativo	Tutorías	Seminarios	Visitas	Evaluación formativa	Evaluación	Exposición de trabajos			TOTAL NO CONVENCIONALES	Estudio	Trabajos / informes individuales	Trabajos / informes en grupo			TOTAL NO PRESENCIALES
		1	2				3		0.5								0.5	1	0.5				1.5
1	Tema-16	1	2				3		0.5								0.5	1	0.5				1.5
		TOTAL HORAS																					
		5																					

2	Tema17	1	2				3		0.5							0.5	1		0.5			1.5		5
3	Tema-18	2	1				3				0.5					0.5	0.5	0.5	0.5			1.5		5
4	Tema-19	1	1				2	0.5	0.5				0.5			1.5	1	0.5				1.5		5
5	Tema-20	1	1	1			3	0.5								0.5	1		0.5			1.5		5
6	Tema-21	1	2				3				0.5					0.5	1	0.5				1.5		5
7	Tema-22	1	2				3		0.5							0.5	1		0.5			1.5		5
8	Tema-23	1	1				2	0.5			0.5		0'5			1.5	1	0.5				1.5		5
9	Tema-24	1	1	1			3	0.5	0.5				0.5			1.5	1		0.5			1.5		5
10	Tema-25	1	1	1			3	0.5								1.5	1	0.5				1.5		5
11	Tema-26	1	2				3	0.5								1.5	1		0.5			1.5		5
12	Tema-27	1	1				2		0.5		0.5		0.5			1.5	1	0.5				1.5		5
13	Tema-28	1	1	1			3						0.5			1.5	1		0.5			1.5		5
14	Tema-29	1	1	1			3						0.5			1.5	1	0.5				1.5		5
15	Tema-30	1	2				3	0.5								1.5	1	0.5				1.5		5
Periodo de exámenes																								
Otros																								
TOTAL HORAS		16	21	5			42									14.5						7.5		75

[illegible]

9. Recursos y bibliografía

9.1. Bibliografía básica

Hôtellerie-restauration.com. Méthode de français professionnel de l'hôtellerie et de la restauration. Clé international
Les exercices de grammaire. A2, B1. Hachette.

9.2. Bibliografía complementaria

Grammaire progressive du français. Niveau intermédiaire. Clé international.
Grammaire pratique du français en 80 fiches. Hachette.
Grammaire 350 exercices. Niveau intermédiaire. Hachette.
Bescherelle. La conjugaison pour tous. Hatier.
Grammaire expliquée du français. Niveau intermédiaire avancé. Clé international.

9.3. Recursos en red y otros recursos

Internet, CD, DVD, DVD-ROM
Libros de lectura en francés
Documentos auténticos (guías, folletos, catálogos, artículos, etc.)