GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA
Francés II
Curso: 2018-2019

Fecha de aprobación en Consejo de Departamento: 8.05.2019

MÓDULO	**MATERIA**	**CURSO**	**SEMESTRE**	**CRÉDITOS**	TIPO
IDIOMA MODERNO APLICADO AL SECTOR TURÍSTICO	FRANCÉS II	2º	S4	6	Obligatoria

PROFESORA	**DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)**
Profesor por contratar	Dpto Filología Francesa Facultad de Filosofía y Letras, 2ª planta Campus de Cartuja s/n 18071 Tf: + 34 958 24364 Fax: +34 958 243666
	HORARIO DE TUTORÍAS
	https://directorio.ugr.es/static/PersonalUGR/*/buscar Teclear el nombre de la profesora en el buscador

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE	**OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR**
Grado en Turismo	

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)
Tener cursada la asignatura FRANCÉS I

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

El aprendizaje del idioma francés se realizará a través de escenarios y actividades profesionales significativas en el ámbito turístico. La elección de estas actividades nos permite adecuar los conocimientos del idioma extranjero francés a las futuras necesidades profesionales de los estudiantes. El aprendizaje se realizará fomentando el desarrollo de la competencia comunicativa, tanto en tareas de comunicación oral, escrita y de mediación. Para ello se desarrollará la adquisición de la competencia lingüística (competencia gramatical, léxica y fonética-ortográfica) correspondiente al nivel B1 / B2.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Básicas y generales:
CG4 - Conocimiento de una lengua extranjera
CG7 - Resolución de problemas
CG12 - Trabajo en un contexto internacional
CG13 - Habilidades en las relaciones interpersonales
CG14 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
CG21 - Conocimiento de otras culturas y costumbres
CG22 - Iniciativa y espíritu emprendedor
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la
educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también
algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las
competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de
su área de estudio
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no
especializado

Transversales:
3 - CT3. Aprender a comunicarse con fluidez en un entorno y a trabajar en equipo, tanto en un contexto nacional como en un
contexto internacional

Específicas:
CE12 - Manejar técnicas de comunicación.
CE23 - Reconocer los principales agentes turísticos.
CE41 - Trabajar en inglés/francés/alemán como lengua extranjera.
CE42 - Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera.
CE43 - Trabajar en medios culturales diferentes
CE44 - Comprender la información fundamental que se transmite en textos orales comunes,

relacionados con la vida cotidiana y los acontecimientos turísticos
CE45 - Comunicarse en la mayoría de las situaciones que pudieran surgir mientras se viaja en una región en la que se habla la lengua meta
CE46 - Comprender textos escritos que estén compuestos mayoritariamente por expresiones frecuentes y estén relacionados con temas de actualidad o bien cercanos a los propios intereses en el mundo del turismo
CE47 - Ser capaz de participar de manera espontánea en conversaciones sobre temas cotidianos o cercanos a los propios intereses
CE48 - Conocer las diferencias entre los sistemas lingüísticos de la lengua materna y la extranjera, así como sus implicaciones de cara a la producción y recepción de textos en la otra lengua
CE49 - Conocer y manejar obras de referencia ¿diccionarios, manuales de gramática, recursos de Internet que favorezcan el aprendizaje autónomo de la lengua extranjera

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Adquisición de conocimientos de la lengua francesa mediante la elección de ámbitos comunicativos profesionales propios de la actividad turística y empresarial.
- Conocimiento del funcionamiento de los medios de comunicación y medios de transporte asociados al sector turístico.
- Potenciar la autonomía del aprendizaje por parte del alumno, así como la utilización de las TIC mediante la incorporación del aula virtual.
- Adquisición, al finalizar el curso, del nivel de competencia comunicativa A2+ o B1 fijado por el documento europeo "Marco de Referencia para el Aprendizaje de las Lenguas Extranjeras", según el nivel de inicio del grupo clase.
- Responder a las necesidades de formación existentes facilitando el conocimiento de instrumentos útiles par la toma de decisiones en el contexto actual del turismo.
- Homogeneizar la transmisión del conocimiento en materia de turismo evitando la fragmentación de los contenidos a impartir por excesivas áreas de conocimiento.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

- Bloque 1. Hoteles.
- Bloque 2. Restauración.
- Bloque 3. Profesiones del Turismo.

TEMARIO PRÁCTICO:

- Lectura y comprensión de textos y diálogos del manual de base.
- Ejercicios conducentes a describir y establecer las diferentes características de un establecimiento hotelero por ejemplo a partir de distintos folletos turísticos.
- Ejercicios grupales para localizar el establecimiento hotelero con referencia a otros elementos importantes del lugar: entorno, monumentos, aeropuertos, estaciones, etc.

- Ejercicios de apoyo en el aula virtual.
- Lectura, comprensión y análisis de vocabulario y estructuras sintácticas propias al bloque y del manual establecido
- Tareas en parejas para contactar y realizar reservas por teléfono.
- Ejercicios de descripción de tipos de habitaciones y servicios del hotel.
- Diálogos en pequeños grupos (recepcionista/cliente) y exposición al grupo clase.
- Apoyo del aula virtual (páginas de hoteles, cadenas hoteleras francesas y francófonas, cámaras de comercio, etc.)
- Ejercicios de léxico comercial sobre los diferentes medios de pago.
- Informar sobre las actividades complementarias que ofrece el hotel.
- Realizar en pequeños grupos un programa de animación para hoteles.
- Estudio de los contenidos léxicos correspondientes a la restauración.
- Lectura, comprensión y análisis de vocabulario y estructuras sintácticas propias al bloque y del manual establecido.
- Ejercicios grupales para elaborar folletos de restaurantes y exposición al grupo clase.
- Apoyo del aula virtual.
- Comprensión y análisis del lenguaje del anuncio de empleo según el módulo del manual elegido.
- Redactar un curriculum vitae siguiendo los formulismos adecuados (ejercicio individual).
- Estudiar la carta de solicitud de empleo como un subgénero de la carta comercial. Presentar su estructura y convenciones.
- Redactar una carta de solicitud de empleo.
- Establecer las fórmulas de cortesía determinadas en cada una de las partes.
- Responder a una entrevista de empleo y plantear preguntas necesarias en la misma entrevista

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

Manuales:

Corbeau, S. Dubois, C; Penfornis, J.-L. (2004) *Tourisme.com*, Paris : Clé International

Corbeau, S. Dubois, C; Penfornis, J.-L. (2006) *Hôtellerie-restauration.com*, Paris : Clé International

Calmy, Anne M (2004) *Le français du tourisme*, Paris : Hachette

Chanteleuve, O et al.(1991) *Les métiers du tourisme*, Paris, Hachette.

Latifi, M. *L'hôtellerie en français* (1993), Paris :Didier/Hatier.

Gramáticas :

Grégoire, M., Thiévenaz, O. (1995), *Grammaire progressive du français*, Paris : Clé International.

Diccionarios.

- Bernabé Gil, M. L. (2013), *Vocabulaire du Français du tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration*, Granada : Comares.

-*Diccionario bilingue français-espagnol et espagnol-français*, Larousse

-Chapron, J. et J. Berboin, *Dictionnaire économique, commercial et financier*, Presses-Pocket.

ENLACES RECOMENDADOS

http://www.tv5monde.com/
http://www.lepointdufle.net/
http://www.francaisfacile.com/
http://www.studya.com/formations_metiers/communication.htm
http://www.e-tud.com/encyclopedie-education/?229-charge-de-promotion
http://www.letudiant.fr/metiers/secteur/marketing-publicite.html
http://www.distrijob.fr/candidat/offre_show.asp?rec=239680
http://emploi.trovit.fr/offres-emploi/un-r%C3%A9ceptionnaire
http://www.studyrama.com/vie-etudiante/agenda/archives/charge-d-assistance-un-metier-encore-meconnu.html
http://www.cariforef-mp.asso.fr/files/essentiel_metiers/essentiel_metiers_hotel.pdf

METODOLOGÍA DOCENTE

Docencia presencial en el aula.
Estudio individualizado del alumno, búsqueda, consulta y tratamiento de información, resolución de problemas y casos prácticos, y realización de trabajos y exposiciones.
Tutorías individuales y/o colectivas y evaluación.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad Formativa:
Lección magistral (30 horas) – presencialidad 100
Actividades prácticas y seminarios (15 horas) - presencialidad 100
Tutorías académicas y pruebas de evaluación (15 horas) - presencialidad 100
Actividades no presenciales y en grupo (90 horas) – presencialidad 0

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

El sistema de evaluación y calificación empleado seguirá el procedimiento establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de Septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, y concretado en la *Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada* (BOUGR núm. 112, de 9 de noviembre de 2016; y corrección de errores de 19 de diciembre de 2016). La evaluación de las competencias adquiere así un sentido continuo y formativo asegurándose la comprobación de los logros alcanzados por los estudiantes (o resultados del aprendizaje).
Así, la calificación de cada estudiante se obtendrá a partir de la ponderación de la prueba global, las actividades realizadas en clase y el seguimiento del trabajo del alumnado, aplicando el principio siguiente: "El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el artículo 5. del R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y

validez en el territorio nacional. La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación".

Criterios de evaluación. Los alumnos deberán demostrar las siguientes competencias, como resultados de aprendizaje:

- Una formación intelectual y una madurez personal, que deberá ser constatada a través del dominio de los contenidos, teóricos y prácticos (prueba final y evaluación continua);
- El grado de implicación del alumno en su aprendizaje manifestada en su participación en las actividades de clase, lecturas y preparación de trabajos, exposiciones y debates, así como en las sesiones de puesta en común; asistencia a clase, asistencia a conferencias y sesiones de trabajo en grupo (evaluación continua).
- Una capacitación para la exposición oral y debate, en lengua extranjera (nivel A2+ B1), de cualquiera de las cuestiones planteadas en la competencia referencial y cultural, que deberá ser constatada a través de la valoración de la participación oral en clase, y de la realización de pruebas orales (exposición oral de un trabajo).
- Una capacitación para la expresión escrita (literacía académica), en lengua extranjera (nivel A2+ B1), de cualquiera de las cuestiones planteadas en la competencia referencial y cultural, que deberá ser constatada a través de la valoración del trabajo realizado (en sus diferentes modalidades sujetas a evaluación continua, o bien en la prueba final), individualmente o en equipo, atendiendo a la presentación, redacción y claridad de ideas, estructura y nivel científico, creatividad, justificación de lo que argumentado, capacidad y riqueza de la crítica que se hace, y la adecuación de la bibliografía consultada (prueba final y evaluación continua).

  Los trabajos en los que los estudiantes realicen alguna actividad académicamente dirigida serán evaluados a partir de un perfil de competencias específicas de la actividad establecido en la documentación entregada al estudiante; asimismo se evaluará el trabajo desarrollado y las habilidades y actitudes mostradas durante la fase de ejecución de la actividad.

La evaluación constará de evaluación continua y de evaluación de una prueba final, y consistirá en la comprobación del desarrollo efectivo de las competencias teóricas y prácticas, a través de diferentes herramientas que proporcionarán los datos para medir y valorar los resultados obtenidos.

Herramientas de evaluación y criterios de calificación:

- prueba final (60%)
- evaluación continua (40%), que tomará en cuenta el seguimiento del trabajo individual en clase (trabajos, intervenciones orales en clase, actividades realizadas).

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	20.0	60.0
Prácticas	0.0	30.0
Seminarios	0.0	10.0
Asistencia y participación	0.0	10.0

Convocatoria extraordinaria

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. La calificación de los estudiantes en la convocatoria extraordinaria se ajustará a las reglas establecidas en la presente Guía Docente de la asignatura, garantizando la posibilidad de obtener el 100% de la calificación final. Se tomarán en su caso los datos proporcionados por la evaluación continua y por la prueba final correspondiente a esta segunda convocatoria.

LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

La evaluación única final, entendiendo por tal la que se realiza en un solo acto académico, podrá incluir cuantas pruebas sean necesarias para acreditar que el estudiante ha adquirido la totalidad de las competencias descritas en la Guía Docente de la asignatura ((art. 8 del Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada).
La evaluación única final se hará mediante un examen en el que se evaluarán las competencias teóricas y prácticas (100%). Los criterios de evaluación serán los mismos que para la prueba final de la asignatura (comprobación del desarrollo efectivo de las competencias teóricas y prácticas, a través de diferentes herramientas que proporcionarán los datos para medir y valorar los resultados obtenidos).
Materia objeto de examen: la indicada en la guía docente.
Modalidad: presencial.
Estructura:

I. Expression écrite
II. Expression orale
III. Compréhension écrite
IV. Compréhension orale
V. Grammaire
VI. Lexique

"El sistema de evaluación y calificación empleado seguirá el procedimiento establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de Septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, y concretado en la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada (Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112. 9 de noviembre de 2016)".