

Guía docente de la asignatura

**Francés II**

Fecha última actualización: 17/06/2021

Fecha de aprobación: 17/06/2021

<b>Grado</b>	Grado en Turismo	<b>Rama</b>	Ciencias Sociales y Jurídicas				
<b>Módulo</b>	Idioma Moderno Aplicado al Sector Turístico	<b>Materia</b>	Idioma Moderno II (Francés - Alemán)				
<b>Curso</b>	2º	<b>Semestre</b>	2º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria

**PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES**

Tener cursadas 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 ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA****COMPETENCIAS GENERALES**

- CG04 - Conocimiento de una lengua extranjera.
- CG07 - 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.

**COMPETENCIAS 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

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT03 - Aprender a comunicarse con fluidez en un entorno y a trabajar en equipo, tanto en un contexto nacional como en un contexto internacional.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- 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.
- Conocer la historia y cultura de los países de habla francesa con especial referencia a sus manifestaciones actuales (en el Verifica).
- Ser capaz de establecer el diálogo intercultural y de respetar la pluralidad y la tolerancia hacia las manifestaciones culturales diferentes.

#### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

##### TEÓRICO



### TEMARIO TEÓRICO:

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

### PRÁCTICO

#### 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 (repcionista/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.

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

## ENLACES RECOMENDADOS

<http://www.tv5monde.com/>

<http://www.lepointdufle.net/>

<http://www.francaisfacile.com/>

[http://www.studya.com/formations\\_metiers/communication.htm](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://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](http://www.cariforef-mp.asso.fr/files/essentiel_metiers/essentiel_metiers_hotel.pdf)



## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Docencia presencial en el aula
- MD02 Estudio individualizado del alumno, búsqueda, consulta y tratamiento de información, resolución de problemas y casos prácticos, y realización de trabajos y exposiciones.
- MD03 Tutorías individuales y/o colectivas y evaluación

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

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).

- Examen
- Trabajos periódicos escritos
- Presentaciones orales
- Participación en seminarios y tutorías

Porcentaje de cada método de evaluación en la nota final:

Examen: 60%. Es obligatorio obtener al menos un 50% de la puntuación del examen para aprobar la asignatura.

Evaluación continua: 40%.

- 20% por trabajo oral individual y / o en grupo
- 10% por trabajos escritos individuales y / o engrupo
- 10% por participación activa en clase y en tutoría

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

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).

En las convocatorias extraordinarias se realizará una evaluación única final para todos los estudiantes, con independencia de si han seguido o no un proceso de evaluación continua. La evaluación constará de: examen 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 (20%)
- II. Expression orale (20%)
- III. Grammaire (10%)
- IV. Lexique (10%)
- V. Compréhension écrite (20%)
- VI. Compréhension orale (20%)

**EVALUACIÓN ÚNICA FINAL**

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).

Aquellos alumnos a los que resulte imposible seguir el sistema de evaluación continua por razones justificadas podrán solicitar acogerse a la evaluación única final, según lo establecido en el artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de la Universidad de Granada (<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121>). La evaluación única final consistirá en un examen con la misma estructura y contenidos que el diseñado para la evaluación continua.

La evaluación única final, entendiéndose 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 (20%)
- II. Expression orale (20%)
- III. Grammaire (10%)



IV. Lexique (10%)

V. Compréhension écrite (20%)

VI. Compréhension orale (20%)

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Toda información extraída de la red debe ser consignada adecuadamente en los trabajos y pruebas finales de evaluación, acarreado el suspenso de modo automático si se infringe esta norma. Los trabajos y pruebas serán sometidos mediante el programa Turnitin al control de su autoría.

Quedan prohibidas la captación y/o grabación de las sesiones de docencia on-line y los documentos orales y/o escritos de las pruebas utilizadas para la evaluación, así como su reproducción o difusión, en todo o en parte, sea cual sea el medio o dispositivo utilizado. Cualquier actuación indebida comportará una vulneración de la normativa vigente, pudiendo derivarse las pertinentes responsabilidades legales.

Para el acceso a muchos servicios de docencia virtual es necesario contar con una cuenta institucional @go.ugr.es desde el comienzo del curso académico.

