

<i>Curso</i>	Restauração e Catering			<i>Ano letivo</i>	2018/2019	
<i>Unidade Curricular</i>	Inglês Aplicado III			ECTS	3	
<i>Regime</i>	Obrigatório					
<i>Ano</i>	1º	<i>Semestre</i>	1º semestre	<i>Horas de trabalho globais</i>		
<i>Docente (s)</i>	Zaida Pinto Ferreira			<i>Total</i>	81	<i>Contacto</i> 45
<i>Coordenador da área disciplinar</i>	Prof. Dr. Samuel Walter Best					

GFUC Cumprido

## 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Tendo em conta que o programa de Inglês é desenvolvido ao longo de três semestres, pressupõe-se que os alunos sejam capazes de, no final deste 3º semestre, comunicar de uma forma eficaz quer a nível escrito, quer a nível oral. As maiores preocupações são o desenvolvimento das competências orais e escritas, quer ao nível da receção, quer ao da produção a um nível intermédio: Speaking (Interação/Produção oral); Writing (Expressão escrita); Reading (Compreensão escrita); Listening (Compreensão oral).

## 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

### *Conteúdos Programáticos:*

#### Food and drink:

- Beverage service
- Menu planning
- Food production
- Equipment

#### Complaints:

- Making and dealing with complaints

#### The bill:

- Asking for and explaining the bill
- Calculating figures

### *Conteúdo Gramatical*

Verb tenses

Questions (direct/ indirect/ tags/ yes, no/ WH-)

Prepositions of place, movement and time

The use of much/ many/ a lot of

Adjectives: comparatives and superlatives

## 1. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Esta unidade curricular através dos conteúdos programáticos desenvolvidos, visa contribuir para a formação integral do aluno como pessoa e futuro profissional de uma área com grande especificidade como é a de Restauração e Catering.



Para tal o conteúdo apresentado contribui para a formação pessoal e profissional dos discentes, pretendendo atingir os seguintes objetivos transversais e interdisciplinares:

Desenvolver os conhecimentos e compreensão dos temas, bem como o sentido crítico acerca dos mesmos;

Promover a capacidade de cooperação e comunicação, incrementando igualmente a capacidade de liderança, através do incentivo ao trabalho em equipa;

Aumentar a capacidade de aprendizagem autónoma e de organização.

## **2. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL**

### **Manual:**

Baude, Anne, *Ready to Order – Student's book*, Longman, 2002.

Evans, Virginia. *Cooking. Career Paths*. Newbury: Express Publishing, 2013.

### **Outras Sugestões:**

Brodey, Kenneth, et al, *Test your English: Tourism*, La Spiga Languages, Milan, 1996.

Harding, Keith, *High Season*, English for the Travel and Tourism Industry, Oxford University Press, Oxford, 1994.

Jones, Leo, *Welcome! English for the Travel and Tourism Industry*, Cambridge University Press. Cambridge, 1998.

Pohl, Alison, *Test your Business English: Hotel and Catering*, Penguin Books, London, 1996.

Revell, Rod, *Highly Recommended*, Oxford University Press, Oxford, 1989.

Stott, Trish, *At your Service*, English for the Travel and Tourism Industry, Oxford University Press, Oxford, 1995.

Stott, Trish, *First Class*, English for Tourism, Oxford University Press, Oxford, 1998.

### **Dicionário Sugerido**

Hornby, A. S. *Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English*, Oxford University Press, Oxford, 1989.

Quirk, Randolph, *Longman Dictionary of Contemporary English*, Longman Dictionaries, 1992.

### **Gramática Sugerida**

Swan, Michael & Walter, Catherine. *How English works: A grammar practice Book*, Oxford University Press, Oxford, 1997

Eastwood, John *Oxford Practice Grammar (with answers)*, Oxford University Press, Oxford, 1999.

## **3. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)**

### **Avaliação contínua**

A avaliação contínua pressupõe o acompanhamento regular do processo de ensino-aprendizagem na unidade curricular.

Esta avaliação consiste na realização de dois testes escritos e numa nota prática (que engloba a participação do aluno nas aulas, a realização de trabalhos escritos e/ou apresentação oral e a assiduidade ao longo do semestre). Para além destes elementos de avaliação, o aluno deverá participar ativamente em, pelo menos, dois terços das aulas. Os alunos com sobreposição de

unidades curriculares terão que assistir a 50% das aulas previstas, caso contrário terão que optar pela avaliação periódica. O professor da unidade curricular reserva-se o direito de exigir um exame oral a qualquer aluno que tenha realizado avaliação contínua, caso considere essa prova fundamental para a sua avaliação e aprovação final.

O não cumprimento de apenas uma destas regras leva à exclusão do aluno da avaliação contínua, passando automaticamente para a avaliação final.

A classificação da avaliação contínua resulta da aplicação dos seguintes critérios:

1. Classificação da 1ª frequência – 40%;
2. Classificação da 2ª frequência – 40%
3. Classificação ponderada – 20%, sendo avaliados neste parâmetro a assiduidade, participação, conhecimentos, trabalho do aluno e prova oral. De ressaltar que o trabalho do discente será avaliado nas suas duas vertentes, durante a aula e fora desta (aprendizagem autónoma). Relativamente a esta última, a plataforma Blackboard será também foco de avaliação.

#### **Avaliação periódica**

Esta avaliação consiste na realização de dois testes escritos e de uma prova oral, que será realizada no final do período letivo. O aluno com estatuto de trabalhador-estudante poderá optar por esta avaliação, caso não consiga assistir a dois terços das aulas previstas.

A classificação da avaliação periódica resulta da aplicação da média aritmética da:

- Classificação da 1ª frequência
- Classificação da 2ª frequência
- Prova oral, no final do semestre

Só poderão realizar a 2ª frequência os alunos que obtiverem uma classificação igual ou superior a 7,5 (sete, cinco) na 1ª frequência. Na 2ª frequência, os alunos terão que ter uma classificação igual ou superior a 7,5 (sete, cinco), caso contrário reprovarão independentemente da média que tenham tido.

#### **Avaliação final**

Esta avaliação será realizada em fevereiro para todos os alunos que não optaram pela avaliação contínua ou periódica, ou para aqueles alunos que obtiveram uma média inferior a oito valores no final do ensino-aprendizagem. A avaliação consiste na realização de uma prova escrita e de uma prova oral, caso o aluno não tenha frequentado a avaliação contínua. No entanto, o professor da unidade curricular reserva-se o direito de exigir um exame oral a qualquer aluno que tenha realizado avaliação contínua, caso considere essa prova fundamental para a sua avaliação. Os alunos terão que ter uma classificação de 10 valores para serem admitidos à prova oral. A classificação final resulta da média aritmética destes dois elementos de avaliação, ou apenas da classificação obtida na prova escrita, caso o aluno esteja dispensado da respetiva prova oral.

#### **4. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR**

Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular assenta em princípios de formação teórico-prática. Assim, para o desenvolvimento da competência linguístico-comunicativa e o uso exponencialmente autónomo da língua inglesa, foram adotadas estratégias de ensino/aprendizagem e fomentadas em metodologias de aprendizagem autónoma, com o objetivo geral de motivar os alunos através da abordagem de tópicos da área de Restauração, desenvolvendo o sentido crítico e promovendo a capacidade de cooperação e comunicação, incentivando o trabalho em equipa e aumentando a capacidade de aprendizagem autónoma e de organização. Estas metodologias visaram igualmente fomentar as seguintes competências de nível intermédio: Speaking (Interação/Produção oral), Writing (Expressão escrita), Reading (Compreensão escrita) e Listening (Compreensão oral).

#### **5. REGIME DE ASSIDUIDADE**


Aconselha-se os alunos a frequentarem as aulas, de carácter teórico-práticas, em pelo menos 75%. No caso de tal não ser possível, é favor comunicar ao docente no início do ano letivo.

Os alunos que optarem pela modalidade de avaliação contínua, devem, obrigatoriamente presenciar 75% das mesmas.

Data: 2018-09-19

Docente:

*Luís António José*

 <b>IPG</b> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	MODELO PED.009.02
--	--	-------------------



<i>Course</i>	<b>Catering and Food Service</b>			<i>Academic Year</i>	2018/2019		
<i>Subject</i>	<b>Applied English III</b>			ECTS	3		
<i>Type of course</i>	<b>Compulsory</b>						
<i>Year</i>	<b>1<sup>st</sup></b>	<i>Semester</i>	<b>1° sem</b>	<i>Student Workload</i>			
<i>Professors)</i>	<b>Zaida Pinto Ferreira</b>			<i>Total</i>	81	<i>Contact</i>	45
<i>Area Coordinator</i>	<b>Prof. Dr. Samuel Walter Best</b>						

**Completed SD**

### 1. Learning Objectives

Given that the English Programme is developed over three semesters, it is assumed that, at the end of this 3rd semester, students are able to communicate effectively both at an oral and writing level. The most relevant concerns are the development of oral and written skills, both in terms of reception, and production, at an intermediate level: Speaking (Interaction / Oral Production) Writing (Writing), Reading (Reading), Listening (Oral Comprehension).

### 2. Programme

#### Syllabus

##### Food and drink:

- Beverage service
- Menu planning
- Food production
- Equipment

##### Complaints:

- Making and dealing with complaints

##### The bill:

- Asking for and explaining the bill
- Calculating figures

#### Grammatical Contents

##### Verb tenses

Questions (direct/ indirect/ tags/ yes, no/ WH-)

Prepositions of place, movement and time

The use of much/ many/ a lot of

Adjectives: comparatives and superlatives

### 3. Coherence between Programme and Objectives

This curricular unit, by the programmatic contents' development, aims to contribute to the general education of the student as a person and as a professional-to-be in an extremely specific area as Food Service and Catering.

Thus the presented contents / syllabus contribute to the personal and general education of the students, aiming to reach the following crosscutting broad objectives:

To develop knowledge and critical understanding of the themes;

To promote cooperation and communication skills increasing leadership abilities, through team work;

To increase autonomous learning and organization.

#### **4. Main Bibliography**

##### **Class Book:**

Baude, Anne, Ready to Order – Student’s book, Longman, 2002.

Evans, Virginia. *Cooking*. Career Paths. Newbury: Express Publishing, 2013.

##### **Other Suggestions:**

Brodey, Kenneth, et al, Test your English: Tourism, La Spiga Languages, Milan, 1996.

Harding, Keith, High Season, English for the Travel and Tourism Industry, Oxford University Press, Oxford, 1994.

Jones, Leo, Welcome! English for the Travel and Tourism Industry, Cambridge University Press. Cambridge, 1998.

Pohl, Alison, Test your Business English: Hotel and Catering, Penguin Books, London, 1996.

Revell, Rod, Highly Recommended, Oxford University Press, Oxford, 1989.

Stott, Trish, At your Service, English for the Travel and Tourism Industry, Oxford University Press, Oxford, 1995.

Stott, Trish, First Class, English for Tourism, Oxford University Press, Oxford, 1998.

##### **Suggested Dictionary**

Hornby, A. S. Oxford Advanced Learner’s Dictionary of Current English, Oxford University Press, Oxford, 1989.

Quirk, Randolph, Longman Dictionary of Contemporary English, Longman Dictionaries, 1992.

##### **Suggested Grammar**

Swan, Michael & Walter, Catherine. How English works: A grammar practice Book, Oxford University Press, Oxford, 1997

Eastwood, John Oxford Practice Grammar (with answers), Oxford University Press, Oxford, 1999.


#### **5. Teaching Methodologies (Including Evaluation))**

##### **Continuous Evaluation**

Continuous assessment involves regular monitoring of teaching and learning of the curricular unit

This assessment consists of two written tests and a practical mark (which includes the student's participation in class, accomplishment of written works and / or oral presentation and attendance throughout the semester). Further to this assessment, the student must keenly participate in at least two thirds of lessons. Students with overlapping curricular units will have to attend 50% of the scheduled classes, otherwise they will have to opt for the periodic assessment. The professor has the right to require an oral examination to any student who has completed continuous assessment, if it is considered a crucial proof to their evaluation and final approval.

The failure of just one of these rules leads to the student’s exclusion of the continuous assessment, passing to the final evaluation.

 <p data-bbox="496 152 692 286"> <b>Politécnico da Guarda</b>          Escola Superior de Turismo e Hotelaria       </p>	<p data-bbox="730 181 1209 248"> <b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b> </p>	<p data-bbox="1273 232 1390 286"> <b>MODELO PED.009.02</b> </p>
---	--	---



The classification of continuous evaluation results from the application of the following criteria:

1. 1st test – 40%;
2. 2nd test – 40%
3. 20% - it will be assessed attendance, participation, knowledge, student's work and oral exam. Student's work will be assessed along and outside the class (independent learning). For the latter, the Platform Blackboard will also be the focus of assessment.

### **Periodic Evaluation**

This assessment consists of two written tests and an oral exam, which will be held at the end of the 1<sup>st</sup> semester. The working students may choose this assessment, if they cannot attend two thirds of the lessons.

The final classification of the periodic evaluation results from the arithmetic average of the following elements:

- 1st test
- 2nd test
- Oral exam

Only the students who have got a mark equal to or higher than 7.5 (seven, five) on the 1st test are allowed to do the 2<sup>nd</sup> one. If the students, on the 2<sup>nd</sup> test, have a mark lower than 7,5 (seven, five) they will fail the CU regardless the average they have obtained.

### **Final Evaluation**

This assessment will be held in February for all students who have not chosen continuous or periodic evaluation or for those students who failed the teaching-learning process. It consists of a written exam and an oral one, in the case the student has not attended the continuous evaluation. However, the professor has the right to require an oral examination to any student who has completed continuous evaluation, if it is considered a crucial proof to their assessment. Students will have to get a mark of 10 to be admitted to the oral exam. The final classification results from the arithmetic average of these two elements of assessment, or only from the mark obtained in the written test, if the student is discharged from the oral exam.

### **6. Coherence between Teaching Methodologies and Objectives**

In order to achieve the proposed goals, the curricular unit's methodology is based on theoretical-practical principles. Thus, to develop the communicative and linguistic competence as well as the increasingly autonomous usage of the English language, learning and teaching approaches were adopted and autonomous learning methodologies were fostered, in order to motivate the students through the contact with the Food Service theme. As a result, not only critical thinking is developed but also the ability to cooperate and communicate is promoted, therefore encouraging students to work as a team and being more autonomous. The unit's methodology aimed also to reinforce the four skills (Speaking, Writing, Reading and Listening) at an intermediate level.

## 7. Attendance

Students are advised to attend classes, theoretical and practical, at least 75%. If it is not possible, please inform the teacher at the beginning of the school year. Students who opt for the method of continuous assessment must, necessarily, be present at 75%.

Date: 2018-09-19

Professor:

*Élido R. da Fonseca*