

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: IDIOMA EXTRANJERO PARA SERVICIOS I  
2. NIVEL DEL SABER: FLEXIBLE.  
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: LENGUAJES Y MÉTODOS  
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS  
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:  
6. CUATRIMESTRE: CUARTO  
7. HORAS PRÁCTICAS: 42  
8. HORAS TEÓRICAS: 18  
9. HORAS TOTALES: 60  
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 4  
11. CÓDIGO:  
12. CRÉDITOS:  
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

El alumno será capaz de utilizar el idioma extranjero en un contexto relacionado con la gastronomía.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. MENUS	14	6	20
II.SERVICE.	14	6	20
III. GIVE THE BILL TO THE CLIENT.	14	6	20
<b>TOTAL</b>	<b>42</b>	<b>18</b>	<b>60</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA**

**GASTRONOMÍA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: IDIOMA EXTRANJERO PARA SERVICIOS I  
 2., UNIDAD TEMÁTICA: MENUS  
 3. HORAS PRÁCTICAS: 14  
 4. HORAS TEÓRICAS: 6  
 5. HORAS TOTALES: 20  
 6. OBJETIVO:

Preparar un platillo, conocer verbos relacionados.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Menus	Specialties	7	Steak, Seafood, Italian, Japanese, Mexican, Chinese, etc	3
How dishes are prepared, including ingredients & methods of cooking.	Explaining dishes	7	Ingredients kitchen verbs: steam, boil, stir-fry, deep fry, bake, etc. Passive voice: eg. Lasagne al forno is cooked in the oven.	3
<b>TOTAL</b>		14		6

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: | IDIOMA EXTRANJERO PARA SERVICIOS I |
| 2. UNIDAD TEMÁTICA:         | SERVICE                            |
| 3. HORAS TEÓRICAS:          | HORAS PRÁCTICAS: 14                |
| 4. HORAS TOTALES:           | 6                                  |
| 6. OBJETIVO:                | 20                                 |
|                             | Saber tomar una orden.             |

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Taking reservations	Reservations	5	Present simple Prepositions of time	1
May I take your order?	Take orders of appetizers and main courses,  Recommending the menu.	5	Vocabulary Wh- question/ yes, no questions. Modals: Would, may. Future simple: will/won't.  Comparative form of the adjectives	1
What would you like to have ?	Talking about drinks, snacks, and desserts	4	Containers: a glass of, a bottle of, a can of, etc	1
<b>TOTAL</b>		<b>14</b>		<b>6</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: | IDIOMA EXTRANJERO PARA SERVICIOS I   |
| 2. UNIDAD TEMÁTICA:         | GIVE THE BILL TO THE CLIENT.         |
| 3. HORAS PRÁCTICAS:         | 14                                   |
| 4. HORAS TEÓRICAS:          | 6                                    |
| 5. HORAS TOTALES:           | 20                                   |
| 6. OBJETIVO:                | Dar la cuenta. Agradecer al cliente. |

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
	Asking and answering about the bill	14	Currencies	6
Could you give me the bill, please?	Complaints		Simple past/ will/ modals	
	Greetings		phrases	
<b>TOTAL</b>		14		6

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

## **RECOMENDACIONES DIDÁCTICAS PARA EL APRENDIZAJE**

- *El profesor realizará conferencias en la cual participen personalidades del sector productivo para que con sus conocimientos específicos de cada área y la experiencia que tienen en las distintas empresas ayuden al alumno a ubicarlo en el entorno laboral.*
- *Se utilizará en cada una de las unidades las siguientes recomendaciones didácticas.*
- *Dramatización: En la cual el alumno lleve a cabo diálogos o situaciones reales utilizando las estructuras gramaticales.*
- *Repetición individual o en grupos: Para que los alumnos practiquen la pronunciación del idioma.*

## **RECOMENDACIONES DIDACTICAS Y PARA LA EVALUACION DEL APRENDIZAJE**

- *Se podrán utilizar las siguientes recomendaciones.*
- *Expositivas-Demostrativas: En la cual expone ejemplos escritos y orales propios de acuerdo al tema de la unidad.*
- *Dramatización: En la que el alumno lleve a cabo diálogos o situaciones reales utilizando las estructuras gramaticales.*
- *Lluvia de ideas: Mediante la cual el grupo aporte ideas para resolver algún problema planteado.*

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

## BIBLIOGRAFÍA

### BÁSICA

Jacob Miriam & Strutt Peter,  
English for international Tourism, Longman 1997.

Jones leo,  
Welcome!, English for the travel & Tourism industry,  
Cambridge University press, 1998.

Trish Stott & Buckingham Angela,  
At Your Service. Oxford University press, 1995.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29