

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

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: IDIOMA EXTRANJERO P/ SERV. II
2. NIVEL DEL SABER: FLEXIBLE
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: LENGUAJES Y MÉTODOS
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: QUINTO
7. HORAS PRÁCTICAS: 30
8. HORAS TEÓRICAS: 15
9. HORAS TOTALES: 45
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 3
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

Proporcionar al alumno los conocimientos específicos especializados que deberá utilizar en el área de restaurantes, desenvolviéndose fluidamente con las estructuras idiomáticas y la terminología necesaria.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
<i>I.- CLIENT SERVICE</i>	10	5	15
<i>II.-CULTURING OF WINE PROCESSING</i>	20	10	30
TOTAL	30	15	45

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

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 P/ SERV. II |
| 2. UNIDAD TEMÁTICA: | I. CLIENT SERVICE |
| 3. HORAS PRÁCTICAS: | 10 |
| 4. HORAS TEÓRICAS: | 5 |
| 5. HORAS TOTALES: | 15 |
| 6. OBJETIVO: | |

Preparar a la vista del cliente los platillos solicitados, explicándole los procedimientos paso a paso.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. FRENCH SERVICE	Client explanation for proper procedure step by step	10	<i>Traditional English-style cutting.s:</i> New York, Rib-eye, T. bone etc. Seafoods, pastas and desserts.. Kitchen verbs, ingredients, food processing time.	5
TOTAL		10		5

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

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 SERV. II
2. UNIDAD TEMÁTICA: II. CULTURING OF WINE PROCESSING
3. HORAS PRÁCTICAS: 20
4. HORAS TEÓRICAS: 10
5. HORAS TOTALES: 30
6. OBJETIVO:

Explicar el proceso de elaboración del vino, así como el tipo de uva con el que se prepara.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Culturing of wine processing	Wine presentation	10	Classifications and descriptions of the wine processing procedure.	5
	<i>Wine tasting;aguardientes (tequila, Vodka, whisky, ron etc.)</i>	10	Wine index: alcohol grade, flavor descriptions, maturing	5
TOTAL		20		10

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

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 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

BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA:

Highly Recommended. English for the hotel and Catering Industry.

Michael Duckworth

Inglés para todos. Turismo, hotelería y restaurantes. Larousse

Welcome for the travel and tourism industry

Leo Jones

COMPLEMENTARIA

English Grammar in Use

Edy Murphy

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