



SILABO
INGLÉS TÉCNICO II

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1. Código : 062751
- 1.2. Ciclo : VII
- 1.3. Créditos : 3
- 1.4. Área curricular : Formación Básica
- 1.5. Condición : Obligatoria
- 1.6. Semestre Académico : 2017 - I
- 1.7. Duración : 16 semanas: 64 horas
- 1.8. Horas semanales : 4 HT: 2 HP: 2
- 1.9. Requisitos : Inglés Técnico I
- 1.10. Facultad : Ciencias Administrativas
- 1.11. Escuela Profesional : Administración de Turismo
- 1.12. Profesores : Comisión Académica
- 1.13. Texto Básico : Revell,Rod & Stott, Trish (2010). Highly Recommended 2, Student's Book, Oxford University Press.

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de formación básica, es de naturaleza teórica y práctica, tiene por propósito aplicar los conocimientos adquiridos en Inglés Técnico I, utilizando terminología de la especialidad de restaurante, cocina y gastronomía en general.

Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. Catering. II. Kitchen III. Restaurant IV. Bar.

III. COMPETENCIA DE ASIGNATURA

Comprende textos orales y escritos y organiza la información transmitida por los mismos, relacionados a las actividades afines a la profesión – restaurante, cocina y gastronomía.

IV. CAPACIDADES

-)] Desarrolla la comunicación en las áreas de restaurante, cocina y gastronomía relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.
-)] Desarrolla la comunicación en las áreas de restaurante, cocina y gastronomía relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.
-)] Utiliza estructuras gramaticales y vocabulario de nivel avanzado con corrección y fluidez relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.
-)] Utiliza estructuras gramaticales y vocabulario de nivel avanzado con corrección y fluidez relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: CATERING				
CAPACIDAD: Desarrolla la comunicación en las áreas de restaurante, cocina y gastronomía relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.				
Semana	Actitudes Valora la Correcta decodificación del mensaje y correcto procesamiento de la información para cumplir con la tarea asignada		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
1	- Revisión general de la gramática	Realizar ejercicios gramaticales	Seminario	2
			Dinámica de grupos	2
2	- Fruit, vegetables - Cooking, utensils	Leer con el objetivo de identificar las ideas principales. Identificar estructuras.	Seminario	2
			Taller	2
3	- Health and hygiene - Menu, breakfast	Identificar información específica	Estudio de casos	2
			Problematización	2
4	- Workshops	Utilizar apropiadamente el vocabulario	Taller	4

Referencias: J Bait, Miriam & Vergallo Laura. (2003).Focus On Catering, Modern Languages. J Pohl, Alison. (2002) Test Your Professional English (Hotel And Catering), Pearson Education Limited. J Revell, Rod & Stott, Trish (1988). Highly Recommended, Student's Book, Oxford University Press.				
UNIDAD II: KITCHEN				
CAPACIDAD: Desarrolla la comunicación en las áreas de restaurante, cocina y gastronomía relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.				
Semana	Actitudes Valora la Correcta decodificación del mensaje y correcto procesamiento de la información para cumplir con la tarea asignada		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
5	- Vocabulary and terminology: Kitchen	- Identificar estructuras.	Problematización	4
6	- Describing food and dishes	- Ordenar ideas y seguir instrucciones	Problematización	4
7	- Role play: Describing food and dishes	- Ordenar sucesos de una lectura.	Estudio de casos	2
			Problematización	2
8	- Workshop	- Ordenar ideas y seguir instrucciones	Problematización	2
	Evaluación Parcial		Estudio de casos	
Referencias: J Bait, Miriam & Vergallo Laura. (2003).Focus On Catering, Modern Languages. J Pohl, Alison. (2002) Test Your Professional English (Hotel And Catering), Pearson Education Limited. J Revell, Rod & Stott, Trish (1988). Highly Recommended, Student's Book, Oxford University Press.				

UNIDAD III: RESTAURANT				
CAPACIDAD: Utiliza estructuras gramaticales y vocabulario de nivel avanzado con corrección y fluidez relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.				
Semana	Actitudes Valora la comprensión global del texto, mediante la identificación de la información específica con coherencia, cohesión y pertinencia del contenido		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
9	- Idiomatic expressions	Identificar información específica	Clase magistral	2
			Inducción	2
10	- Polite request and responses	Identificar información específica	Estudio de casos	2
			Problematización	2
11	- Asking, explaining, comparing - Describing food and dishes	Ordenar ideas y seguir instrucciones	Estudio de casos	4
12	- Workshop	Utilizar apropiadamente el vocabulario	Dinámica de grupos	2
			Problematización	2
Referencias: J Bait, Miriam & Vergallo Laura. (2003).Focus On Catering, Modern Languages. J Pohl, Alison. (2002) Test Your Professional English (Hotel And Catering), Pearson Education Limited. J Revell, Rod & Stott, Trish (1988). Highly Recommended, Student's Book, Oxford University Press.				

UNIDAD IV: BAR				
CAPACIDAD: Utiliza estructuras gramaticales y vocabulario de nivel avanzado con corrección y fluidez relacionándolas técnicamente al ámbito hotelero.				
Semana	Actitudes Valora la comprensión global del texto, mediante la identificación de la información específica con coherencia, cohesión y pertinencia del contenido		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
13	- Idiomatic expressions	Identificar información específica	Estudio de casos	2
			Problematización	2
14	- Bar - Cocktails	Identificar información específica	Estudio de casos	2
			Problematización	2

15	- Role plays	Ordenar ideas y seguir instrucciones	Demostración	2
			Dinámica de grupos	2
16	- Role plays	Ordenar ideas y seguir instrucciones	Dinámica de grupos	2
	Examen Final		Estudio de casos	

Referencias:

-) Bait, Miriam & Vergallo Laura. (2003). Focus On Catering, Modern Languages.
-) Pohl, Alison. (2002) Test Your Professional English (Hotel And Catering), Pearson Education Limited.
-) Revell, Rod & Stott, Trish (1988). Highly Recommended, Student's Book, Oxford University Press.

VI. METODOLOGÍA

6.1. Estrategias centradas en la enseñanza

- a. Clase magistral
- b. Exposición problémica
- c. Simulación
- d. Demostración

6.2. Estrategias centradas en el aprendizaje

- a. Dinámica de grupos
- b. Taller
- c. Inducción
- d. Demostración

VII. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

- a. Equipos informáticos
- b. Fuentes de información
- c. Multimedia
- d. Separatas

VIII. EVALUACIÓN

La evaluación es un componente del proceso formativo que implica el recojo de información sobre los rendimientos y desempeños del estudiante. Permite el análisis para mejorar el proceso de enseñanza – aprendizaje. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso, según la siguiente Tabla:

Evaluación Académicas	Peso
Prueba de entrada	Sin nota
Evaluación de Proceso	60%
Examen Parcial	20%
Examen Final	20%

- Antes: prueba de entrada.-Se realiza una evaluación inicial, diseñada para recoger los saberes que posee el estudiante para asumir la asignatura y cuyo resultado no interviene en el cálculo de la calificación de la asignatura.
- Durante: Evaluación de Proceso.- De acuerdo al objetivo de aprendizaje de la asignatura se evalúan las competencias adquiridas por el estudiante utilizando los criterios establecidos en el anexo N° 1
- Examen: Parcial y Final.- Se evalúa los productos del aprendizaje, al finalizar una o más unidades de aprendizaje, usándose la prueba escrita como instrumento de medición (examen parcial y examen final).

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS

9.1. Fuentes bibliográficas

-) Badger, Ian Et Al. (2007) American Business English Program, New York Prentice Hall.
-) Simon And Schuster'S International Dictionary (2009) New York, Simon and Schuster, Inc

9.2. Fuentes electrónicas

-) www.electicenglish.com
-) www.saberingles.com.ar
-) www.englishclub.com
-) www.speakspeak.com
-) www.englishpage.com
-) www.ucl.ac.uk/internet-grammar/home.htm
-) www.englishgrammartutor.com/Index.htm
-) www.turismomadrid.es/INGL/MTUR/pagina/MTURDiccionarioTurista.htm