

---

**Ano Letivo** 2019-20

---

**Unidade Curricular** ALEMÃO II PARA HOTELARIA

---

**Cursos** GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

---

**Código da Unidade Curricular** 14171150

---

**Área Científica** LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS

---

**Sigla**

---

**Línguas de Aprendizagem**  
Alemão - DE

---

**Modalidade de ensino**  
Presencial

---

**Docente Responsável** Sílvia Moreno de Jesus e Quinteiro

| DOCENTE                            | TIPO DE AULA | TURMAS   | TOTAL HORAS DE CONTACTO (*) |
|------------------------------------|--------------|----------|-----------------------------|
| Sílvia Moreno de Jesus e Quinteiro | OT; TP       | TP1; OT1 | 90TP; 6OT                   |

\* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

| ANO | PERÍODO DE FUNCIONAMENTO* | HORAS DE CONTACTO | HORAS TOTAIS DE TRABALHO | ECTS |
|-----|---------------------------|-------------------|--------------------------|------|
| 2º  | A                         | 90TP; 6OT         | 252                      | 9    |

\* A-Anual; S-Semestral; Q-Quadrimestral; T-Trimestral

### Precedências

ALEMÃO I PARA HOTELARIA, ALEMÃO I PARA HOTELARIA E TURISMO

### Conhecimentos Prévios recomendados

A1 do Quadro Europeu Comum de Referência para o ensino de línguas.

### Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- Desenvolver no estudante as capacidades necessárias para uma comunicação efetiva em língua alemã das áreas da Hotelaria e Restauração.
- Dar ao estudante a oportunidade de retirar satisfação pessoal do seu estudo, através do estabelecimento de objetivos pertinentes, realistas e atingíveis relativamente à sua área de estudos e nível.

Espera-se do estudante que, após o cumprimento deste programa, seja capaz de:

Competências Genéricas:

- Revelar conhecimentos de língua alemã (oral e escrita) adequados à prática profissional nas áreas da Hotelaria e Restauração.
- Desenvolver as competências de análise e resolução de problemas, trabalho em equipa, negociação e decisão.

## **Conteúdos programáticos**

### **1 Situações an der Rezeption**

Gäste empfangen und registrieren.

Ein Zimmer beschreiben.

Dem Gast das Zimmer zeigen.

### **2 Essen und trinken**

Service im Café, im Restaurant und auf dem Zimmer: bestellungen entgegennehmen; auf Bestellungen reagieren; Speisen und Getränke empfehlen; servieren; Die Zahlung entgegennehmen; sich bedanken, auf Dank reagieren.

### **3 In der Stadt .**

Orientierung in der Stadt : Richtungsangaben, Verkehrsmittel; nach dem Weg fragen und Wege beschreiben.

### **4 Das Hotel**

Die Kategorie eines Hotels angeben;

Hotelausstattung und -leistungen beschreiben;

Angebote vergleichen;

Preise und Bedingungen angeben;

Orientierung im Hotel.

Informationen über Hoteldienstleistungen

Reklamationen

### **5 Abrechnung, Reklamationen und Verabschiedung von Gästen**

Die Abrechnung vorlegen und kommentieren

Gäste verabschieden

---

## **Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

A nível de aquisição linguística, pretende-se que os alunos atinjam, no final da Unidade Curricular, o nível A2 do Quadro Europeu Comum de Referência para o ensino de línguas. Através dos conteúdos programáticos de índole marcadamente profissional e prática, pretende-se desenvolver a competência comunicativa, falada e escrita, na área socioprofissional da hotelaria e da restauração. Nesse sentido são transmitidas e treinadas competências socioprofissionais relacionadas com o exercício efetivo de profissões relacionadas com o hotel e o restaurante. Os alunos deverão interagir oralmente e por escrito nas situações profissionais concretas apresentadas em cada uma das unidades. Em todas as unidades é estimulada a capacidade de trabalho autónomo e a consolidação de conhecimentos.

---

### Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Ensino presencial e participação ativa nas atividades na aula: simulações, trabalhos de grupo, leituras, exercícios e audição de textos.

Avaliação da UC:

- Componente de Avaliação por Frequência CAF 40% + Exame 60%
- Avaliação da CAF: 25% - Teste 1; 25% Teste 2; 20% - Fichas; 30% - Oralidade.
- Dispensa de exame: CAF  $\geq$  12 valores
- Admissão ao exame de época normal: necessária CAF  $\geq$  a 6.
- Caso seja favorável ao aluno, a nota de exame de época normal pondera com a CAF para o cálculo da nota de admissão a exames posteriores durante o ano letivo de obtenção da CAF.
- Época especial de conclusão de curso ou de melhoria de classificação: Exame = 100%.
- O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia por escrito ao docente.
- A falta a qualquer um dos momentos de avaliação sem justificação e a tentativa de fraude implicam a classificação zero, sem hipótese de reposição.

---

### Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

As metodologias de ensino seguem uma abordagem comunicativa, fundamentada no princípio pragmático funcional, cujo objetivo central é viabilizar a aquisição da competência comunicativa nos contextos profissionais relacionados com as áreas da Hotelaria e da Restauração. Os estudantes são chamados a participar ativamente em todas as atividades da aula, que incluem a discussão de temas e simulação de situações profissionais específicas.

O estudante adquire conhecimentos de Alemão utilizando-os num ambiente ativo. As metodologias de ensino são adaptadas aos conteúdos programáticos marcadamente práticos e são baseadas na exposição, exemplificação e participação, através de exercícios e simulações, sendo complementadas com meios audiovisuais utilizados nas aulas e disponibilizados aos estudantes para treino e trabalho autónomo.

---

### Bibliografia principal

Born, Kathleen *et al* (2011). *Erfolgreich im Gastronomie und Hotellerie*. Berlin: Cornelsen.

Gottstein-Schramm, B.; Kalender, S.; Specht, F. (2010). *Schritte Übungsgrammatik*. Berlin: Hueber Verlag.

Italiano, P.; Valperga, H.; Weiss, Brigitte (2000) *Deutsch im Hotel, Teil 1: Gespräche führen*. Berlin: Hueber Verlag.

Quinteiro, S; Santos, A.; Santos M. (s/d). *Schönen Urlaub*. Manual não editado.

**Academic Year** 2019-20

**Course unit** GERMAN II FOR HOSPITALITY

**Courses** HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)

**Faculty / School** SCHOOL OF MANAGEMENT, HOSPITALITY AND TOURISM

**Main Scientific Area** LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS

**Acronym**

**Language of instruction**  
GERMAN - DE

**Teaching/Learning modality**  
Presential

**Coordinating teacher** Sílvia Moreno de Jesus e Quinteiro

| Teaching staff                     | Type   | Classes  | Hours (*)  |
|------------------------------------|--------|----------|------------|
| Sílvia Moreno de Jesus e Quinteiro | OT; TP | TP1; OT1 | 90TP; 60OT |

\* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

---

#### Contact hours

| T | TP | PL | TC | S | E | OT | O | Total |
|---|----|----|----|---|---|----|---|-------|
| 0 | 90 | 0  | 0  | 0 | 0 | 6  | 0 | 252   |

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

---

#### Pre-requisites

ALEMÃO I PARA HOTELARIA, ALEMÃO I PARA HOTELARIA E TURISMO

---

#### Prior knowledge and skills

Level A1 of the Common European Framework of Reference for language teaching.

---

#### The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

- To develop intermediate communicative skills in spoken and written German in the socio-professional areas of the Hospitality and Restaurant industry;
- To give students the possibility of learning with pleasure; At the end of this curricular unit, students should be able to:
- Interact orally and in writing in business situations applied to the areas of the Hospitality and Restaurant industry;
- Develop and practice the skills of analysis and problem solving, teamwork, negotiation, presentation and decision-making; - Interact with customers to receive, inform, explain and recommend;
- Develop techniques for autonomous learning of foreign languages, and in particular the German language.

## **Syllabus**

### **1 Situationen an der Rezeption**

Gäste empfangen und registrieren.

Ein Zimmer beschreiben.

Dem Gast das Zimmer zeigen.

### **2 Essen und trinken**

Service im Café, im Restaurant und auf dem Zimmer: bestellungen entgegennehmen; auf Bestellungen reagieren; Speisen und Getränke empfehlen; servieren; Die Zahlung entgegennehmen; sich bedanken, auf Dank reagieren.

### **3 In der Stadt .**

Orientierung in der Stadt : Richtungsangaben, Verkehrsmittel; nach dem Weg fragen und Wege beschreiben.

### **4 Das Hotel**

Die Kategorie eines Hotels angeben;

Hotelausstattung und -leistungen beschreiben;

Angebote vergleichen;

Preise und Bedingungen angeben;

Orientierung im Hotel.

Informationen über Hoteldienstleistungen

Reklamationen

### **5 Abrechnung, Reklamationen und Verabschiedung von Gästen**

Die Abrechnung vorlegen und kommentieren

Gäste verabschieden

---

## **Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives**

By the end of this curricular unit, students should achieve level A2 of the Common European Framework of Reference for language teaching. The curricular unit programme aims to develop spoken and written communication skills, in the socioprofessional area of hospitality and tourism. The programme focuses on the professional skills related to the various real life job situations related to tourism information, hotel, airport and travel agency. Students interact orally and in writing in specific professional situations introduced in each unit.

In all units students are encouraged to work independently and consolidate their knowledge.

---

### Teaching methodologies (including evaluation)

Classroom teaching and active participation in classroom activities.

UC evaluation:

- Continuous Assessment (CA) component (40%) + Exam (60%)
- The CA component comprises: 25% - Test 1; 25% Test 2; 20% - worksheets; 30% - Orality.
- Students with a final CA grade of  $\geq 12$  are exempt from the exam.
- Admission to the exam during the 'época normal' period: a final CA grade of  $\geq 6$  is needed
- If favourable to the student, the exam mark from the 1st exam period calculated with the CA grade will be applied for admission to further exam periods during the same academic year.
- In the Special Exam Period for concluding the Course, or for improving the final classification, the exam weighting is 100%.
- The student may use the CA grade obtained in the previous academic year by applying in writing to the course unit teacher.
- The absence of any of the evaluation moments without justification and the attempt of fraud imply the classification zero, without hypothesis of replacement.

---

### Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

The teaching methodologies follow a communicative approach, based on a functional-pragmatic principle, whose main aim is to enable the acquisition of communicative competence within a professional context related to hospitality restaurant.

Students are asked to actively participate in all class activities, which include the following: listening or reading texts; watching short films followed by interpretation and debate; discussion of topics related to hospitality and tourism; role play of specific professional situations, etc.

Students acquire competencies in the German language in an active environment. The curricular unit programme is eminently practical and its ultimate goal is to serve as a learning and communication tool to enable the performance of professional tasks. Multimedia and Internet tools are very often used.

---

### Main Bibliography

Born, Kathleen *et al* (2011). *Erfolgreich im Gastronomie und Hotellerie*. Berlin: Cornelsen.

Gottstein-Schramm, B.; Kalender, S.; Specht, F. (2010). *Schritte Übungsgrammatik*. Berlin: Hueber Verlag.

Italiano, P.; Valperga, H.; Weiss, Brigitte (2000) *Deutsch im Hotel, Teil 1: Gespräche führen*. Berlin: Hueber Verlag.

Quinteiro, S; Santos, A.; Santos M. (s/d). *Schönen Urlaub*. Manual não editado.