English version at the end of this document

Ano Letivo	2017-18
Unidade Curricular	FRANCÊS I PARA TURISMO
Cursos	TURISMO (1.º ciclo) - Portimão (*) (*) Curso onde a unidade curricular é opcional
Unidade Orgânica	Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo
Código da Unidade Curricular	14231184
Área Científica	LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS
Sigla	
Línguas de Aprendizagem	Francês Fr
Modalidade de ensino	Presencial e tutoral.
Docente Responsável	Idília Negreiros dos Santos

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Idília Negreiros dos Santos	TP	TP1	12TP
Lígia Domingos Cipriano	OT; TP	TP1; OT1	78TP; 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
1º	A	90TP; 6OT	224	8

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Nenhum.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

De acordo com os perfis profissionais definidos para o Curso, a unidade curricular tem como objetivo preparar os estudantes para a utilização da língua francesa (Iniciação) em contextos profissionais do Turismo:

- Desenvolver a competência comunicativa (capacidades de compreensão, produção, interação e mediação) ao nível A1 do QECR na área do Turismo.
- Desenvolver as competências de comunicação (linguísticas, sociolinguísticas e culturas) necessárias à resolução de tarefas simples na área profissional do curso.
- Desenvolver a capacidade de análise e resolução de problemas e de trabalho em equipa.
- Desenvolver a motivação para o estudo, para a aprendizagem autónoma e para a utilização prática da língua francesa em contexto profissional.

Conteúdos programáticos

NOVO: Nível A1: Iniciação

Temas:

Premiers contacts

Nommer des objets de son contexte scolaire.

S?adresser à quelqu'un, se présenter et présenter quelqu?un.

Entrer en contact et échanger ses coordonnées.

Objets professionnels : achat, vente et usage.

Identifier, localiser, décrire, comparer, acheter et expliquer l?usage d?objets professionnels

Agenda : fixer des rendez-vous et prendre des messages

Accueil dans les professions du Tourisme : informer à l?Office de Tourisme, accueillir et servir les passagers à bord d?un avion, expliquer un billet de train et prendre une réservation.?

Gramática:

Fonologia, léxico e gramática: pronúncia, pronomes pessoais, determinantes, (artigos definidos, indefinidos, possessivos e demonstrativos) nomes e adjetivos (género e número), adjetivos (acordo, colocação e graus), forma negativa e interrogativa, verbos no presente do indicativo, advérbios de tempo, números, preços, datas e horas.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Perspetiva didática comunicativa e acional em língua profissional e de especialidade. Ensino presencial e/ou híbrido.

Manuais : Penformis J.L., (2011), *Français.com* , déb., CLE Intern., Paris e Corbeau, S., Penfornis, J.L. (2006), *Tourisme.com* , Clé Intern., Paris.

A avaliação de frequência (CAF) : 40%+ exame (60%).

Avaliação da CAF:

Teste 1: 20%

Teste 2: 20%

Av.oral: 40%

Out.: 20%

Dispensa de exame: CAF>=12 valores

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.

Na época especial de conclusão de curso ou de melhoria de classificação, o resultado do exame corresponde a 100% da nota da UC. O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia, por escrito, ao docente.

Bibliografia principal

Calmy, A.- M., (2004), Le français du Tourisme, Paris, Hachette.

Corbeau, S., Penfornis, J.L. (2006), Tourisme.com, Cahier de l?Etudiant, Clé International, Paris.

Corbeau, S., Penfornis, J.L. (2006), Tourisme.com, Clé International, Paris.

Gregoire, M. et Thievenaz, O. (2004), Grammaire progressive du Français, CLE-International, Paris/Porto Editora, Porto.

Penformis J.L., (2011), Français.com, niveau débutant, CLE international, Paris

Penformis J.L., (2007), Français.com, niveau débutant - Cahier de l?Etudiant, CLE international, Paris

Sitografia

http://www.appuifle.net/

http://www.lepointdufle.net/

Conjugueur on-line: http://www.verbix.com/languages/french.shtml

Academic Year	2017-18
Course unit	FRENCH I FOR TOURISM
Courses	TOURISM (*) (*) Optional course unit for this course
Faculty / School	Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo
Main Scientific Area	LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS
Acronym	
Language of instruction	French Fr
Teaching/Learning modality	Clarroom teaching and online tutoral.
Coordinating teacher	Idília Negreiros dos Santos

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Idília Negreiros dos Santos	TP	TP1	12TP
Lígia Domingos Cipriano	OT; TP	TP1; OT1	78TP; 6OT

* 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	224

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

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

None.

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

At the end of this course, students should have developed their communicative skills (listening, speaking, reading, and writing) in French at the A1 level of the Common European Framework of Reference for Languages in order to solve professional problems, to achieve simple professional tasks in the area of Tourism, to develop team work skills and motivation for self-driven language learning.

1. Listening: Understand simple oral discourses produced in professional situations

2. Production / verbal interaction: simple oral statements to talk about themselves, their profession, their activities and their socio-professional context. Interact with customers.

3. Reading skills: understand short professional texts: resumes, emails, maps, schedules, agendas, tickets, menus, and other texts.

4. Production / written interaction: produce short professional texts (resumes, emails, menus, business cards, emais, etc.)

Syllabus

Premiers contacts

Nommer des objets de son contexte scolaire.

S?adresser à quelqu'un, se présenter et présenter quelqu?un.

Entrer en contact et échanger ses coordonnées.

Objets professionnels : achat, vente et usage.

Identifier, localiser, décrire, comparer, acheter et expliquer l?usage d?objets professionnels

Agenda : fixer des rendez-vous et prendre des messages

Accueil dans les professions du Tourisme : informer à l?Office de Tourisme, accueillir et servir les passagers à bord d?un avion, expliquer un billet de train et prendre une réservation.

Prononciation, lexical and grammatical structures.

Teaching methodologies (including evaluation)

The teaching methodologies follow a communicative approach.Students are required to actively participate in all classroom activities, including listening or reading documents and their subsequent interpretation in order to perform professional tasks.

The CA component comprises:

- 40% - two written tests

- 40% - oral presentations

- 20% - homework /online tutorial / classroom activities (throughout the year).

Students with a final CA grade of >=12 are exempt from the exam.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.

Main Bibliography

CORBEAU, S. et al. (2004). Tourisme.com. Paris : CLE.

CORBEAU, S. et al. (2006). Hôtellerie-restauration.com. Paris : CLE.

DESCOTTES-GENON, C. et al. (1992). La Voyagerie. Grenoble : PUG Flem. FOLLET, J-P. et al. (2004). Guide bleu Portugal. Paris : Hachette.

GRÉGOIRE, M. et THIÉVENAZ O. (2004). Grammaire progressive du Français. Niveau Intermédiaire. Paris : CLE.

LABOURDETTE, J.F. (2000). Histoire du Portugal. Paris : Fayard.

MERMET, G. (2013). Francoscopie 2013. Paris : Larousse.

ORIN, P. (2014). Le guide Michelin Portugal. Paris : Ed. Voyage.