

## SILABO

### I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 PROGRAMA DE ESTUDIOS:	GASTRONOMÍA
1.2 NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA:	COMUNICACIÓN EN INGLES
1.3 CICLO ACADÉMICO:	III
1.4 NÚMERO DE CREDITOS:	3
1.5 PERIODO ACADÉMICO:	
1.6 NÚMERO DE HORAS:	Horas Teóricas: 32 Horas Prácticas: 32 Total de Horas: 64
1.7 NRO. SEMANAS:	17
1.8 FECHA DE INICIO DE LA U.D:	08/07/2024
1.9 HORARIO:	
1.10 NOMBRE DEL DOCENTE:	ZARATE DEL CASTILLO,
LUCIA CRYSTIN	
1.11 CORREO DEL DOCENTE:	lzarate@khipu.edu.pe

### II. SUMILLA

La Unidad Didáctica "Comunicación en Ingles " pertenece al programa educativo de Gastronomía. Es de naturaleza teórica práctica por lo que, se desarrollarán las habilidades de interpretación para una mejor comunicación globalizada, así como la adquisición de vocabulario a través la terminología aplicada a la carrera siendo la estrategia didáctica más eficaz la participación individual y grupal de los alumnos en el proceso de aprendizaje, cuyo objetivo fundamental es incrementar el nivel funcional en el ámbito turístico gastronómico hotelero y empresarial.

### III. UNIDAD DE COMPETENCIA DEL MÓDULO

#### MÓDULO II 2024:

#### ELABORACION E INNOVACIÓN DE RECETAS REGIONALES Y NACIONALES

##### 3.1. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA:

Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.

##### 3.1. COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD:

Comprender y comunicar ideas, cotidianamente a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.

## SILABO

### IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDO

#### CAPACIDAD 1:

**Utiliza estructuras gramaticales y vocabulario de nivel óptimo relacionándolas técnicamente al ámbito gastronómico.**

#### Indicadores de Logro de la Capacidad 01:

- Reconoce los principales verbos y gramática del idioma inglés.
- Identifica palabras y frases simples relacionadas a temas cotidianos.
- Sigue instrucciones básicas en inglés.
- Comprende Oraciones en idioma inglés.

<u>Actividades de Aprendizaje</u>	<u>Herramientas / Material Didáctico</u>	<u>Fecha</u>
<b>Semana 1:</b>		
<b>S1:</b>  Syllabus explanation Explanation of class working methodology Checking students' previous knowledge	PDF MICROSOFT TEAMS	
<b>S2:</b>  Basic Phonetics The Alphabet Greetings	PPT PDF BOOK ENGLISH FILE 1	
<b>Semana 2:</b>		
<b>S3:</b>  To Be verb -Subject pronouns -Affirmative and negative forms: contractions -Interrogative form: Short answers	PPT PDF BOOK ENGLISH FILE 1	
<b>S4:</b>  *Possessive Adjectives *Numbers from 0- 20	PPT PDF liveworksheets	
<b>Semana 3:</b>		

## SILABO

<b>S5:</b>  *Identifying types of: -spoons -knives -forks -cups -glasses	ppt separatas	
<b>S6:</b>  *Reading and Writing: -Personal Profile extract including verb be and possessive adjectives	pdf book ENGLIS FILE 1	
<b>Semana 4:</b>		
<b>S7:</b>  *Countries and Nationalities: -dialogues -recipes from different countries	english file 1 pdf ppt	
<b>S8:</b>  *Listening comprehension -Yes/no questions with be COUNTABLE AND UNCOUNTABLE NOUNS	pdf ppt	
<b>Semana 5:</b>		
<b>S9:</b>  -Restaurant staff -Some parts in the restaurant	ppt pdf Book	
<b>S10:</b>  *Talking about Peruvian gastronomy EXPOSITION	dialogues video pdf	
<b>Semana 6:</b>		
<b>S11:</b>  GASTRONOMIC ADJECTIVES: "salty.", "sweet.", etc	video ppt pdf	
<b>S12:</b>  *Vegetables: -root vegetables -green vegetables	video ppt	
<b>Semana 7:</b>		
<b>S13:</b>  -Crockery vocabulary -Useful expressions	ppt video	

## SILABO

<b>S14:</b>  the articles definite and indefinite a/an/the demonstratives pronouns that/those/this/these	ppt video book book	
<b>S15:</b>  *A place setting: -Napkin -Placemat -cutlery -glasses -crockery	video pdf	
<b>S16:</b>  *Review and check: -Ask and answer questions -Write items -Listening comprehension	ppt	
<b>S17:</b>  *Speaking *Listening *Reading *Writing	examen parcial	

### CAPACIDAD 2:

**Hablar y entender en inglés el texto de las recetas e insumos de la gastronomía internacional con coherencia y a un nivel moderado**

#### Indicadores de Logro de la Capacidad 02:

- Comprende ideas principales de textos claros y en inglés estándar referidos a asuntos cotidianos que tienen lugar en el trabajo.
- Interactúa en diversas situaciones y conversaciones en inglés que traten temas cotidianos de interés personal y profesional.
- Produce textos sencillos y coherentes en inglés sobre temas que le son familiares o de interés personal.

<u>Actividades de Aprendizaje</u>	<u>Herramientas / Material Didáctico</u>	<u>Fecha</u>
<b>Semana 9:</b>		
<b>S18:</b>  *Simple Present: -action verbs -conjugation 3rd person rules Gastronomic Verbs and Vocabulary.	ppt video	
<b>Semana 10:</b>		

## SILABO

<b>S19:</b>  *Food *Drinks *Create a meal *Common main courses	ppt video audio	
<b>S20:</b>  -affirmative sentences -present simple -Negative statements: don't -doesn't -Interrogative statements: do- does -short answers	ppt book	
<b>S21:</b>  Adverbs and expressions of frequency with verb to BE , grammar and vocabulary review	video ppt	
<b>S22:</b>  Prepositions of time: 'at', 'in', 'on'	ppt slides	
<b>Semana 12:</b>		
<b>S23:</b>  *Present continuous -rules -gerund spelling *Conversation exercises	ppt book	
<b>S24:</b>  *Writing and speaking skill: -oral exposition describing a peruvian dessert, using adjectives	exposition and writing	
<b>Semana 13:</b>		
<b>S25:</b>  Test of Vocabulary, grammar and reading.	exam	
<b>S26:</b>  *The time: different ways to say the time *Numbers: 20 - 100	video ppt slides	
<b>Semana 14:</b>		
<b>S27:</b>  - prepositions of place : - supermarket and prices : How much is it?	ppt book	
<b>S28:</b>  -Making a menu -Structure sentences in affirmative and negative forms	pdf	
<b>Semana 15:</b>		

## SILABO

<b>S29:</b>  *Making my menu * writing my recipe	* video * ppt	
<b>S30:</b>  *There is- there are -negative and interrogative form -usage in sentences	ppt	
<b>Semana 16:</b>		
<b>S31:</b>  *Prepositions of place *Setting a mise en place of a peruvian recipe	slides	
<b>S32:</b>  Adverbs of frequency. Describing activities in the gastronomy industry. Restaurant staff activities.	slides video	
<b>Semana 17:</b>		
<b>S33:</b>  Written exercises Reading comprehension questions	word	
<b>S34:</b>  Oral Exam	exam	

## V. EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

TIPO DE NOTA	SIGLA	PESO
<b>NOTA FINAL</b>	NF	
<b>SUSTITUTORIO</b>	ST	
<b>CAPACIDAD 1</b>	C1	
<b>INDICADOR DE LOGRO 1</b>	IL1-C1	
PARTICIPACION	PR	1,00
CONTROL DE LECTURA	CL	1,00
<b>INDICADOR DE LOGRO 2</b>	IL2-C1	
EXAMEN ESCRITO	EE	1,00
EXPOSICION	EX	1,00
<b>CAPACIDAD 2</b>	C2	
<b>INDICADOR DE LOGRO 1</b>	IL1-C2	
PARTICIPACION	PR	1,00
TRABAJOS	TR	1,00
<b>INDICADOR DE LOGRO 2</b>	IL2-C2	

## SILABO

EXPOSICION	EX	1,00
EXAMEN ESCRITO	EE	1,00
<b>NOTA DE RESULTADO</b>	<b>NR</b>	
<b>NOTA RESULTADO H</b>	<b>NRH</b>	
NOTA RESULTADO N	NRN	1,00

### FORMULA:

- La evaluación será sistemática, integral y permanente, se califica el conocimiento, actitudes y habilidades del estudiante.
- Los criterios de evaluación se aplicarán de acuerdo a las competencias y capacidades.
- La calificación será vigesimal (de 0 a 20 puntos). El estudiante debe alcanzar 13 puntos para aprobar la Unidad didáctica.
- El cálculo de la nota final se dará de la siguiente forma:

$$NF = \frac{NC1 + NC2 + NR}{3}$$

**NC1 = Nota de la Capacidad 1**  
**NC2 = Nota de la Capacidad 2**  
**NR= Nota de Resultado**  
**NF= Nota final**

**Tipos de evaluaciones:**

**ER:** Examen de resultados  
**EE:** Examen escrito  
**PY:** Proyectos individuales  
**PG:** Proyectos grupales  
**EO:** Examen Oral  
**EX:** Exposición  
**ED:** Evaluación de desempeño  
**CL:** Control de lectura

## **VI. ESTRATEGIA METODOLÓGICA**

La estrategia metodológica se enfoca en integrar el aprendizaje del idioma con el desarrollo de competencias técnicas. Utiliza un enfoque comunicativo donde los estudiantes practican inglés en situaciones laborales reales, como reuniones y presentaciones técnicas. Se implementa el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), donde los alumnos investigan y presentan temas de su especialidad en inglés, y se emplean tecnologías educativas para reforzar el aprendizaje. Además, se priorizan las habilidades productivas (hablar y escribir) mediante tareas prácticas, como la redacción de informes y la resolución de problemas técnicos en inglés. La evaluación es continua y final, midiendo la capacidad de los estudiantes para usar el inglés en contextos profesionales, mientras que el pensamiento crítico y la resolución de problemas se desarrollan para abordar situaciones técnicas en inglés. Esta estrategia prepara a los estudiantes para interactuar en un entorno globalizado dentro de su campo profesional.

## **VII. BIBLIOGRAFÍA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

### **7.1. Bibliografía**

ENGLISH FILE 1 -ELEMENTARY OXFORD (2016)  
AMAZE - HILDA MARTINEZ RICHMOND (2010)  
ENGLISH FOR RESTAURANT WORKERS SECOND EDITION , TALLA RENEE (2018)

### **7.2. Recursos Digitales - EBSCO**

CLASSDOJO  
AUDIOS  
VIDEOLESSONS  
QUIZZIZ  
KAHOOT  
WORDWALL  
YOUTUBE  
PODCAST