

Programa de Estudio por Competencias

Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades

Departamento:

Lenguas Modernas

Academia:

CIEL-Alemán

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Optativa Alemán Intermedio

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica	Total de Horas:	Valor en crédito
LM342	4	2	6	6

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica	Carrera	Prerrequisitos
C	Licenciatura	Todas las licenciaturas del CUCSH	

Area de Formación:

Básica común obligatoria

Elaborado por:

Bertha Alicia Rodríguez Rincón

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización

Abril 2006

2. PRESENTACION

En el curso se enseñarán estructuras básicas de gramática, vocabulario y fonética. Al final del curso los participantes deberán ser hábiles para hablar y preguntar sobre la rutina diaria, la hora y sobre gustos culinarios. Se continuará con el desarrollo de habilidades para la escritura y la lectura de textos breves. Durante el curso los participantes conocerán como llevar a cabo un plan de autoaprendizaje.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplicar las competencias orales y escritas de la lengua extranjera adquirida en la práctica profesional del alumno según su área básica de formación.

4. SABERES

Saberes prácticos	<ul style="list-style-type: none">- describir la rutina diaria- hacer citas- preguntar y decir la hora- leer una guía del ocio- ir de compras a una tienda o un supermercado- orientarse en un supermercado- preguntar donde se puede encontrar mercancías- describir cantidades- cocinar siguiendo una receta- pedir comida en un restaurante- conocer otros tipos de comida- hablar sobre gustos culinarios- dar sugerencias
--------------------------	--

Saberes Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> - verbos separables - el antepresente - el plural de los sustantivos - el acusativo - palabras compuestas - el verbo « mögen » (gustar) - Las formas del imperativo y su posición dentro de la frase
Saberes formativos	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer la comida típica de Alemania, Suiza y Austria - Formalidades en un restaurante en Alemania

5. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<ul style="list-style-type: none"> - La hora - Actividades de rutina - Citarse - Orientación en un supermercado - Gustos culinarios - Cocinar - Ordenar en un restaurant

6. ACCIONES

- Hacer una lista para comparar los horarios de los negocios en México y en Alemania.
- Buscar información de la oferta de comida internacional en la ciudad.

ELEMENTOS PARA LA EVALUACION

7. Evidencias de aprendizaje	8. Criterios de desempeño	9. Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none">- Revisión y calificación de tareas.- Evaluación del desempeño en la clase.- Resultado de los exámenes escritos.	<p>Se llevarán a cabo 2 exámenes (1 parcial y 1 final). Cada examen contiene tres elementos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Participación en clase y expresión oral- Tareas previas al examen- Sección escrita del examen	Situaciones comunicativas

10. CALIFICACIÓN

Se calificará según los siguientes porcentajes:

- Participación en clase y expresión oral oral **20%**
- Tareas previas al examen **30%**
- Sección escrita del examen **50%**

11. ACREDITACION

- Participación en clase.
- Tareas
- Exámenes

12. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BASICA

Lemcke, Christiane; Rohrmann, Lutz; Scherling, Theo, <i>Berliner Platz 1</i> Alemania, Langenscheidt, 2002.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Müller,Martin, Rusch,Paul, <i>Optimal</i> , Langenscheidt, 2005; Vorderwülbecke, Anne, Vorderwülbecke Klaus, <i>Stufen International</i> , Klett 2005
--