

Plano de Trabalho Docente - 2017

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 204 aprovado pela Portaria Cetec – 160, de 9-10-2012, publicada no Diário Oficial de 11-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 59			
ETEC:	Escola Técnica Estadual de Mairinque		
Código:	235	Município:	Mairinque
Eixo Tecnológico	Hospitalidade e Lazer		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha		
Qualificação:	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM COZINHA		
Componente Curricular:	Inglês Instrumental		
Módulo:	3	C. H. Semanal:	2,50
Professor:	RAUL ANTONIO DA SILVEIRA JÚNIOR ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Distinguir a importância da língua inglesa em processos de comunicação aplicados à área de Cozinha.
2. Interpretar documentos, manuais e textos técnicos e científicos em língua inglesa.
3. Contextualizar informações necessárias para elaboração de textos técnicos em língua inglesa.

Habilidades

- 1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.
- 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.
- 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.
2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.
 - 3.1. Selecionar informações da área de Cozinha em diversas mídias.
 - 3.2. Utilizar dicionários, glossários e listas técnicas em diversas mídias.
 - 3.3. Traduzir informações essenciais de um databook, datasheet, manual e ficha técnica para a língua materna.

Bases Tecnológicas

1. Técnicas de leitura e compreensão de textos:
 - 1.1. skimming;
 - 1.2. scanning;
 - 1.3. seletividade
2. Facilitadores de leitura:
 - 2.1. prediction;
 - 2.2. cognates;
 - 2.3. repeated words;
 - 2.4. typographical evidences;
 - 2.5. use of dictionary
3. Fundamentos da leitura aplicada a textos:
 - 3.1. vocabulário técnico e expressões específicas de gastronomia;
 - 3.2. terminologia internacional, padrões e normas;
 - 3.3. referência contextual
4. Fundamentos do gênero textual aplicado aos exemplares da área de Cozinha:
 - 4.1. processos de formação de palavras:
 - 4.1.1. sufixos e prefixos
 - 4.2. grupos nominais;
 - 4.3. voz passiva, tempos verbais
5. Utilização otimizada de dicionários em geral como fontes de pesquisa.

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.; 3.1. Selecionar informações da área de Cozinha em diversas mídias.; 3.2. Utilizar dicionários, glossários e listas técnicas em diversas mídias.; 3.3. Traduzir informações essenciais de um databook, datasheet, manual e ficha técnica para a língua materna.;	2. Facilitadores de leitura.; 2.2. cognates;; 2.4. typographical evidences;; 2.5. use of dictionary; 4. Fundamentos do gênero textual aplicado aos exemplares da área de Cozinha.; 4.1. processos de formação de palavras.;	Conversation about Food and Drinks	31/08/17	31/08/17
		Aula debate sobre o que é o Inglês instrumental	03/08/17	03/08/17
		Gramática (verbo DO , DOES)	10/08/17	10/08/17

		Exercícios Gramaticais na 3 pessoa do Singular.	17/08/17	17/08/17
		Teoria (O que é Simple Future). Exercícios escritos (Affirmative and Negative)	24/08/17	24/08/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.; 3.1. Selecionar informações da área de Cozinha em diversas mídias.; 3.2. Utilizar dicionários, glossários e listas técnicas em diversas mídias.;	1. Técnicas de leitura e compreensão de textos;; 1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 2. Facilitadores de leitura;; 2.3. repeated words;; 4.1. processos de formação de palavras;;	Exercise : Escrevendo sobre o cardápio do dia a dia em inglês	14/09/17	14/09/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.;	1. Técnicas de leitura e compreensão de textos;; 1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 1.3. seletividade; 2. Facilitadores de leitura;; 2.5. use of dictionary;	Avaliação Escrita 1	21/09/17	21/09/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.;	1. Técnicas de leitura e compreensão de textos;; 1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 2.2. cognates;; 4.1. processos de formação de palavras;;	English Text - Exercício Achar cognatos.	28/09/17	28/09/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.;	1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 2.5. use of dictionary; 3. Fundamentos da leitura aplicada a textos;; 3.1. vocabulário técnico e expressões específicas de gastronomia;; 3.2. terminologia internacional, padrões e normas;; 4. Fundamentos do gênero textual aplicado aos exemplares da área de Cozinha.;	Avaliação Escrita II	30/11/17	30/11/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.;	2. Facilitadores de leitura;; 2.4. typographical evidences;; 3. Fundamentos da leitura aplicada a textos;; 3.1. vocabulário técnico e expressões específicas de gastronomia;; 3.2. terminologia internacional, padrões e normas;;	How to prepare a Meal ? (Como preparar uma refeição?) - Toast , Baked etc...	05/10/17	05/10/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.;	2. Facilitadores de leitura;; 2.4. typographical evidences;; 2.5. use of dictionary; 3. Fundamentos da leitura aplicada a textos;; 3.2. terminologia internacional, padrões e normas;;	Do you like cooking? (Vocabulário de preparo de alimentos)	19/10/17	19/10/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.;	1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 1.3. seletividade; 2. Facilitadores de leitura;; 2.2. cognates;;	English Text - Exercício Achar cognatos.	26/10/17	26/10/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.;	1. Técnicas de leitura e compreensão de textos;; 1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 2.2. cognates;; 2.5. use of dictionary;	Text : Restaurant V.S Home	09/11/17	09/11/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.2. Utilizar dados linguísticos da língua inglesa, aplicados na leitura instrumental.; 2. Utilizar a língua inglesa na leitura de textos específicos da área de Cozinha.;	1. Técnicas de leitura e compreensão de textos;; 1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 2. Facilitadores de leitura;;	Text : Prepared food X Cooking at home / Food	16/11/17	16/11/17
1.1. Identificar as estruturas gramaticais básicas em textos de língua inglesa, voltadas à área de Cozinha.; 1.3. Utilizar expressões cotidianas na língua inglesa.; 3.1. Selecionar informações da área de Cozinha em diversas mídias.;	1. Técnicas de leitura e compreensão de textos;; 1.1. skimming;; 1.2. scanning;; 3.3. referência contextual;	Text : The healthy home food + Exercises	23/11/17	23/11/17

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Distinguir a importância da língua inglesa em processos de comunicação aplicados à área de Cozinha.	Participação em Aula ; Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ;	Atendimento às Normas ; Objetividade ; Relacionamento de Conceitos ;	Produção oral do tema gênero textual por meio das estratégias de leitura Relacionar com a língua materna. Compreensão Escrita do tema e gênero textual por meio das estratégias de leitura. Produção escrita dos temas abordados em sala
2. Interpretar documentos, manuais e textos técnicos e científicos em língua inglesa.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Participação em Aula ;	Atendimento às Normas ; Objetividade ; Relacionamento de Conceitos ;	Produção oral do tema gênero textual por meio das estratégias de leitura Relacionar com a língua materna. Compreensão Escrita do tema e gênero textual por meio das estratégias de leitura. Produção escrita dos temas abordados em sala
3. Contextualizar informações necessárias para elaboração de textos técnicos em língua inglesa.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Participação em Aula ;	Atendimento às Normas ; Objetividade ; Relacionamento de Conceitos ;	Produção oral do tema gênero textual por meio das estratégias de leitura Relacionar com a língua materna. Compreensão Escrita do tema e gênero textual por meio das estratégias de leitura. Produção escrita dos temas abordados em sala

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos	Participação em reuniões com
---------------------	------------------	--	------------------------------

	voltados à redução da Evasão Escolar	voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho					
Agosto	Video sobre a importância do Inglês instrumental na área da culinária	Palestra Motivacional	Correção das atividades escritas e avaliação oral.	Gramática : Exercícios de tempos verbais e cognatos + palavras técnicas da culinária	Reunião Pedagógica
Setembro	Video : O Inglês no âmbito Gastronômico	Atividades motivacionais : Facilitando o aprendizado do Inglês	Correção das atividades escritas e avaliação oral e escrita	Palavras técnicas mais usadas durante uma conversa relacionada a pratos e preparos de alimentos.	Reunião Pedagógica
Outubro	Trabalho power point : Apresentação Inglês no século 21	Video : O mercado de trabalho precisa de bilingues.	Correção das atividades escritas e avaliação oral e escrita	Textos instrumentais com termos técnicos e exercícios com cognatos.	Reunião Pedagógica
Novembro	Debate : O inglês está dominando todos os setores do mercado de trabalho	Atividade de recuperação : resumo	Correção das atividades escritas e avaliação oral e escrita.	Atividade Teórica : Facilitadores de Leitura	Reunião Pedagógica
Dezembro	Incentivo a leitura : Cognatos facilitando o entendimento do texto	Resolução das duvidas dos tempos verbais.	Correção das atividades escritas e avaliação oral e escrita.	Texto : Gastronomy around the World.	Reunião Pedagógica

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

<http://mordidanaweb.blogspot.com.br/2014/05/textos-em-ingles-sobre-alimentacao.html> <https://www.inglesnapontadalingua.com.br/2013/03/vocabulario-de-culinaria-em-ingles.html>

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Participação dos alunos nos temas e conteúdos abordados em sala. Avaliação de participação dos alunos.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Pesquisas em Textos e artigos sobre Gastronomia

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

Diante das competências/habilidades não atingidas pelo(a) aluno(a), serão propostas atividades (leitura e interpretação de texto, imagens e documentos; atividade em equipe) de recuperação contínua e paralela, adaptadas às dificuldades apresentadas

IX – Identificação:

Nome do Professor RAUL ANTONIO DA SILVEIRA JÚNIOR ;

Assinatura

Data

14/08/2017

X – Parecer do Coordenador de Curso:

De acordo com o plano de curso.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

14/08/17

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

