

<b>PLANO DE ENSINO</b>	
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>	
<b>DISCIPLINA: Inglês Aplicado à Restaurantes e Bares II</b>	
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>	
<b>Período: 2º Semestre</b>	
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>	
<b>Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias</b>	
<b>EMENTA</b>	
Compreender e produzir gêneros textuais orais e escritos em nível básico da língua inglesa, a fim de recepcionar clientes em restaurantes e bares, e oferecer-lhes produtos e serviços.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>GERAL</b></p> <p>Desenvolver as habilidades comunicativas de compreensão e produção oral e escrita, em um nível básico da língua inglesa, a fim de possibilitar uma comunicação eficaz com clientes, em um contexto de restaurante e bar.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrever os serviços do bar e restaurante;</li> <li>• Receber os pedidos dos clientes e servi-los;</li> <li>• Realizar cobranças e dar troco;</li> <li>• Despedir-se adequadamente.</li> </ul>	

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Describe and offer the pub's services.	10
<b>II</b>	Describe and offer the restaurant's service	10
<b>III</b>	Take order and charging	10
<b>IV</b>	Práticas Profissionais	10
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, <i>slides</i>, músicas etc);</li> <li>• Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca);</li> <li>• Apresentação de <i>role-plays</i> utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre discentes, professores e o curso;</li> <li>• Aulas de campo para práticas profissionais.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina;</li> <li>• Avaliação será formal através de atividades escritas e orais, como também através de apresentação de <i>role-plays</i> (individuais ou em grupos).</li> </ul>		

## RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincel, data-show, som, apostilas, dicionários, computadores de laboratório.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CRUZ, D.T. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter. 2<sup>nd</sup> edition. London: Oxford University Press.

VOLKMANN, P.R. Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

DE BIAGGI, E.T.K.; STAVALE, E.D.B. Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.

Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter Workbook. 2<sup>nd</sup> edition. London: Oxford University Press.

REJANI, M. Inglês Instrumental: comunicação e processos para hospedagem. São Paulo: Érica, 2014.

OXENDEN, C. et. al. New English File Beginner. London: Oxford University Press.

### ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<https://www.britishcouncil.org.br/atividades/ingles>

<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/category/ingles-para-restaurantes/>

<http://inglesgourmet.com/>