

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Inglês Técnico
Curso: Técnico Subsequente em Gastronomia
Período: 1º período – MÓDULO II
Carga Horária: 40 h.a. – 33 h.r.
Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias
EMENTA
Cumprimentar pessoas em língua inglesa. Compreender e produzir gêneros textuais orais em nível básico da língua inglesa, especialmente aqueles específicos da área de Gastronomia. Termos técnicos e vocabulário em inglês, da Gastronomia.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver as habilidades comunicativas de compreensão e produção oral, em um nível básico da língua inglesa, a fim de possibilitar uma comunicação eficaz, em um contexto de Gastronomia. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saudar pessoas. • Perguntar e responder perguntas pessoais em inglês. • Aprender os termos técnicos da área da Gastronomia, em língua inglesa. • Conhecer o vocabulário, em inglês, relacionado à Gastronomia.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulário básico da língua inglesa. • Vocabulário técnico relacionado à cardápios e receitas. • Textos técnicos aplicados à Gastronomia. • Textos jornalísticos e publicitários relacionados à Gastronomia.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, <i>slides</i>, músicas etc.); • Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão

<p>compartilhar conhecimento (Discussão de textos);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca); • Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina. • Avaliação formal através de prova(s). • Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos). • Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<p>Quadro branco e caneta de quadro; textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos; televisão; computador; internet; Datashow; DVD; Google classroom.</p>
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. CRUZ, D.T. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005. 2. LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter. 2nd ed. London: Oxford University Press. 3. VOLKMANN, P.R. Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. DE BIAGGI, E.T.K.; STAVALE, E.D.B. Enjoyyourstay! inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004. 2. <i>Dicionário Oxford Escolar</i>: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada. 3. LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter Workbook. 2nd ed. London: Oxford University Press. 4. REJANI, M. Inglês Instrumental: comunicação e processos para hospedagem.