
Ensino Secundário

Cursos Profissionais

2023 / 2024

Planificação Anual de Comunicar em Língua Inglesa

Disciplina da componente da formação tecnológica do curso de
Técnico de Cozinha Pastelaria

TURMA: 10º O

Professora: Lúcia Loureiro

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Comunicar em Inglês integra a componente de formação tecnológica do curso profissional de Hotelaria e Restauração, na variante de Técnico de Cozinha / Pastelaria, com uma carga horária total de 50 horas. Pretende-se com esta disciplina que os alunos desenvolvam competências básicas de comunicação em língua inglesa, a nível do utilizador independente, para além das estudadas na língua estrangeira da componente de formação sociocultural.

A integração desta disciplina na componente de formação tecnológica do curso de Hotelaria e Restauração reveste-se de particular importância, na medida em que permite ao aluno interpretar e produzir enunciados orais escritos de diferentes matrizes discursivas, em inglês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.

A disciplina desenvolve-se em 2 unidades de formação de curta duração que serão lecionadas ao longo deste ano letivo, uma vez por semana, sendo cada aula de dois tempos de 45 minutos:

UFCD 4664 – Cozinha e Pastelaria – 25 horas – 34 tempos

UFCD 8307 – Turismo e Hotelaria na região – 25 horas - 34 tempos

2 - Planificação

O referencial de formação poderá ser consultado na formação tecnológica dos cursos de aprendizagem de nível 4 de qualificação (código 811183) no site da Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino profissional - <http://www.catalogo.angep.gov.pt>.

A presente Planificação foi aprovada em reunião do Grupo de Recrutamento 330 a 15 de novembro de 2023

Períodos	Conteúdos	Nº de tempos
	UFCD 4664 – Cozinha / Pastelaria	25 horas = 34 tempos de 45 minutos
1º Período (15/09 a 15/12 13 semanas)	Atividades de aferição da competência da interação/produção oral	2 tempos
26 tempos de 45 minutos	<p style="text-align: center;">Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos de iguarias e ingredientes • equipamentos e utensílios • planeamento e organização do trabalho de cozinha e pastelaria • execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria • documentação técnica • primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência <p style="text-align: center;">Funções da linguagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • apresentar-se/ apresentar algo ou alguém • prestar e receber informações • ouvir e exprimir opiniões • perguntar e exprimir preferências • pedir/conceder autorização • descrever/ comparar • aconselhar/sugerir /criticar <p style="text-align: center;">Funcionamento da língua inglesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regras gramaticais de sintaxe e semântica • adequação discursiva • unidades significativas: parágrafos, estrutura frásica, tipos de frase ... • pronúncia. 	26 tempos + Mínimo de 6 tempos para aplicação de 3 processos/ instrumentos diversificados de recolha de classificação, por competência (escrita e oral)
2º Período (03/01 a 31/03 13 semanas)		
8 tempos de 45 minutos para conclusão da UFCD 4664		
+		

<p>18 tempos de 45 minutos para leção da UFCD 4664</p>	<p align="center">UFCD 8307 – Turismo e Hotelaria na Região</p>	<p>25 horas = 34 tempos de 45 minutos</p>
<p>3º Período (17/04 a 26/06) 11 semanas</p> <p>16 tempos de 45 minutos para conclusão da UFCD 4664</p>	<p>Vocabulário técnico de hotelaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oferta turística da região • oferta hoteleira da região • tradições da região • reservas em hotéis • documentação técnica • serviço de restaurante • serviço de bar <p>Funções da linguagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • apresentar-se/ apresentar algo ou alguém • prestar e receber informações • ouvir e exprimir opiniões • perguntar e exprimir preferências • pedir/conceder autorização • descrever/ comparar • aconselhar/sugerir /criticar <p>Funcionamento da língua inglesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regras gramaticais de sintaxe e semântica • adequação discursiva • unidades significativas: parágrafos, estrutura frásica, tipos de frase • pronúncia 	<p align="center">28 tempos</p> <p align="center">+</p> <p>Mínimo de 6 tempos para aplicação de 3 processos/ instrumentos diversificados de recolha de classificação, por competência – (escrita e oral)</p>

COMPETÊNCIAS A SER AVALIADAS

Competência Comunicativa

Compreensão oral

Compreender um discurso fluido e seguir linhas de argumentação dentro das áreas temáticas apresentadas, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras disciplinas.

Compreensão escrita

Ler e compreender diversos tipos de texto, dentro das áreas temáticas apresentadas, recorrendo, de forma adequada, à informação visual disponível; identificar o tipo de texto; descodificar palavras-chave/ideias presentes no texto, marcas do texto oral e escrito que introduzem mudança de estratégia discursiva, de assunto e de argumentação; interpretar informação explícita e implícita, pontos de vista e intenções do(a) autor(a).

Interação oral

Interagir, pedindo clarificação, reformulação e/ou repetição e usar formas alternativas de expressão e compreensão, recorrendo à reformulação do enunciado para o tornar mais compreensível; interagir com eficácia progressiva, participando em discussões, no âmbito das áreas temáticas.

Interação escrita

Responder a um questionário, email, chat e carta, de modo estruturado, atendendo à sua função e destinatário, no âmbito das áreas temáticas apresentadas, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras disciplinas.

Produção oral

Expressar-se de forma clara sobre as áreas temáticas apresentadas; produzir, de forma simples e breve mas articulada, enunciados para descrever, narrar e expor informações e pontos de vista.

Produção escrita

Planificar e elaborar uma atividade de escrita de acordo com o tipo e função do texto e o seu destinatário, dentro das áreas temáticas apresentadas, integrando a sua experiência e mobilizando conhecimentos adquiridos em outras disciplinas; reformular o trabalho escrito no sentido de o adequar à tarefa proposta.

Competência Intercultural

Reconhecer realidades interculturais distintas

Desenvolver a consciência do seu universo sociocultural e como este se relaciona com os universos culturais dos outros; relacionar a sua cultura de origem com outras culturas com que contacta, relativizando o seu ponto de vista e sistema de valores culturais, demonstrando capacidade de questionar atitudes estereotipadas perante outros povos, sociedades e culturas.

Competência Estratégica

- Comunicar eficazmente em contexto
- Trabalhar e colaborar em pares e pequenos grupos
- Utilizar a literacia tecnológica para comunicar e aceder ao saber em contexto
- Pensar criticamente
- Relacionar conhecimentos de forma a desenvolver criatividade em contexto
- Desenvolver o aprender a aprender em contexto e aprender a regular o processo de aprendizagem

Avaliação:

80% - Competência Comunicativa

40% - Compreensão-Interação- Produção Oral

Observação / intervenção dos alunos em sala de aula; Fichas de compreensão do texto oral, Sínteses de enunciados ouvidos/áudio; Simulação de situações comunicativas; Debates; Apresentações orais, Individuais / pares / grupo;

40% - Compreensão - Interação - Produção escrita

Fichas de avaliação; Fichas de trabalho (*quiz, questionários, inquéritos,..*) Trabalhos individuais / pares / grupo produzidos na aula e/ou fora dela; Grelha de progressão na aprendizagem; Observação direta do desempenho dos alunos, nas tarefas de escrita, realizadas; em sala de aula.

20% - Competência estratégica

Grelha de progressão na aprendizagem; Observação direta da participação dos alunos nas tarefas solicitadas; Grelha de Autoavaliação

(Vide Referencial de Avaliação da disciplina)

Competência Intercultural

Será avaliada de forma transversal nas outras competências