UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2012/1

I – Disciplina

Código	Nome da Disciplina	Horas-Aula Semanais		Horas-Aula Semestrais
		Teóricas	Práticas	
1901007	Inglês instrumental	3		45

Professor: Dr.a Haíssa Roberta Cardarelli – hrcarda@gmail.com ou hrcarda@ctdr.ufpb.br e Dr.a Ana Luisa Mattos Braga – anabraga@ctdr.ufpb.br

II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa

Leitura e compreensão de textos, dando-se ênfase à compreensão oral e também à estrutura gramatical.

IV – Objetivos

Geral: Capacitar o aluno a apropriar-se da língua estrangeira de maneira crítica, estimulando sua percepção do idioma pela compreensão. Propiciar o aumento do repertório vocabular pela leitura e interpretação de textos de diferentes tipos. Levar o aluno a uma reflexão sobre as relações entre as diferentes culturas e sobre a pluralidade de visões de mundo permitidas pela linguagem em seus contextos de uso. Levar o aluno a perceber a importância da língua inglesa como ferramenta de sua área profissional.
Específicos: Mobilizar, reconhecer e aplicar habilidades de leitura e interpretação textual com e sem uso de dicionário; reconhecer as estratégias de inferência; identificar os diversos níveis de reconhecimento textual para ler, compreender e interpretar textos; levantar pontos principais do texto. Reconhecer e saber como se utilizam recursos linguístico-estruturais: grupos nominais, estrutura frasal, verbos auxiliares e modais, tempos verbais, marcadores textuais, referências textuais, inferência lexical e textual, conectivos. Trabalhar com repertório vocabular geral e específico da área; resolver exercícios gramaticais para fixação de elementos e tópicos estruturais próprios da língua inglesa; traduzir pequenos textos.

V – Conteúdo programático

- Leitura de textos gerais e específicos da área de tecnologia de alimentos
- Técnicas de leitura, compreensão e interpretação textual
- Identificação de assunto e temática
- Processos de tradução e interpretação textual
- Conectivos e outros marcadores textuais
- Conjugação verbal - verbos auxiliares, regulares, irregulares e modais
- Formas afirmativa, negativa, interrogativa e interrogativa-negativa
- Pronomes pessoais sujeito e objeto
- Pronomes demonstrativos e indefinidos
- Adjetivos e pronomes possessivos
- Plurais irregulares
- Caso genitivo
- Adjetivos - uso de comparativos e superlativos

- Preposições
- Advérbios
- Tag questions
- Ordenação frasal (*word order*)
- Tempos verbais
- Pronomes interrogativos (*Question words*)
- *Phrasal verbs*
- Verbos regulares e irregulares
- Desenvolvimento de glossário técnico e uso do dicionário

VI – Metodologia de ensino

A aula será expositiva e dialogada. Discussões em sala de aula, elaboração de trabalhos individuais extra-classe, atividades didáticas empregando meios lúdicos e vídeos. Exercícios gramaticais, exercícios de tradução com aplicação dos tópicos desenvolvidos em aula a partir dos textos, e com apoio da língua materna. Construção de glossário técnico da área de tecnologia de alimentos. Exercícios individuais, em duplas e em pequenos grupos. Uso de trechos de filmes, de músicas e de textos de naturezas variadas em que se pode
identificar e aplicar o conteúdo aprendido. Leitura de revistas especializadas e de textos gerais de fontes diversas. *Sites* e publicações em inglês. Recursos: TV e DVD player; aparelho de áudio para CD; *data show.*

VII – Avaliação

- Resolução de exercícios e elaboração de trabalhos individuais, em duplas, e em pequenos grupos; leitura e levantamento de vocabulário; organização de glossário técnico; provas escritas.
- Observação do trabalho de sala de aula; aferição do grau de compreensão e de aplicação dos tópicos aprendidos, quanto ao reconhecimento e ao uso das estruturas gramaticais e do repertório vocabular; emprego das competências e habilidades concernentes à disciplina; observação individual dos alunos quanto à pontualidade e à qualidade dos trabalhos apresentados; observação individual e de grupo quanto à participação em aula e à interação com colegas e professor no que se refere à discussão e à resolução dos trabalhos propostos.
- Serão aplicadas duas provas escritas durante o semestre. A primeira corresponderá a 3**0%** do valor total da nota. A segunda corresponderá a 3**0%** do valor total da nota. Durante o semestre serão recolhidos regularmente exercícios e atividades variados, feitos individualmente ou em duplas/grupos, em sala de aula e extra-classe, incluindo o uso do ambiente virtual moodle (apenas 20% do restante) e que corresponderão a 4**0%** do valor total da nota.

VIII – Bibliografia sugerida

FÜRSTENAU, E. **Novo Dicionário de Termos Técnicos Inglês-Português**. Vols. 1 e 2. 25ª Edição. Ed. Globo, São Paulo, 2001.
FÜRSTENAU, E. **Inglês Instrumental - Estratégias de Leitura. et alli** - Theresina Halley S. A. Gráfica e Editora, 1996.
FLORENZANO, E. **Dicionário Ediouro.** Ed. Ediouro, São Paulo, 2001.

Complementar:
- Material preparado pelo professor para fins específicos, uma vez que o inglês instrumental se viabiliza por meio de atividades de leitura, de análise e de interpretação textual, além de traduções do inglês para a língua materna. Trechos de artigos de revistas especializadas; excertos de livros da área; textos de assuntos gerais, de tipologia e gêneros diversos, de várias fontes e de vários autores.
- Dicionário inglês-português / português-inglês

_____ _____

Assinatura do Professor Assinatura do Professor