

**ESCOLA BÁSICA
CIPRIÃO DE FIGUEIREDO**



DEPARTAMENTO DE LINGUAS ESTRANGEIRAS

LEI - INGLÊS

CURSO de FORMAÇÃO VOCACIONAL

2º Ciclo

HORTICULTURA, COZINHA E CARPINTARIA

Ano letivo 2024/2025

CURSO DE FORMAÇÃO VOCACIONAL - 2º CICLO

COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL – INGLÊS

HORTICULTURA, COZINHA E CARPINTARIA

Nota: os parâmetros/critérios de avaliação da componente de formação terão uma incidência de 60% domínio cognitivo e 40% sobre o domínio das atitudes e valores.

PARÂMETROS	PESO	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
Compreensão oral	+/-10	VER/OUVIR: - Identificar o contexto do discurso, a ideia principal e a informação específica; - Seguir instruções e direções simples num contexto que lhe é familiar; - Acompanhar uma conversa simples sobre assuntos que lhe são familiares.
Produção oral	+/-10	FALAR/PRODUZIR: - Produzir textos correspondendo a necessidades específicas de comunicação; - Ser inteligível; - Controlar a acentuação e entoação na leitura e produção oral; - Usar um leque de estruturas simples com um sentido claro; - Utilizar palavras, expressões ou locuções mais longas; - Ligar ideias com conectores simples.
Interação oral	+/-10	FALAR: - Responder de forma apropriada a perguntas, instruções ou estímulos visuais; - Responder com prontidão, com hesitações e pausas naturais.
Compreensão escrita	+/-10	LER: - Identificar a ideia principal e a informação essencial de um texto factual / informativo; - Identificar a ideia principal e a informação essencial num contexto de leitura extensiva; - Extrair informação específica de um texto; - Descodificar uma história ilustrada ou uma notícia simples.
Produção escrita	+/-10	ESCREVER/PRODUZIR: frases, parágrafos e textos correspondendo a necessidades específicas de comunicação.
Interação escrita	+/- 10	ESCREVER: - Preencher formulários, receitas, horários...; - Ordenar frases para elaborar parágrafos; - Utilizar sequências de frases simples para elaborar mensagens, <i>e-mails</i>, <i>posts</i> e <i>blogues</i> simples.

Atitudes e valores	+/-40	AUTONOMIA/EMPENHO • Realizar as tarefas da aula • Revelar espírito de iniciativa PARTICIPAÇÃO/COOPERAÇÃO • Participar de forma adequada e oportuna • Cooperar e respeitar a opinião dos outros RESPONSABILIDADE • Ser assíduo e pontual • Organizar-se e fazer-se acompanhar do material necessário ASSERTIVIDADE • Relacionar-se corretamente com os outros • Respeitar o Regulamento Interno AUTOAVALIAÇÃO • Regular as suas aprendizagens (módulos) • Avaliar as aprendizagens realizadas (final de período)
--------------------	-------	---

REFERENCIAIS DE FORMAÇÃO

INGLÊS 67 TL + COZINHA 20 TL = 87 TL

6 módulos propostos + 1 módulo de docência coadjuvada com o docente da área de formação vocacional

INGLÊS			
MODULOS		AVALIAÇÃO	TL
I	O INGLÊS NO MUNDO E NA ESCOLA		6
	• <u>O Inglês no mundo</u> - Reconhecer aspetos da cultura britânica e americana e a importância da língua inglesa no mundo atual; - Identificar e caracterizar símbolos da cultura britânica e americana. • <u>O Inglês no nosso quotidiano</u> - Reconhecer e identificar palavras inglesas usadas no português; - Reconhecer sons e termos básicos da língua inglesa; - Reconhecer formas diferentes de saudações. • <u>O Inglês na escola</u> - Utilizar terminologia específica do dia a dia da sala de aula.	▪ Avaliação Diagnóstica ▪ Avaliação Formativa ▪ Avaliação Sumativa ▪ Grelhas de observação ▪ Listas de verificação ▪ Auto-regulação das aprendizagens ▪ Auto-avaliação e hetero-avaliação	
II	O MEU MUNDO		13
	• <u>Identificação pessoal</u> - Perguntar e dizer o nome, idade, morada, telefone, origem e nacionalidade. • <u>O meu corpo</u> - Reconhecer e identificar as partes do corpo humano; - Descrever física e psicologicamente pessoas. • <u>A família</u> - Identificar, falar e escrever sobre os membros da família; - Estabelecer relações de parentesco.	▪ Avaliação Formativa ▪ Avaliação Sumativa ▪ Grelhas de observação ▪ Listas de verificação ▪ Auto-regulação das aprendizagens ▪ Auto-avaliação e hetero-avaliação	
III	O MUNDO DO TRABALHO		10

	• <u>Profissões/ocupações</u> - Identificar, perguntar e responder sobre profissões/ocupações; - Identificar características e objetos específicos relacionados com determinada profissão. • <u>Locais de trabalho</u> - Identificar e relacionar profissões com locais de trabalho.	▪ Avaliação Formativa ▪ Avaliação Sumativa ▪ Grelhas de observação ▪ Listas de verificação ▪ Auto-regulação das aprendizagens ▪ Auto-avaliação e hetero-avaliação	
IV	LAZER E BEM-ESTAR		13
	• <u>Alimentação e Saúde</u> - Identificar tipos de comidas e de bebidas; - Exprimir gostos e preferências. • <u>Desportos e Hobbies</u> - Identificar desportos e passatempos; - Falar sobre o que consegue e não consegue fazer. • <u>Formas de Vida saudáveis</u> - Identificar formas de vida saudáveis, exprimindo as suas preferências e gostos (desportos e alimentação).	▪ Avaliação Formativa ▪ Avaliação Sumativa ▪ Grelhas de observação ▪ Listas de verificação ▪ Auto-regulação das aprendizagens ▪ Auto-avaliação e hetero-avaliação	
V	OS MEUS HÁBITOS		15
	• <u>Rotina Diária</u> - Perguntar e responder sobre hábitos e rotinas; - Descrever o seu dia a dia.	▪ Avaliação Formativa ▪ Avaliação Sumativa ▪ Grelhas de observação ▪ Listas de verificação ▪ Auto-regulação das aprendizagens ▪ Auto-avaliação e hetero-avaliação	

VI	O MUNDO À MINHA VOLTA	Avaliação Formativa	10
	<u>Lugares Públicos e lojas:</u> - Identificar edifícios públicos, serviços e monumentos importantes da sua cidade. <u>Direções:</u> - Perguntar e dar direções.	- Avaliação Sumativa - Grelhas de observação - Listas de verificação - Atividades de auto e heteroavaliação	

INGLÊS - COZINHA			
MODULO		AVALIAÇÃO	TL
INGLÊS EM CONTEXTO			20
Utilização do inglês na comunicação oral e escrita no âmbito da área de formação vocacional: - Propostas de áreas vocabulares para realização de projeto (blogue, divulgação de receitas escritas em plataforma digital, divulgação de receitas em vídeo, podcasts ou outras formas de divulgação): - Roda dos alimentos - Categorias de alimentos - Modos de confeção alimentos - Modos de conservação dos alimentos - Utensílios de cozinha - Instruções relacionadas com a preparação e confeção dos alimentos - Instruções para manuseamento de aparelhos de cozinha - Comunicação no âmbito do atendimento ao público		- Trabalho de Projeto em articulação com docente da Área vocacional - Auto e hetero-avaliação	

REFERENCIAIS GERAIS DE AVALIAÇÃO

Os critérios de avaliação da disciplina aqui definidos consignam o que cada professor deve valorizar nos seus alunos ao nível das áreas de conteúdo/competências da disciplina, tendo ainda como elementos orientadores desse processo os princípios definidos no Perfil dos alunos à Saída da Escolaridade Básica, bem como as Aprendizagens Essenciais definidas para o Nível **A1** do Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas, bem como as orientações definidas no documento de avaliação da escola.

Momentos e instrumentos de avaliação do curso de formação vocacional

A avaliação dos alunos é predominantemente formativa, permitindo a obtenção de informação sobre o desenvolvimento das competências comunicativas definidas para cada módulo, com vista ao ajustamento de processos e estratégias de ensino.

- Momentos de avaliação
 - ✓ Avaliação Diagnóstica (no início do curso)
 - ✓ Avaliação Formativa (e reguladora ao longo do módulo e do ano letivo)
 - ✓ Avaliação Sumativa (no final de cada módulo)
- Instrumentos de avaliação
 - ✓ Grelhas de observação de aula
 - ✓ Listas de verificação (TDC, fichas projetos realizados, atividades de produção oral e escrita...)
 - ✓ Fichas de trabalho
 - ✓ Caderno diário e registos do aluno
 - ✓ Projetos/portfólio/leitura extensiva
 - ✓ Registos de auto e hetero-avaliação
- Avaliação sumativa
 - ✓ Realização de um instrumento de avaliação sumativa por módulo.
 - ✓ No processo de classificação é utilizada a seguinte terminologia classificação de 0 a 20 valores:

Valores	Menção
0 -9	Insuficiente
10-13	Suficiente
14– 17	Bom
18-20	Muito Bom

ESTRATÉGIAS DE ENSINO

- Adequar ao Programa Vocacional as orientações curriculares de inglês, valorizando de forma equilibrada as competências comunicativas da oralidade e da escrita;
- Facultar ao aluno as aprendizagens esperadas e critérios de avaliação para cada módulo;
- Favorecer o ensino pela descoberta;
- Monitorizar o trabalho do aluno com feedback sistemático;
- Valorizar as atitudes do aluno e promover a sua melhoria;
- Proporcionar situações de ensino individualizado;
- Adequar as tarefas às necessidades específicas de cada aluno;
- Estabelecer prazos para realização de atividades subdividindo as tarefas em segmentos sempre que necessário;
- Diversificar os instrumentos de avaliação no âmbito da oralidade e da escrita.
- Fomentar o gosto por uma atualização constante dos seus conhecimentos;
- Promover a autorregulação das aprendizagens;
- Recorrer às novas tecnologias no desenvolvimento de aprendizagens significativas

ARTICULAÇÃO INTERDISCIPLINAR

A articulação será desenvolvida em todas, ou parte, das áreas, de forma transversal e articulada no conselho de turma. Visa aferir conteúdos, objetivos, procedimentos, atividades e estratégias adequadas ao nível de ensino e ao grupo/turma em particular, numa lógica de harmonização e interação da aquisição de conhecimentos envolvendo os alunos na conceção, realização e avaliação de projetos, permitindo-lhes articular saberes das diversas áreas de competência e disciplinas em torno de problemas ou temas de pesquisa ou de intervenção privilegiando sempre metodologias aprendentes, bem como o recurso às TIC.

Obedece às seguintes linhas de orientação:

- Desenvolver metodologias pedagógicas;
- Permitir a integração de conhecimentos, capacidades e atitudes das diversas disciplinas / domínios, através da sua aplicação contextualizada no contexto vocacional;
- Utilizar adequadamente as TIC, permitindo o desenvolvimento das vertentes de pesquisa e de intervenção;
- aprofundar o significado social das aprendizagens disciplinares / áreas de formação vocacional.

São propostos os seguintes temas de acordo com a EEEC:

- Direitos Humanos
- Igualdade de Género

- Interculturalidade
- Desenvolvimento sustentável
- Educação Ambiental;
- Saúde
- Sexualidade
- Risco
- Outros.

EQUIPA PEDAGÓGICA FORMATIVA

Cláudia Silva – Rosa Coelho