

**PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DE PROFESSORES DE ALEMÃO (PDPA)**

Curso de Aperfeiçoamento em Ensino de Alemão como Língua Estrangeira

***Alemão para uma escola em transformação: Brasil global 2015***

*Deutsch fu reine Schule im Wandel: Brasilien global 2015*

MONALISE SASSE DAMGAARD KRISTENSEN

**PROJETO MASTER CHEF**

## INTRODUÇÃO

No mundo globalizado em que vivemos hoje, faz-se necessário o conhecimento de uma língua estrangeira. Para isso, é preciso formar cidadãos capazes de interpretar e analisar as diversas informações que recebem diariamente.

O ensino da língua alemã no Brasil, torna-se necessário para que os filhos de descendentes não percam suas origens e possam construir seu conhecimento através de informações que recebem de casa. Isto permite que o conhecimento seja construído coletivamente na escola, promovendo o crescimento do grupo como um todo. A autonomia desafia as relações intersociais entre aqueles que estão envolvidos no processo de ensino-aprendizagem.

Esta oportunidade possibilita ao aluno ser agente responsável em seu aprendizado, o que gera a motivação. Assim, o conhecimento que o aluno traz para a sala de aula é utilizado de maneira que a língua alemã não esteja restrita ao livro didático, fazendo com que fique mais próximo de sua realidade.

Por isso, apresentamos aqui uma situação do dia a dia que é preparar uma receita, onde os alunos possam pesquisar a respeito do tema trabalhado, que é a preparação de uma receita culinária, assim como sugestões de sites de pesquisa, possibilitando a busca por outras informações para com sua aprendizagem.

## GRUPO-ALVO E CONHECIMENTOS PRÉVIOS

Alunos regularmente matriculados dos 6º e 7º anos dos períodos matutino e vespertino.

## DURAÇÃO DO PROJETO

Cinco aulas de 45 minutos de duração cada.

## OBJETIVO GERAL

Através deste projeto, levar-se-á ao educando conhecimentos linguísticos da língua alvo (vocabulário, gramática e produção de texto).

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconhecer vocabulário específico dos alimentos: frutas, verduras, cereais, carnes, laticínios, condimentos;

Reconhecer vocabulários específicos sobre temperos, sabores e sensações: doce, azedo, apimentado, quente, frio, agridoce, pimenta, sal, gengibre, etc.

Reconhecer os utensílios domésticos na língua alvo: colher, garfo, faca, panelas, etc.

Reconhecer a estrutura do texto “receita”: título, verbos no imperativo, como ordenar os ingredientes, modo de preparo;

Saber noções mínimas de higiene, escolha e manipulação dos alimentos;

Conhecer os riscos de preparar um alimento sozinho ao utilizar facas, forno, fogão, etc.

Escolher uma receita, preparar e apresentar aos colegas e professora para degustação.

## AULAS

### 1° AULA

Duração em minutos: 45 minutos

Recursos didáticos: dicionário, livro didático, quadro negro, internet.

Objetivo: Reconhecer vocabulário específico sobre os alimentos: frutas, verduras, legumes, cereais, carnes, laticínios e temperos.

Descrição da aula: Com o auxílio da professora, os alunos aprenderão vocabulário sobre os alimentos e temperos na língua estrangeira em questão.

### 2° AULA

Duração em minutos: 45 minutos

Recursos didáticos: sala informatizada

Objetivo: reconhecer o texto tipo “receita”

Descrição da aula: Primeiramente, a professora irá trazer um modelo de receita, onde trabalhará a estrutura do texto: título, ingredientes, verbos no imperativo, modo de preparo. Em seguida, com o auxílio da professora da sala informatizada, os alunos organizados em duplas ou trios, irão pesquisar uma receita para treinar em casa e preparar na escola. Não deixaremos de orientar os alunos quanto ao cuidado no manuseio, escolha dos ingredientes e em nunca utilizar utensílios domésticos sem a supervisão de um adulto.

### 3° AULA

Duração em minutos: 45 minutos

Recursos didáticos: caderno, lápis ou caneta.

Objetivo: Preparação para a receita

Descrição da aula: A partir do momento que as duplas já escolheram a receita que querem preparar, os mesmos deverão elaborar uma “lista de compras” com os ingredientes necessários para a receita. Para tanto, assim que tiverem a lista nas mãos, os alunos e professora irão visitar um mercado próximo da escola para comprarem os ingredientes necessários. Nesta oportunidade, a professora irá orientá-los a respeito da escolha dos ingredientes, a lerem os rótulos, a verificar a validade, a comparar produtos semelhantes de marcas diferentes, a acondicionar os alimentos em casa de maneira correta, etc.

### 4° AULA:

Duração em minutos: 45 minutos

Recursos didáticos: ingredientes, cozinha da escola e refeitório.

Objetivo: Início da preparação das receitas

Descrição da aula: De posse dos ingredientes, a professora orientará aos alunos com os cuidados de higiene e preparação da receita: uso de avental e touca, higiene das mãos, higienização de alimentos crus como frutas ou verduras se necessário, etc.

De posse destes cuidados, e com os ingredientes, os alunos irão preparar suas receitas, sempre contando com a orientação da professora e de um profissional da escola, caso necessite.

### 5° AULA:

Duração em minutos: 45 minutos

Recursos didáticos: data show, cartazes, receitas finalizadas, fotocópias da receita.

Objetivo: Apresentação das receitas aos colegas e professora para degustação.

Descrição da aula: Todas as duplas apresentarão ao grande grupo e a professora suas receitas, para tanto poderão usar cartazes com as fotos e a receita ou também o data show da escola, caso seja possível. A apresentação deverá ser feito em língua estrangeira. Ao final da apresentação, os colegas e professora irão degustar e avaliar o prato.

ANEXOS:

Sites:

[www.tudogostoso.com.br](http://www.tudogostoso.com.br) – acessado em 08 de abril de 2015

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) – acessado em 08 de abril de 2015

## CUCA ALEMÃ – A VERDADEIRA

### INGREDIENTES

• *Tempo de preparo* **1h 00min**

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 6 colheres de açúcar
- 1 colher de fermento flechmann
- 2 colheres de banha
- Raspas de limão
- 250 ml de leite morno
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

#### **Farofa:**

- 1 xícara e 1/2 de farinha
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 1 colher de chá canela em pó
- 2 colheres de banha

### MODO DE PREPARO

1. Misture o fermento com 1 colher de açúcar e metade do leite e deixe levedar por 30 minutos
2. Misture os outros ingredientes com o fermento e misture em uma tigela com a farinha, (a massa fica pegajosa)
3. Coloque em uma forma untada com auxílio de uma colher, deixe crescer, regue com a farofa e leve para assar por aproximadamente 30 minutos

#### **Farofa:**

1. Misture os ingredientes com as pontas dos dedos e coloque em cima da massa

