

# “Eu nem sei o que é um badejo em Português!”: um projeto de desenvolvimento de vocabulário específico em língua inglesa para a indústria hoteleira

Gisela Soares<sup>1</sup>, Teresa Pataco<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*CIGLA (Célula de Investigação do Grupo de Línguas Aplicadas),  
GiselaSoares@eseig.ipp.pt*

<sup>2</sup>*Escola Superior de Estudos Industriais de Gestão – IPPorto, tpataco@eseig.ipp.pt*

## Resumo

Este artigo discute a metodologia utilizada numa unidade curricular (UC) de língua inglesa para fins específicos, onde se abordam, em articulação com uma das disciplinas nucleares, conteúdos relacionados com as atividades operacionais da indústria da restauração e *catering*, e faz uma reflexão sobre a aquisição de vocabulário para a indústria hoteleira no âmbito do primeiro ano da licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira. Considerado o volume de léxico especializado que se espera que os aprendentes venham a dominar, e ainda que pareçam considerar o seu domínio o melhor indicador de proficiência linguística, os alunos de 1º ano revelam não ter ainda desenvolvido estratégias que lhes permitam adquirir de forma autorregulada e autónoma o léxico da indústria em que pretendem inserir-se, confiando no docente para selecionar, explicar, traduzir ou definir “todas as palavras importantes” que pensam virão a ser-lhes úteis. Partindo da premissa que importa contrariar esta tendência, tem vindo a ser adotada uma estratégia com resultados satisfatórios (taxas de aprovação rondando os 80% nos últimos cinco anos) assente, paralelamente, no desenvolvimento de atividades de cunho mais tradicional, desenhadas para suportar a evolução da aprendizagem, por exemplo, com trabalho sobre variados *inputs* linguísticos que permita o desenvolvimento das quatro macro-competências, associado à forma e ao desenvolvimento do léxico, articulado com uma orientação *task-based*, atualizada na realização de um projeto interdisciplinar, intitulado *TV Cooking Show*. Da análise qualitativa da metodologia, dos seus resultados, e da revisão da literatura disponível, podemos concluir que, sendo simultaneamente um desafio para docentes e discentes, esta orientação parece potenciar a autonomia dos estudantes, relativamente à identificação, organização e apropriação do léxico, bem como no desenvolvimento de competências de pesquisa, organização e autoavaliação, ainda que seja possível identificar que os estudantes apresentam posteriormente dificuldades na transferência destas competências para outras UC de língua inglesa.

**Palavras-chave:** Language for Specific Purposes (LSP), Content and Language Integrated Learning (CLIL), investigação-ação, desenvolvimento vocabular, hotelaria e restauração.

# “I don’t even know what ‘whiting’ means in my mother tongue!”: a vocabulary development project in English for the hotel industry

## Abstract

This article discusses the methodology used in an English for Specific Purposes class, whose syllabus (in close articulation with the core subjects of the degree) includes topics related to the operational activities typical of the restaurant and catering industry. Furthermore, it reflects on vocabulary acquisition for 1st year students in the Hotel Management degree. If one takes into consideration the amount of specialised vocabulary students are expected to master (though they seem to consider such mastery the best indicator of language proficiency), 1st year students will still not have developed strategies which enable them to acquire the industry’s vocabulary in autonomous and self-regulating ways. Instead, they will rely on the lecturer to select, explain, translate or define “all the words” they deem relevant. Bearing in mind that such a trend needs to be countered, we have adopted a strategy with satisfying results – approval rates of 80% – over the past five years. This strategy combines more “traditional” learning activities (designed to underpin the learning process), such as noticing tasks, including work on realia, which are associated to the relevance of form and lexical development, with a task-based approach. The latter, which materialises in the form of an interdisciplinary project, called TV Cooking Show, aims at developing the four macro-skills. The qualitative analysis of the methodology, its results and the review of the existing literature led us to conclude that, a challenge for lecturers and students alike, this approach seems to entice students’ autonomy, in what concerns the development of researching, organisational and self-assessment skills. Nevertheless, it is also possible to pinpoint subsequent difficulties students experience in transferring these skills efficiently to other English courses.

**Key-words:** LSP, CLIL, action-research, vocabulary development, hospitality and catering.

## Introdução

O projeto interdisciplinar intitulado *TV Cooking Show*, implementado desde o ano letivo 2008/2009, em articulação com a unidade curricular de Práticas Hoteleiras II, é parte integrante do sistema de avaliação contínua previsto para a avaliação do aproveitamento à unidade curricular de Inglês II, no Curso de Gestão e Administração Hoteleira da Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão, no Instituto Politécnico do Porto.

De carácter obrigatório, a unidade curricular (UC) semestral de Inglês II conta com 4 créditos (ECTS), uma carga horária de 4 horas de contato semanais (num total de 68 horas de contato e 44 horas de trabalho autónomo). A realização do *TV Cooking Show* é parte integrante do sistema de avaliação contínua, contando com a mesma ponderação dos dois testes, i.e. 25%, a que acresce as rubricas "Assiduidade" e "Participação, empenho e postura" (PEP), com uma ponderação de 12,5%. Em razão dos objetivos da UC, a avaliação do projeto impacta, em grande medida, esta última rubrica onde se procura refletir a medida de desenvolvimento de competências atitudinais e a adoção de processos autorregulados próprios de uma visão madura e responsável do envolvimento do próprio no processo de aprendizagem.

Colocando ao alcance de todos a capacidade de produzir conteúdos, a Internet 2.0 transformou-nos em emissores num processo de comunicação de massas. O *TV Cooking Show*, herdeiro da abordagem comunicativa (CLT), com a sua metodologia *task-based*, exige aos estudantes que concebam, produzam e realizem um vídeo em língua inglesa. Neste, apresentam uma receita à sua escolha, fazendo eco dos programas de televisão dedicados à culinária, cuja popularidade toda uma nova geração de *foodies* parece apostada em renovar.

## Da teoria

Apesar de o termo mais abrangente *Línguas para Fins Específicos* existir (cf. <http://www.city.ac.uk/arts-social-sciences/centre-for-language-studies/courses/languages-for-specific-purposes>), o domínio da língua inglesa no contexto internacional, fruto do processo de globalização/mundialização dos setores económicos e industriais dos Estados Unidos da América (bem como do seu poderio militar) a partir da segunda metade do séc. XX, redundou na enorme preponderância de estudos e programas para o ensino do inglês de enquadramento vocacional e profissional, o Inglês para Fins Específicos (*ESP*).

Esta abordagem ao ensino das línguas começou a deixar a sua marca a partir da década de 1960, tendo o diagnóstico de necessidades (*needs analysis*) dos aprendentes no centro da sua teorização. Será a partir desse diagnóstico que se criam os conteúdos programáticos para os contextos específicos em que os aprendentes irão comunicar. Segundo Dudley-Evans (1998), “ESP is defined to meet the specific needs of the learners”, a primeira das suas características absolutas.

A última década do século passado assistiu ao aparecimento do CLIL (*Content and Language Integrated Learning*), uma abordagem com um enfoque duplo: o conteúdo e a língua em que é ensinado:

*“The point of CLIL is NOT to make the foreign language a mere by-product of what goes on in the classroom. In an integrated way, language and content should be learnt together for a common purpose of (1) cognition + (2) knowing the cultural contexts of the discipline + (3) content/competences + (4) communication.” (Morgado et al. 2015)*

O processo de Bolonha determinou a necessidade de uniformizar *curricula* e graus no ensino superior, bem como as enormes vantagens da cooperação entre instituições de ensino superior (a qual se fará no código linguístico com estatuto de *lingua franca* – o inglês), deixando bem clara a necessidade da internacionalização dos programas de ensino e dos corpos docentes e discentes. Apesar de algumas diferenças metodológicas (cf. Bruton 2013), há muitos pontos de contacto entre estas duas abordagens ao ensino das línguas pelo que a metodologia adotada no projeto *TV Cooking Show* será uma confluência dos pontos que aquelas têm em comum, nomeadamente na necessidade de “to scaffold students while working towards their goals.” (Sobhy et al. 2013)

## Da metodologia

A presente proposta de trabalho insere-se, do ponto de vista metodológico, no quadro da investigação-ação, na definição de Watts (1985 apud Ferrance 2000), “[...] a process in which participants examine their own educational practice systematically and carefully, using the techniques of research”. Nesta linha podemos afirmar que as sucessivas edições do *TV Cooking Show* têm oferecido um espaço de intencionalidade transformadora, colocando a equipa docente numa situação privilegiada, para recolher dados qualitativos, através de observação

naturalista e participante, que utiliza para alavancar a melhoria contínua na conceção, implementação e avaliação do projeto, focando-se num problema da UC - a integração de competências cognitivas, operacionais e atitudinais valorizadas pelo mercado de trabalho - e procurando uma solução adequada para os alunos de 1º ano.

É neste quadro que temos aprofundado a compreensão da prática docente e o melhoramento do contexto em que aquela tem lugar (Waters-Adams 2006), considerados a exequibilidade e o impacto do projeto, expresso pela melhoria da prática docente e dos resultados dos estudantes, bem como lançamos um olhar crítico com o objetivo de participar na transformação social através da ação facilitadora do investigador num processo que se quer colaborativo (Coutinho et al. 2009).

Feitos os ajustes necessários ao meio de comunicação utilizado, os dados qualitativos são recolhidos com recurso ao conjunto de técnicas e de instrumentos da investigação-ação propostos por Latorre (2003 apud Coutinho et al. 2009), i.e., a observação direta do fenómeno em estudo; a entrevista na perspetiva da interação dialogante permitida pelas tecnologias de informação e comunicação (TIC) e a análise de conteúdo dos textos produzidos pelos participantes.

## Da logística

Os discentes terão um nível de proficiência que variará entre o A2 e o B1, tal como descrito pelo Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas, e são distribuídos por duas turmas, com cerca de 30 elementos cada.

O projeto (objetivos, orientações e dicas e parâmetros de avaliação) é apresentado e discutido no início do segundo semestre, sendo posteriormente disponibilizado sob a forma de guião de trabalho na página da UC do *Moodle*. Aos estudantes é pedido que se organizem em grupos de trabalho, não superiores a 4 elementos, e se responsabilizem pelo planeamento e gestão dos trabalhos que decorrem exclusivamente em horário de trabalho autónomo. Para desencorajar a procrastinação, os estudantes são inquiridos regular e informalmente sobre a progressão dos trabalhos ao longo do semestre e é-lhes pedida a entrega dos guiões a meio do semestre (cf. Figura 1).

Como forma de responsabilizar e também de promover o envolvimento dos estudantes, a seleção do número, natureza e complexidade da(s) receita(s) a apresentar é livre. Sugere-se, no entanto, que a(s) receita(s) a apresentar sejam herdeira(s) da gastronomia portuguesa e recebam aprovação da(s) docente(s). Esta fase envolve uma significativa negociação intra e inter grupos, dado que não pode haver duplicação de receitas.

Para a realização do *TV Cooking Show* os estudantes são aconselhados a mobilizar recursos audiovisuais, disponibilizados pelo Gabinete de Imagem e Comunicação, Logísticos (laboratórios de cozinha) disponibilizados pela Unidade técnico-científica de Hotelaria e Restauração, e Humanos (os docentes das UC de Inglês e de Práticas Hoteleiras e das Tecnologias de Comunicação), o que pressupõe um cuidadoso planeamento dos trabalhos e competências de negociação com os vários agentes envolvidos, bem como com os pares, num ambiente de competição por recursos necessariamente limitados.

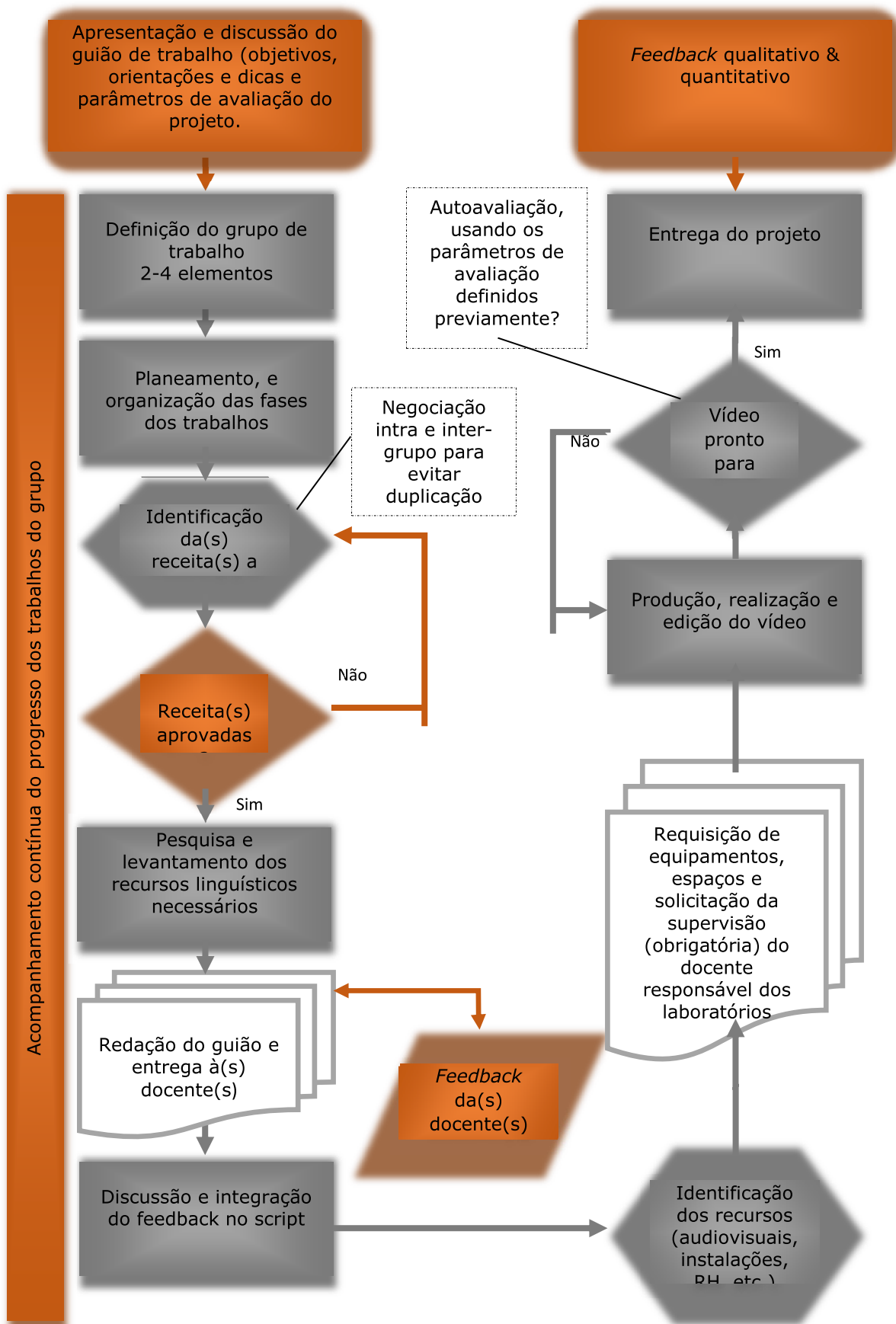


Fig. 1 – Fluxograma: TV Cooking Show

O guião de trabalho, bem como a grelha de avaliação que é discutida na apresentação do projeto (e cujos indicadores para a avaliação são discutidos com os estudantes e publicada no *Moodle*), dá suporte aos resultados de aprendizagem que se pretende atingir, nomeadamente no que diz respeito a uma utilização confiante de um leque alargado de vocabulário específico e técnico (bem como das estruturas sintáticas da língua estrangeira), à identificação do registo, género e tipo textual adequado à situação comunicativa e, por fim, à familiaridade com conceitos básicos de ordem técnica e sua aplicação (*mise en place*, cortes e técnicas culinárias, empratamento, tipos de serviço, maridagens), em estreita ligação com a UC de Práticas Hoteleiras II.

A aprovação da(s) receita(s) pela(s) docente(s) é necessária para garantir que não há duplicação de receitas quer no ano letivo em curso, quer de receitas apresentadas em anos anteriores. A aprovação permite também dar um primeiro feedback relativamente, por exemplo, à adequação do número de elementos constituintes do grupo, à necessidade de planeamento atempado (com várias fases de trabalho de pesquisa) e ao eventual baixo nível de complexidade da receita proposta.

A elaboração do guião, para o qual é sugerido um modelo (cf. Apêndice Guião de trabalho), deve ser discutido com a(s) docente(s). Para isso, os grupos fazem chegar os guiões à(s) docente(s) (em suporte papel ou digital, por correio eletrónico) para que sejam comentados e devolvidos.

Este passo implica, com frequência, um vaivém motivado pelo facto de que os estudantes procuram que sejam sucessivamente revistas e comentadas as alterações introduzidas. Este documento não é alvo de uma avaliação formal individual, traduzida numa escala de 0 a 20 valores e transmitida como tal aos discentes, por dois motivos: não criar entropia numa fase ainda inicial do processo (o que poderia acontecer por receio de errar – cf. <http://tlearning.com/blog/how-to-conquer-the-fear-of-failing-in-school/>) e porque obrigaria a uma dilatação do prazo para avaliação pela(s) docente(s), com a conseqüente diminuição do tempo de trabalho útil dos alunos.

Este passo tem-se revelado crucial para monitorizar o planeamento do projeto e o comportamento organizacional do grupo, retroalimentar o processo criativo com *feedback* construtivo e manter níveis de motivação (intrínseca e extrínseca) adequados e para garantir ao resultado final um nível de qualidade adequado.

Com este passo é possível à(s) docente(s) identificar grupos que pareçam não ter ainda avançado com os projetos e intervir atempadamente, evitando a entrega de projetos "chave na mão" ou eventuais desistências.

A avaliação do *output* final, entregue e posteriormente armazenado em suporte digital (disponível no acervo de materiais utilizados pelas docentes nos anos posteriores e que pode ser consultado por todos os discentes da UC), é feita através da aplicação de uma Grelha de Avaliação, definida pela equipa docente, e sujeita a discussão com os estudantes no início do semestre. Os indicadores desenvolvidos nessa grelha permitem aos estudantes autoavaliar o *output* final, antes da sua entrega. Estando a Grelha disponível na plataforma *Moodle* para consulta dos alunos, estes podem a qualquer momento verificar as sugestões/correções feitas pelas docentes e enquadrá-las no trabalho final, por forma a terem o melhor desempenho possível.

Em todas as edições até à data, os estudantes têm-se oposto ao visionamento dos vídeos em contexto de sala de aula, o que tem impedido a introdução de um sistema de avaliação pelos pares. No entanto, e uma vez que temos finalmente disponível a ferramenta “*workshop*” no *Moodle*, no ano letivo de 2016/2017 será dado o primeiro passo no sentido de este projeto ser

sujeito a avaliação pelos pares, com a submissão dos guiões e consequente análise pelos colegas de turma. Daqui se tentará chegar ao objetivo final de implementar a visualização em sala de aula e avaliação pelos pares do vídeo entregue por cada grupo.

## Da discussão

A análise qualitativa das sucessivas edições e o *feedback* dos estudantes (obtido através dos resultados dos inquéritos pedagógicos realizados pela instituição de ensino, bem como pelos contactos efetuados pelos discentes durante o horário de apoio das docentes - definido para acompanhamento do trabalho autónomo dos estudantes-, através de e-mail e do sistema de mensagens instantâneas do *Moodle*) têm sido utilizados para alavancar o processo de melhoria contínua na conceção, implementação e avaliação do projeto, em linha com as premissas da investigação-ação. Dessa análise é possível afirmar que o projeto é viável, mantém altos os níveis de motivação discente e que, por estar focado num problema da UC - a integração de competências cognitivas, operacionais e atitudinais valorizadas pelo mercado de trabalho – tem-se revelado eficaz no atingimento dos resultados de aprendizagem pretendidos. Ao mesmo tempo mostra-se capaz de desenvolver nos estudantes primeiranistas uma consciência das competências transversais de que vão necessitar para concluir com sucesso a sua formação (*study skills*) e das *soft skills* que posteriormente os podem valorizar no mundo do trabalho. Essa mesma análise, sob forma de análise SWOT (*strengths, weaknesses, opportunities and threats*) (cf. figura 2), evidencia os pontos fracos de um projeto em que continuamos a apostar.

Pontos Fortes	Pontos Fracos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolvimento nos estudantes de um leque alargado de vocabulário técnico na língua estrangeira como na língua materna;</li> <li>Integração de <i>soft e hard skills</i>;</li> <li>Manutenção da motivação nos estudantes;</li> <li>Fomento de atividades de formação interpares.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exigência do ponto de vista logístico;</li> <li>Não integração de um sistema de avaliação pelos pares.</li> </ul>
Oportunidades	Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crescente visibilidade da culinária e gastronomia nos média;</li> <li>Classificação da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade;</li> <li>Oportunidade de testar a metodologia em outros contextos educativos com o arranque dos cursos do Hotel-Escola do Instituto Politécnico do Porto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Domínio da terminologia na língua materna muito incipiente nos estudantes do primeiro ano;</li> <li>Autonomia pouco desenvolvida nos estudantes do primeiro ano;</li> <li>Instabilidade na dinâmica de grupos mais acentuada nos estudantes de primeiro ano;</li> <li>Percecionado pelos estudantes como “trabalhoso”.</li> </ul>

Figura 2 – Análise SWOT do Projeto *TV Cooking Show*

Assim, o projeto *TV Cooking Show* revela:

Aspetos negativos:

- a fragilidade do domínio da terminologia em língua materna;
- a fragilidade das competências de autoavaliação do *output* final, antes da sua entrega, ainda que os indicadores da grelha de avaliação sejam desenvolvidos no guião de trabalho;
- a fragilidade das competências de comunicação organizacional, originando turbulência no seio dos grupos, resultando, em casos extremos, em desistências ou completa redefinição dos grupos;

- o sentimento de sobre-exposição dos estudantes que impede que se submetam à avaliação pelos pares no contexto da sala de aula;
- a falta de um instrumento seguro e controlado que, fazendo uso das potencialidades da Web 2.0, permita que a avaliação pelos pares decorra fora do contexto da sala de aula.

Aspetos positivos:

- a articulação de competências e conteúdos próprios da UC de língua inglesa com os das restantes UC do curso;
- a manutenção do nível de motivação para a aprendizagem alto;
- o desenvolvimento nos estudantes de maior autonomia e sentimento de autoeficácia;
- a garantia de um nível de aprovações a rondar os 80% em média nos últimos seis anos;
- a garantia de que os diferentes elementos do grupo participam dos trabalhos de forma equitativa, no respeito pelos diferentes estilos e ritmos de aprendizagem;
- a criação de redes de apoio interpares (*peer support*), de carácter informal, que tendem a manter-se ao longo do curso e demonstram coesão e solidariedade crescentes;
- a capitalização dos conhecimentos prévios de TIC e o apelo que a Web 2.0 exerce sobre os estudantes;
- a criação de um contexto de aprendizagem próximo da realidade profissional onde se desenvolvem competências transversais com impacto em outras UC;
- a sensibilização para as questões de propriedade intelectual.

É possível ainda afirmar que esta proposta de trabalho vai ao encontro da necessidade de incentivar o multilinguismo e o multiculturalismo, dado que visa a criação de “interactive activities, tasks and games, within a central storyline, for the use of CLIL teachers, learners, educators and researchers” (European CLIL Resource Centre for Web 2.0 2012), e tem em conta as necessidades de internacionalização dos cursos do ensino superior (um dos elementos obrigatórios na avaliação dos cursos para efeitos de acreditação da Agência A3ES e que, no caso específico em análise, permite uma integração mais eficiente dos alunos estrangeiros em Programa Erasmus que escolhem o Curso de Gestão e Administração Hoteleira, que têm nas aulas de Inglês II um apoio para melhor apreenderem os conteúdos programáticos da UC de Práticas Hoteleiras II) e de participação em projetos transnacionais (que não raramente estão ligados à realização de estágios curriculares no estrangeiro). Assim afigura-se-nos vantajosa a implementação desta metodologia de aprendizagem, especialmente nos programas de licenciaturas de áreas eminentemente comunicativas e especializantes. Tal como afirmam Pavón Vázquez e Gaustad (2013),

*“one of the main, if not the most important, aims of implementing programmes based on the teaching of academic subjects through an additional language is to improve students’ competence in the second language with the objective of equipping them with a very useful tool for their professional future”.*

Esperamos que a participação neste projeto contribua de forma determinante para a integração bem-sucedida e profícua dos nossos discentes no mercado de trabalho (cada vez mais globalizado), que sendo uma área eminentemente de serviços, depende da eficiência comunicativa em contextos específicos.

## Conclusões

A atividade descrita baseia-se largamente nos princípios já anteriormente definidos pelo programa de “imersão linguística” (como são exemplo os programas de ensino bilingue no

Canadá e nos Países Baixos), de modo a incentivar um nível de proficiência na L2 semelhante ao da L1, cuja premência e atualidade emerge claramente no estabelecimento, em 2011, de um projeto pela Comissão Europeia intitulado e-CLIL Web 2.0 Resource Centre.

A experiência já adquirida com o ensino nas unidades curriculares de língua inglesa em algumas licenciaturas (como é o caso das licenciaturas em Gestão e Administração Hoteleira e Contabilidade e Administração da ESEIG) leva-nos a defender as vantagens que poderão advir da adoção de estratégias com enfoque nos 4 pilares do CLIL (comunicação, cognição, cultura e conteúdo), herdeiro da abordagem da *Communicative Language Teaching*.

Ao longo dos seis anos de implementação, esta atividade centrada no aprendente, tem-se revelado fator de motivação para a aprendizagem (elemento repetidamente afirmado pelos alunos quando preenchem o Inquérito Pedagógico da UC, ferramenta disponibilizada pelo IPP nas páginas de cada estudante da secretaria *on-line*), acomodando a diversidade de estilos de aprendizagem, de preparação prévia, de experiências e interesses dos estudantes e permitindo-lhes, simultaneamente, exprimir a sua criatividade e capacidade de inovação e desenvolver competências de ordem cognitiva, operacional e atitudinal que, de acordo com o *feedback*, quer das estruturas do Curso, quer das entidades recetoras de estágio lhe acrescentam valor no mercado de trabalho. Valorização esta cujo reconhecimento pode avaliar-se também através dos dados do Serviço de Inserção Profissional da ESEIG onde se regista o sucesso da integração destes estudantes nos mercados de trabalho nacional e internacional. Com efeito, de acordo com este serviço, só em Londres há presentemente 18 licenciados do Curso de Gestão e Administração Hoteleira da ESEIG a trabalhar em unidades hoteleiras.

O *TV Cooking Show* tem permitido, ainda, desenvolver nos estudantes sentimentos adequados de autoeficácia e de controlo sobre os resultados de aprendizagem e oferecer um espaço de reflexão sobre conceitos de aprendizagem e de avaliação formativa. No entanto, carece de melhoramentos no que diz respeito à compreensão do papel da autoavaliação, importante para uma visão sustentada da aprendizagem ao longo da vida (Boud & Falchikov 2006; Nicol 2007), bem como do relevo da avaliação pelos pares para o desenvolvimento rico de aprendizagem colaborativa. A identificação desta necessidade é responsável pela introdução de um instrumento de avaliação (*Self and Peer Assessment Rubric*), já testado no âmbito de projetos sujeitos a apresentação em diferentes anos curriculares (apresentação de *website*, de análise SWOT, de sistema de HACCP, da estrutura organizacional de Hotel, etc.) que permitirá à equipa docente coligir dados sobre o comportamento organizacional do grupo, bem como sobre o comportamento individual do aluno no seio do grupo. Com o objetivo de complementar o processo de investigação-ação e suportar o processo de tomada de decisão relativo a alterações ao projeto com recurso a dados quantitativos, a equipa docente está a perspetivar a introdução de inquéritos por questionário cujos dados serão objeto de tratamento utilizando a ferramenta SPSS e de entrevistas semiestruturadas, no início e no fim de cada ciclo da de formação, i.e. os três anos de licenciatura, para cujo tratamento será utilizada a ferramenta NVivo. Crê-se ainda que estes dados poderão fornecer uma melhor compreensão sobre a forma como o projeto impacta, ou não, o processo de aprendizagem dos estudantes nas UC de línguas e nas restantes do curso ao longo do seu percurso de formação.

## Referências

- Boud, D., and N. Falchikov (2006). Aligning assessment with long-term learning. *Assessment & Evaluation in Higher Education*, 31 (4), 399-413. London: Routledge.
- Bruton, A. (2013). CLIL: Some of the reasons why... and why not. *System*, 41 (3), 587-597. Elsevier.

Coutinho, C. P., A. Sousa, A. Dias, F. Bessa, J. Ferreira, and S. Vieira (2009). Investigação-Acção: metodologia preferencial nas práticas educativas. *Psicologia, Educação e Cultura*, XII (2), 355-379. Carvalhos: Colégio Internato dos Carvalhos.

Dudley-Evans, T., and M. St John (1998). *Developments in English for Specific Purposes: A Multi-Disciplinary Approach*. Cambridge: CUP.

European CLIL Resource Centre for Web 2.0. Education: *Early-to-Longlife Languages Learning*. <http://www.uam.es/proyectosinv/eclil/index.html> (accessed 24.10.2014).

Ferrance, E. (2000). *Action Research*. Providence: Brown University.

Morgado, M., M. Coelho, M. C. Arau Ribeiro, A. Albuquerque, M. M. Silva, G. Chorão, S. Cunha, A. Gonçalves, A. I. Carvalho, M. Régio, S. Faria, and I. Chumbo (2015). *CLIL Training Guide: Creating a CLIL Learning Community in Higher Education*. Santo Tirso, Portugal: De Facto Editores and ReCLES.pt. <http://paol.iscap.ipp.pt/~paol/docentes/reclles/CLILTrainingGuide.pdf> (accessed 30.09.2015).

Nicol, D. (2007). Laying a foundation for lifelong learning: Case studies of e-assessment in large 1st-year classes. *British Journal of Educational Technology*, 38 (4), 668-678. Oxford: Blackwell Publishing.

Pávon Vázquez, V., and M. Gaustad (2013). Designing Bilingual Programmes for Higher Education in Spain: Organisational, Curricular and Methodological Decisions. *International CLIL Research Journal*. 82-94. <http://www.icri.eu/21/article7.html> (accessed 26.04.2014).

Sobhy, N. N., C. Berzosa, and F. M. Crean (2013). From ESP to CLIL using the Schema Theory. *Revista de Linguas para Fines Específicos* (19), 251- 267. <http://www.webs.ulpgc.es/lfe/resources/11fromESPtoCLILusingtheschematheoryRLFE19.pdf> (accessed 30.04.2014).

Upton, T. A. (Spring 2012). LSP at 50: looking back, looking forward. *Ibérica* (23), 9-28. Huelva: AELFE.

Waters-Adams, S. (2006). *Action Research in Education*. <http://www.edu.plymouth.ac.uk/resined/actionresearch/arhome.htm#INTRODUCTION> (accessed 21.07.2011).

Zimmerman, B. J. (Spring 2002). Becoming a Self-regulated student. *Theory into Practice*, 41 (2), 64-70. Columbus: College of Education, The Ohio State University.

Zimmerman, B. J. (2000). Attainment of self-regulation: A social cognitive perspective. In M. Boekaerts, P.R. Pintrich, and M. Zeidner (eds.), *Handbook of self-regulation*, 13-39. San Diego, CA: Academic Press.

Zimmerman, B. J. (1990). Self-Regulated Learning and Academic Achievement: An Overview. *Educational Psychologist*, 25 (1), 3-17. London: Routledge

## Em apêndice

Guião de trabalho TV *Cooking Show*.

## GAH – English II

### TV cooking project

As you know you are expected to hand in a video of a recipe of your choice, as part of the 1<sup>st</sup> year's 2<sup>nd</sup> term whole project. This project involves using much of the vocabulary and language structures you have been working on from the beginning of this term and draws on transferable skills such as communication and presentation skills, cooking and IT as much as on your language skills.

In this part of the project you are expected to hand in a CD or DVD with your video recipe as well as the recipe on hard copy, featuring:

- an **introduction** to your recipe:
  - describing where it comes from, when it is used (at Christmas, Easter or any other special or family occasion)
  - showing the research done on the cultural or historical background of your recipe;
  - referring to any personal stories behind the recipe - e.g. "My grandmother in Monção used to bake bread at Christmas and always did...");
  - describing any changes or adaptations made to the original to accommodate for healthier lifestyles, food taboos or lack of original ingredients or resources;
- the **recipe** itself with the list of ingredients and Preparation method;
- a **glossary** with the translation of all the technical terms (cooking techniques and kitchenware or dinnerware) and other vocabulary (i.e., the ingredients) used.
- **bibliography**, listing all the sources used for research (to add to the final hard copy paper).

Hopefully, you will find, on the following pages, useful advice and instructions to write your own recipe and make the whole project easier and more enjoyable. We do hope you can follow the instructions to the letter, very much as you would follow a recipe for success.

All this can be used as preparation for the filming of the videoed recipe: what you use in the written introduction can be used as comments at the beginning of the video or as you fill in some blanks spaces during the preparation phase of your recipe.

### Tips on writing a recipe

Writing recipes may seem easy, but it takes practice and adherence to a few rules. Knowing how to write a recipe is something even an amateur cook can benefit from knowing, especially when the amateur cook (you!) is expected to base a whole school project on it.

There are at least two main parts in a recipe, the **Ingredient List** and the **Preparation Method**. Here are some basic guidelines for writing both. Note that there might be endless exceptions and little side-rules, different styles certain publications use that may be different from what we present here. If you have a question that isn't addressed in the guidelines below, please **ask any of your English or Service Professors for help**.

1. Add a **Title** before you list the ingredients, and the **number of servings** and serving size if appropriate after the preparation method.
2. If the recipe is adapted from another (original) recipe, a **credit is due** ("Adapted from Jamie Oliver in *Cooking in Italy*" or "Source: My Great-grandmother's mother / my friend XPTO / the book/ magazine / website, etc.") and should be **prominently displayed at the end of the recipe**. No matter what the source is, just place it in plain sight.

### 3. The **Ingredient List**:

- List all ingredients in order of use (as you will mention them in the preparation method);
- The exception to this rule is that the major ingredient, e.g., the turkey in a roasted turkey recipe may be listed first even though it will not enter into the instructions until you are well into them. This is done so that while scanning recipes one is able to decide if the most important ingredient is readily available;
- Spell out everything: no. of tablespoons, teaspoons, cups, grams, pinches, sprigs, etc.;
- For things like fruit and vegetables, be descriptive, for example, "medium sized onion", "two large eggs", "3 small carrots" ;
- For spices and herbs you can count in pinches, or handfuls (for dried herbs) or sprigs (for fresh herbs);
- Be as precise as possible, and pay attention to wording: "1 cup chopped basil" means you chop the basil, then measure it, while "1 cup basil, chopped" means you measure, then chop. The difference is significant.
- If the recipe has more than one element (such as a pie which has a crust and a filling), break up the ingredient list with headings such as "Crust" and "Filling";
- If you use several ingredients at the same time (as when baking a cake, when you mix all the dry ingredients together at once), list them in descending order according to volume.
- If an ingredient begins with a letter instead of a number, capitalize the first letter, as in "Zest of a lemon."
- If an ingredient is used more than once in a recipe, list the total amount in the ingredient list and break down the partial quantities in brackets "100 grams of flour (60 grams + 40 grams)". In the preparation method mention the amount used at each step: "Sift 60 grams of the flour into the mixing bowl..." and later "Sprinkle the remaining 40 grams of flour on work surface..."
- Do not use brand names, only generic names of ingredients.

#### 4. The Preparation Method

- Indicate the pans and utensils needed to prepare the recipe as well as the size of bowls and cookware. Saying, for example, "In a large mixing bowl..." will keep the reader from getting halfway through the recipe and realizing he/she doesn't have a suitably sized bowl or pan or a lemon zester;
- Specify whether frozen ingredients should be thawed, canned ingredients drained or fresh ingredients chopped, sliced or julienned.
- Outline the steps involved in preparing the meal in chronological order. Start with the cutting, chopping, blending or pureeing of the ingredients and finish with putting the ingredients in a pan, pot or dish and placing it on the stove or in the oven.
- Indicate whether a frying pan needs to be pre-heated on the stove and level of heat for the stove-top, e.g., "Simmer over low heat." as well as at what temperature to pre-set the oven, for example.
- State cooking times. Be as descriptive as possible for *doneness*. For example, "stir fry for 3 minutes or until meat changes colour" or "Bake until crust is light golden brown."
- Don't assume that readers/viewers understand cooking terms such as "cream" or "dredge." Instead, explain and define them: "beat butter and sugar until light and fluffy" or "coat fish lightly with flour."
- Again if there are different elements to the recipe, as with the crust and filling of a pie, break down each element in the method. Use headings, e.g., "For the Crust" and give the corresponding method.
- Separate each step into a different paragraph. If you are mixing wet ingredients in a cup for making bread, for example, use one paragraph for all the instructions for that step.
- Finish with serving instructions including how to plate, what temperature to serve and how to garnish.
- The last instruction should concern storage, if applicable. For example, "Keep in the fridge for maximum of 3 days"

## 5. A few pieces of **advice**

- Write **complete sentences** but be **short and concise**;
- Use the **imperative** or the **present tense** (as in the present instructions);
- **Use text organisers**: Firstly/first,.....; second,...; then,...; next,...; finally, ..... This helps you give a clear sequence to your set of instructions as well as helps your reader/viewer follow your instructions more easily;
- **Test your recipe** to make sure it works, check that the amounts and serving size are correct, and that it tastes as great as you want it to.
- If you are "testing as you go" make sure to **take clear and precise notes**.
- For original recipes, look for **basic food compatibilities** and **standard cooking times, and ask your Service Professor for advice and tips**.
- **Learn about the many different spices, herbs and seasonings**, and their appropriate uses.
- **Consider reducing fats, salt, sugar** and any other ingredients that are not considered healthy whenever possible.
- You can **accessorize** your recipe with several features to enhance your recipe:
  - **Equipment list**: you can add a list of any specialized equipment needed (ice cream machine, bread machine, sieve, slotted spoon or microwave), following the ingredient list, for instance, to help readers see they have the necessary equipment;
  - **Time of preparation** (active cooking time, total time, marinating time, rising time) which gives an idea of the time needed to try out the recipe.
  - **Variations**:
    - of ingredients, "Use okra or turnips or eggplants instead of potatoes";
    - of consistency, "for a smoother consistency, put the soup through a blender";
    - equipment, "To make a loaf instead of individual rolls, bake the dough in a loaf pan".
  - **Notes on how to plate, garnish or serve**: it could be serving ideas ("this chutney can be used as a dip or as a sandwich spread"), adaptations that can go in the picnic basket, or suggested accompaniments ("this rice goes well with a yoghurt raita").
  - **Nutrition facts**: As it is quite difficult to estimate the nutrition and calorie content just by looking at a recipe, precise nutrition facts can be a useful feature for anyone who is trying to eat healthier or anyone who has special nutritional needs or food restrictions. There are many software packages on the web to help you calculate nutrition facts for any recipe.

## 6. Your recipe (hard copy) and your video will be judged according to the following criteria:

- Significance of research to the field
- Presentation
- Theoretical Framework
- Visual Impact
- Ability to explain your recipe / cooking techniques

**Write your favourite recipe:**

- Name your recipe, it will be good to have personalised recipe names.
- If some of the ingredients are hard to come by in some countries, consider offering an alternative, fresh spices for dried for instance.
- Cooking times and temperatures should be included.

**Title:****Country of Origin:****Name of Contributor [optional]:****Country of Contributor [optional]:****Intro:****Ingredients:****Preparation method:****Servings**

--

**Glossary (alphabetical order)**

--	--



- **Plan ahead**, gather the equipment you are going to use (the school can provide some limited equipment, but arrangements have to be made in advance), **decide on the location and the timing** and who is responsible for what (who is going to do the cooking, the filming, the editing, etc.)
- Take your recipe, **break it down into parts or phases**, list the different cooking techniques/ingredients you will be using and decide what you are going to say about each. Also **decide what exactly and how you are going to capture each phase on film**.
- Consider the **use** of any **props, humour, art work, decorations** in the background, etc. **Be creative**, after all it's your brain child.
- **Prepare a simple storyboard**, the following is one example....

Phase	Comments	Video footage
Introduction	Today I'm bringing you a recipe for a dish my grandmother used to make every Christmas eve for the family to eat after coming from midnight mass – onion soup – a hearty, heart-warming soup to come to after a cold walk in December.	General footage of the kitchen in back ground; close-ups of cook's grandmother's portrait on the wall; close-up of cook / Christmas decorations or winter themed flower arrangement.
List of ingredients	We're going to use 5 large red onions ( a variation of the original recipe), 150 grams margarine (an healthier alternative to butter), 2 kilograms of all-purpose wheat flour, ....	Sweeping shot of each ingredient as the cook lists them.
Instructions	<b>First</b> , you peel the onions and slice them thinly, <b>then</b> you melt the margarine in a stockpot in low heat, <b>next</b>	Footage of cook hands doing as instructed; close-up of onion tears.... then back to cutting board....
Cooking time & Garnishing	This would take about 20 minutes to cook, but I have a finalised dish right	Footage of pot on stove / timer ticking.

	<p>here to show you how to plate and garnish.</p> <p>Obviously this is only serving suggestion. My grandma used shredded hard-boiled eggs, but I prefer to add croutons and sprinkle with Parmesan cheese. As you can see a delicious, fragrant soup easily done and perfect for a cold winter evening.</p>	<p>Close-up of cook taking a finished dish from the oven. Close-up of plating and garnishing.</p> <p>Long still shot of garnished plate and fade out.</p>
--	---	---

- It can be useful to **interview** the cook before he/she starts cooking – to make an introduction and talk a little about the social, cultural or historical background of the recipe to be presented or any personal stories behind it.
- **Rehearse** the whole thing before actually shooting. Avoid improvisation as it usually takes up precious time.
- As you shoot the footage **concentrate on the cook as much as on the food**. Allow the cook time to make comments on the dish or ingredients he/she is using and most of all to share the secrets and stories related to the cooking.
- **Take as many shots as you can** (two cameras shooting from different angles are better than one), you will be able to delete the really bad ones as you edit your video and make a more dynamic and interesting video;
- When you are editing the film you can overlay the audio of the cooking instructions and stories over the film of her/his cooking if the sound isn't clear or good enough but as this takes time you'd better try and **make sure that the audio is clear** and easily understood.
- We strongly advise you to **ask your ICT Professor for instructions, help and advice on editing software, and how to go about finalizing a quality end-product**.

## Sites visited

One Hot Stove. [Online] Available at <http://onehotstove.blogspot.com/2008/01/recipe-writing-part-1.html> (accessed 11.05.2009).

eHow: How to write a recipe. [Online] Available at [http://www.ehow.com/how\\_2057715\\_write-recipe.html](http://www.ehow.com/how_2057715_write-recipe.html) (accessed 11.05.2009).

Fordham University. Communitas '09 Video General Guidelines. [Online] Available at [http://www.fordham.edu/academics/colleges\\_graduate\\_s/graduate\\_profession/arts\\_sciences/student\\_resources/videoposter\\_competit/video\\_guidelines\\_32136.asp](http://www.fordham.edu/academics/colleges_graduate_s/graduate_profession/arts_sciences/student_resources/videoposter_competit/video_guidelines_32136.asp) (accessed 11.05.2009).

Sandwatch Video Guidelines. [Online] Available at [http://www.sandwatch.ca/how\\_to\\_make\\_a\\_video.htm](http://www.sandwatch.ca/how_to_make_a_video.htm) (accessed 11.05.2009).

Rogov's Ramblings The Art of Writing Workable Recipes. [Online] Available at [http://www.stratsplace.com/rogov/art\\_writing\\_recipes.html](http://www.stratsplace.com/rogov/art_writing_recipes.html) (accessed 11.05.2009).

The Kitchen. How To Write A Recipe Like A Professional. Sara Kate (posted August 5, 2008 12:30PM). <http://www.thekitchn.com/thekitchn/tips-techniques/how-to-write-a-recipe-like-a-professional-058522#> (accessed 11.05.2009).