

## Cardápio do dia: ensino de línguas a la carte

### MARIA CAMILA BEDIN POLLI

Faculdade de Tecnologia de Americana / Faculdade de Tecnologia de Campinas

milabedinpolli@gmail.com

Traçar comparativos entre o ensino de uma língua e o cardápio de um restaurante, pode parecer um tanto sui generis. Porém, quando se trata, por exemplo, de ensinar línguas para fins específicos, as similitudes mostram-se mais evidentes. Iniciamos este caminho traçando um contraponto entre duas das possibilidades de refeições oferecidas nos restaurantes: os pratos a la carte e os pratos feitos, conhecidos, também, por PFs. Diante desse cenário, proporemos uma reflexão: em que se assemelham o cardápio de um restaurante, com suas possibilidades de menu e os cursos de línguas em contextos gerais e específicos? Para tanto, nos respaldaremos, principalmente, nos escritos de Hutchinson e Waters (1987), Almeida Filho (2013, 2016) e Bedin (2017) como base para discussões a respeito de Análise de Necessidades, Operação Global do Ensino de Línguas (Ogel), Abordagem e Ensino de Línguas com Objetivos Específicos. Todas essas conexões são importantes quando se pensa na organização de um curso de línguas com esse fim, cujos caminhos devem perpassar pelo planejamento, pela produção e/ou seleção dos materiais didáticos, pelas experiências de aprender uma língua estrangeira, bem como nas formas de avaliar o desempenho dos alunos. Dessa maneira, ressalta-se que a abordagem deve ser compreendida como um conjunto de crenças e de princípios sobre ensinar e aprender línguas e ela funciona como uma filosofia de ensinar. Esses princípios são os que conduzem nossas ações docentes e que incidem nas quatro dimensões do ensino de línguas.

Palavras-chave: ensino de línguas para fins específicos; ensino de línguas para fins gerais; análise de necessidades; Ogel; abordagem.