

**PROCESSO SELETIVO EXTERNO – 03/2018****TEMAS E EPECIFICAÇÃO DA ETAPA DE PROVA PRÁTICA**

**Prova Prática:** Fase de caráter classificatório.

Objetiva avaliar a postura, metodologia de aula, didática e o conhecimento técnico da área de cada candidato, com utilização ou não de recursos áudio visuais e textuais.

Esta etapa será composta por uma aula expositiva, onde os candidatos aos cargos de **Instrutor do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer – Gastronomia (Barreira Roxa); Instrutor do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer – Gastronomia/Confeitaria (Barreira Roxa), Instrutor do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer – Gastronomia (Mossoró) e Instrutor do Eixo de Desenvolvimento Educacional e Social – Idiomas - Inglês**, deverão ministrar uma aula de 15 (quinze) minutos, de cunho teórico e prático, para uma Banca Examinadora composta por no mínimo 03 (três) e no máximo 05 (cinco) membros avaliadores.

| <b>CARGO/ FUNÇÃO</b>                                                                                 | <b>TEMAS</b>                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Instrutor do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer – Gastronomia (Barreira Roxa)</b>             | Técnicas aplicadas ao preparo de sopas.                                                                                                                                                                  |
| <b>Instrutor do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer – Gastronomia/Confeitaria (Barreira Roxa)</b> | Merengues: Tipos, técnicas de preparo e utilizações.                                                                                                                                                     |
| <b>Instrutor do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer – Gastronomia (Mossoró)</b>                   | Técnicas aplicadas ao preparo de sopas.                                                                                                                                                                  |
| <b>Instrutor do Eixo de Desenvolvimento Educacional e Social – Idiomas - Inglês</b>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Presente perfeito com foco em Experiências;</li><li>• Passado simples com foco em biografias;</li><li>• Primeiro condicional com foco em superstições.</li></ul> |

OBS.: Para os cargos que possuem **mais de um tema** descrito acima, os candidatos deverão **escolher um** e elaborar sua aula referente ao tema de escolha. Ressalto que no caso de Idiomas a aula deverá ser elaborada e ministrada toda no idioma de interesse.



No **Anexo II** consta o modelo do plano de aula que os candidatos deverão, obrigatoriamente, entregar à Banca Examinadora no momento da prova prática em 05 (cinco) vias. A Banca Examinadora será composta por no mínimo 03 (três) e no máximo 05 (cinco) membros avaliadores.

O candidato classificado que não participar da prova prática estará automaticamente eliminado do processo seletivo.

A Banca Examinadora avaliará a prova didática pela objetividade, fundamentação e aplicabilidade da proposta, contida no plano de aula e no desenvolvimento metodológico da aula, conforme quadro abaixo:

| PLANO DE AULA                      |                  |
|------------------------------------|------------------|
| REQUISITOS                         | PONTUAÇÃO MÁXIMA |
| Competências                       | 0,6              |
| Bases Tecnológicas                 | 0,6              |
| Situação de Aprendizagem           | 0,7              |
| Horários                           | 0,1              |
| <b>TOTAL MÁXIMO DE PONTOS</b>      | <b>2,0</b>       |
| DESENVOLVIMENTO DA AULA            |                  |
| REQUISITOS                         | PONTUAÇÃO MÁXIMA |
| Conhecimento e Domínio do Conteúdo | 2,0              |
| Postura                            | 2,0              |
| Comunicação/Interação              | 2,0              |
| Didática/Dinamismo                 | 2,0              |
| <b>TOTAL MÁXIMO DE PONTOS</b>      | <b>8,0</b>       |

A prova prática terá 10,0 (dez) pontos como pontuação máxima e 7,0 (sete) pontos como nota de corte.

Natal/RN, 16 de agosto de 2018

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN**

Gerência de Desenvolvimento de Pessoas