Receita: planejamento da produção escrita

Por: Luciane Cristina Panes Dos Santos Lopes / 07 de Fevereiro de 2019

Código: **LPO3_01SQA13**

Sobre o Plano

Este plano de aula foi produzido pelo Time de Autores NOVA ESCOLA
Professor-autor: Luciane Lopes
Mentor: Sidecleia Santos
Especialista: Heloísa Jordão

Título da aula: **Receita: planejamento da produção escrita**

Finalidade da aula: **Planejar a produção escrita do gênero abordado, considerando a temática e a situação comunicativa (interlocutor, finalidade, circulação e suporte).**

Ano: **3º ano do Ensino Fundamental**

Gênero: **Receita culinária**

Objeto(s) do conhecimento: **Planejamento de texto / Escrita colaborativa**

Prática de linguagem: **Produção de textos (escrita autônoma e compartilhada)**

Habilidade(s) da BNCC: **EF15LP05, EF03LP14**

Sobre esta aula: Esta é a décima terceira aula de uma sequência de 15 planos de aula com foco no gênero "Receitas culinárias" e no campo de atuação "Vida cotidiana". A aula faz parte do módulo de produção de textos (escrita autônoma e compartilhada).

Materiais necessários: Equipamentos tecnológicos (computador, data show, telão), fichas impressas (aqui) e folhas de papel sulfite.

Informações sobre o gênero: A Receita culinária é um texto injuntivo/ instrucional, cuja proposta comunicativa se define pela instrução de um determinado procedimento, sugerindo como algo deve ser feito pelo interlocutor. Possui como característica básica o uso de linguagem simples e objetiva, indicativa dos ingredientes e da sequência dos procedimentos a serem seguidos.

Dificuldades antecipadas: Uma dificuldade que poderá surgir é em relação ao nível de alfabetização de alguns alunos da turma, que poderá dificultar na escrita autônoma.

Referências sobre o assunto :

BARBOSA, Maria Lúcia Ferreira de Figueiredo. **Práticas de leitura no ensino fundamental.** Belo Horizonte: Autêntica, 2006. 144 p. Disponível em: <http://www.portalceel.com.br/publicacoes/#ancora>. Acesso em: 30 jul /2018.

DOLZ, J.; GAGNON, R.; DECÂNDIO, F. **Produção escrita e dificuldades de aprendizagem** . Campinas, SP: Mercado de Letras 2010.

LEAL, Telma Ferraz; BRANDÃO, Ana Carolina. Usando textos instrucionais na alfabetização sem manual de instruções. In: BRANDÃO, Ana Carolina Perrusi; ROSA, Ester Calland de Souza. **Leitura e produção de textos na alfabetização.** Belo Horizonte: Autêntica, 2005. pp.127 - 142.

SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. **Aprender os padrões da linguagem escrita de modo reflexivo:** unidade IV. São Paulo : SME/ DOT, 2011, 56p. Disponível em: <http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br/Portals/1/Files/16469.pdf>. Acesso em 30 jul 2018.

Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Receita: planejamento da produção escrita

Materiais complementares

Documento
Atividade para impressão - Fichas para impressão
Fichas para impressão
https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/4mV9YqZjH5drW2zJc4rJhJD5jbB2kC9snmyRGga38bjzjX5b26B9KhEskUGB/atividade-para-impressao-fichas-para-impressao-lp03-01sqa13.pdf

Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Receita: planejamento da produção escrita

Slide 1

Sobre este plano

Este *slide* não deve ser apresentado para os alunos, ele apenas resume o conteúdo da aula para que você, professor, possa se planejar.

Sobre esta aula: Esta é a décima terceira aula de uma sequência de 15 planos de aula com foco no gênero "Receitas culinárias" e no campo de atuação "Vida cotidiana". A aula faz parte do módulo de produção de textos (escrita autônoma e compartilhada).

Materiais necessários: Equipamentos tecnológicos (computador, data show, telão), fichas impressas (aqui) e folhas de papel sulfite.

Informações sobre o gênero: A Receita culinária é um texto injuntivo/ instrucional, cuja proposta comunicativa se define pela instrução de um determinado procedimento, sugerindo como algo deve ser feito pelo interlocutor. Possui como característica básica o uso de linguagem simples e objetiva, indicativa dos ingredientes e da sequência dos procedimentos a serem seguidos.

Dificuldades antecipadas: Uma dificuldade que poderá surgir é em relação ao nível de alfabetização de alguns alunos da turma, que poderá dificultar na escrita autônoma.

Referências sobre o assunto:

BARBOSA, Maria Lúcia Ferreira de Figueiredo. **Práticas de leitura no ensino fundamental.** Belo Horizonte: Autêntica, 2006. 144 p. Disponível em: <http://www.portalceel.com.br/publicacoes/#ancora>. Acesso em: 30 jul /2018.

DOLZ, J.; GAGNON, R.; DECÂNDIO, F. **Produção escrita e dificuldades de aprendizagem**. Campinas, SP: Mercado de Letras 2010.

LEAL, Telma Ferraz; BRANDÃO, Ana Carolina. Usando textos instrucionais na alfabetização sem manual de instruções. In: BRANDÃO, Ana Carolina Perrusi; ROSA, Ester Calland de Souza. **Leitura e produção de textos na alfabetização.** Belo Horizonte: Autêntica, 2005. pp.127 - 142.

SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de Educação. **Aprender os padrões da linguagem escrita de modo reflexivo:** unidade IV. São Paulo : SME/ DOT, 2011, 56p. Disponível em: <http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br/Portals/1/Files/10489.pdf>. Acesso em 30 jul 2018.

Título da aula:	**Receita: planejamento da produção escrita**
Finalidade da aula:	**Planejar a produção escrita do gênero abordado, considerando a temática e a situação comunicativa (interlocutor, finalidade, circulação e suporte).**
Ano:	**3º ano do Ensino Fundamental**
Gênero:	**Receita culinária**
Objeto(s) do conhecimento:	**Planejamento de texto / Escrita colaborativa**
Prática de linguagem:	**Produção de textos (escrita autônoma e compartilhada)**
Habilidade(s) da BNCC	**EF15LP05, EF03LP14**

Esta é a décima terceira aula de uma sequência de 15 planos de aula. Recomendamos o uso desse plano em sequência.

Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Receita: planejamento da produção escrita

Slide 2 **Tema da aula**

Tempo sugerido: 2 minutos
Orientações:
Escreva no quadro o tema da aula, deixando explicitado aos alunos que irão planejar o trabalho com receitas culinárias na versão escrita.

Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Receita: planejamento da produção escrita

Slide 3 **Introdução**

Tempo sugerido: 10 minutos
Orientações:
Antes da entrada dos alunos à sala de aula, fixe em locais estratégicos (mesa do professor, armário, parede, carteira, porta, cortina, cesto de lixo etc.) fichas contendo trechos da receita visualizada no vídeo culinário "Biscoito assado com 3 ingredientes" (O modelo das fichas se encontra disponível no material complementar).
Apresente o vídeo culinário citado acima, com auxílio de data show ou aparelho de TV, para apreciação dos alunos.
Diga aos alunos que eles deverão recuperar as informações trazidas nesse vídeo, elaborando uma receita escrita. Deixe claro que para auxiliá-los nesta tarefa foram espalhadas pela sala algumas fichas contendo trechos do texto a ser elaborado e que caberá a eles encontrá-las. Convide-os a saírem à procura das partes dessa receita, tornando a atividade mais dinâmica e envolvente. Oriente-os a fixarem no quadro as fichas encontradas.
Proponha que, com a ajuda de todos, a receita seja montada na ordem correta. Dessa forma, a turma toda irá opinando e sugerindo na organização das fichas, a qual será feita no quadro. Esse é um momento valioso da aula, uma vez que estará oportunizando o resgate de informações já exploradas sobre o gênero textual em foco.
Leia para a turma a receita montada para que verifiquem se conseguiram manter a coerência e estrutura composicional do texto, validando esse resultado final. Em caso de discordância, avalie com a turma o porquê da divergência.
Material complementar: Para impressão das fichas da receita "Biscoito assado com 3 ingredientes", clique aqui.

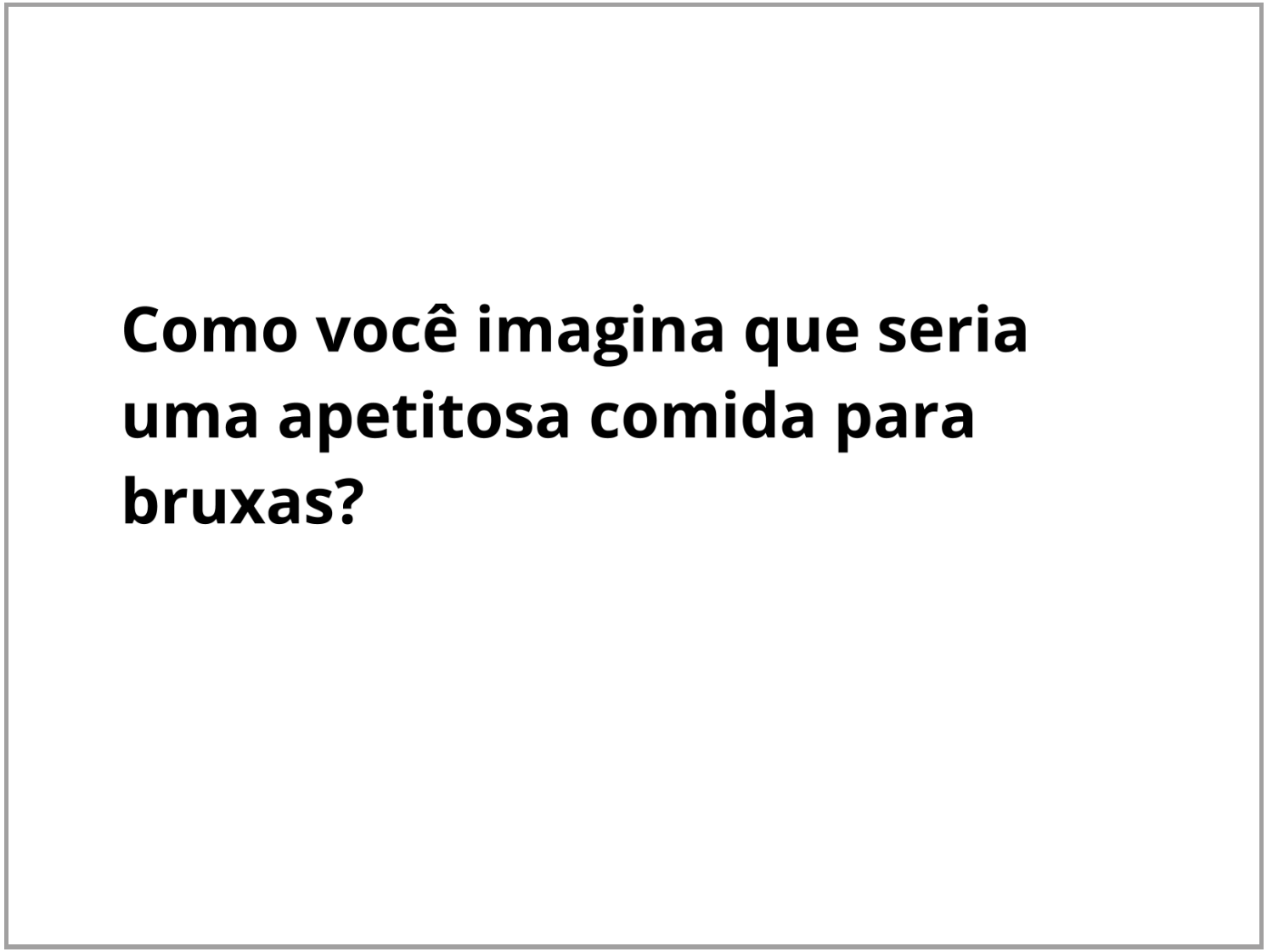
Fonte: PEREIRA, Gaberiella. Biscoito assado com 3 ingredientes: culinária infantil #. 2018. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Z_5RydIqTFc&t=91s>. Acesso em: 26 nov 2018.

Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Receita: planejamento da produção escrita

Slide 4 Desenvolvimento

Tempo sugerido: 33 minutos
Orientações:
Organize os alunos em duplas produtivas e convide-os a planejarem a criação de receitas do mundo do faz-de-conta, usando ingredientes e preparos bem diferentes. A ideia é brincar com as receitas, inventando seu conteúdo, mas mantendo a estrutura característica desse texto culinário.
Apresente por meio de projeção (ou providencie uma cópia para cada dupla) o texto "Feitiço da Cuca" (disponível em materiais complementares). Solicite que façam a leitura silenciosa do texto para estabelecerem o primeiro contato com seu conteúdo. A seguir, proponha uma leitura coletiva, com a participação de todos.
Questione-os acerca do conteúdo temático e a estruturação textual, listando no quadro as observações levantadas pelos alunos. O objetivo aqui é refletir com a turma acerca das peculiaridades desse gênero textual que, embora mantenha seus elementos composicionais, não faz parte do mundo real e apresenta vocabulário essencialmente voltado ao universo das bruxas e de suas feitiçarias.
Comente com a turma que terão como desafio criar receitas parecidas com essa, que agradem o paladar das bruxas. Tais criações farão parte de um livro que será elaborado por eles e divulgado entre os alunos da escola e seus familiares.
Inicie o planejamento oral da atividade com a turma, esclarecendo que as páginas do livro serão de papel sulfite pautado e que as receitas criadas deverão ser ilustradas e coloridas. A seguir, defina um título para esse livro a partir de sugestões e votação dos alunos. Ouça as ideias deles acerca da elaboração da capa do livro e defina coletivamente o modelo a ser produzido.
Distribua uma folha sulfite para cada dupla começar a planejar seus escritos, imaginando como seria uma comida apetitosa para as bruxas. Incentive a turma a pensar em ingredientes e procedimentos bem diferentes dos convencionais (tais como: asa de barata, bigode de rato, caldeirão ao invés de panela, vassoura ao invés de colher). Circule por entre as duplas no decorrer desta tarefa, a fim de verificar se a atividade está sendo desenvolvida conforme o esperado. Auxilie estimulando o imaginário dos alunos, relembrando



Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Receita: planejamento da produção escrita

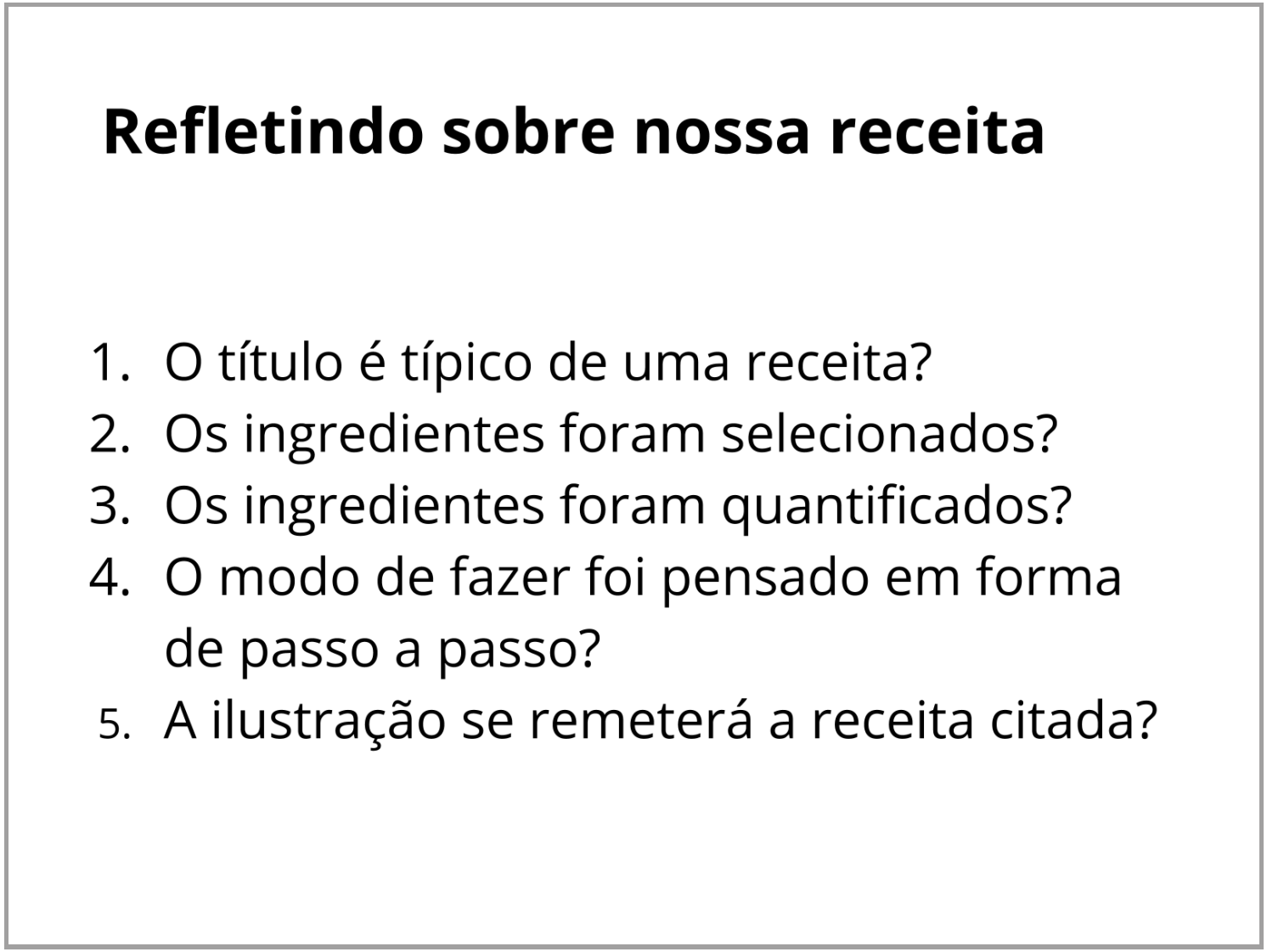
informações importantes referentes ao universo das bruxas e seus gostos culinários extravagantes envolvendo gosma, lama, inseto, lodo etc.
Oriente-os a anotar na folha "rascunho" (sulfite) o que planejam fazer: possíveis títulos, ingredientes que poderão usar, os procedimentos que pensam em realizar, utensílios/objetos que usarão, como farão a ilustração etc.
Material complementar: Feitiço da Cuca. Disponível em: <https://www.smartkids.com.br/atividade/feitico-da-cuca>. Acesso em 03 dez 2018.

Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Receita: planejamento da produção escrita

Slide 5 **Fechamento**

Tempo sugerido: 5 minutos
Orientações:
Estabeleça um paralelo entre as receitas culinárias "do mundo real" e " do mundo do faz-de-conta", ressaltando semelhanças e diferenças entre elas. A ideia é que a turma perceba que os elementos compositores característicos desse texto se fazem presentes em ambas as receitas, mesmo que os ingredientes e o modo de preparo da receita de bruxa sejam um tanto diferentes daqueles usados em uma receita culinária que circula socialmente.
Projete ou transcreva no quadro questões que auxiliem os alunos a avaliar se consideraram os aspectos citados no decorrer do planejamento que fizeram. Discuta com a turma possíveis casos de inadequações que forem surgindo, ressaltando que poderão realizar as alterações no momento da produção escrita.
Encerre a aula comentando com a turma que posteriormente farão a produção escrita projetada por eles, esclarecendo aos alunos que o planejamento realizado será muito importante para a etapa seguinte (produção escrita da receita imaginada), uma vez que já estarão munidos de diversas ideias sobre ***"o que"*** escreverão, podendo focar mais e melhor em ***"como"*** deverão escrever.



Associação Nova Escola © - Todos os direitos reservados.

Biscoito assado com 3 ingredientes

Ingredientes

100 g de açúcar

200 g de margarina

300 g de farinha de trigo

Modo de preparo

Coloque em um recipiente a farinha, a margarina e o açúcar e misture tudo com as mãos até ficar uma massa bem lisinha.

Modele a massa em forminhas.

Coloque os biscoitos numa forma untada com manteiga e farinha.

Leve para assar em forno a 180 graus por 30 minutos.