

Planos de aula / Língua Portuguesa / 3º ano / Análise linguística/Semiótica

Receita: aula prática

Por: Luciane Cristina Panes Dos Santos Lopes / 29 de Novembro de 2018

Código: LPO3_01SQA05

Sobre o Plano

Este plano de aula foi produzido pelo Time de Autores NOVA ESCOLA

Professor-autor: Luciane Lopes

Mentor: Sidecleia Anjos

Especialista: Heloísa Jordão

Título da aula: **Receita: aula prática**

Finalidade da aula: **Analisar o gênero textual quanto à sua forma de composição específica. Executar a receita culinária conforme orientações presentes no texto escrito.**

Ano: **3º ano do Ensino Fundamental**

Gênero: **Receita culinária**

Objeto(s) do conhecimento: **Forma de composição do texto**

Prática de linguagem: **Análise linguística/semiótica**

Habilidade(s) da BNCC: **EF03LP16**

Esta é a quinta aula de uma sequência de 15 planos de aula. Recomendamos o uso deste plano em sequência.

Materiais complementares



Documento

Texto para impressão

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/Uv96ZTCSPajxmXrhHjgEedxEKzErwkBW7mgJ9V6E73z5nE8CpjWmQzt4SvED/texto-para-impressao-lpo3-sqa05.pdf>



Documento

Atividade final para impressão

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/P8vCHvNUX38jHjj4S3TfUM9c45uk56vg5PEhm3ptAyKz2vsax4tuamszZprf/atividade-final-para-impressao-lpo3-01sqa05.pdf>

Receita: aula prática

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 quinta aula de uma sequência de 15 planos de aula com foco no gênero Receita culinária e no campo de atuação Vida cotidiana. A aula faz parte do módulo de Análise linguística/semiótica.

Materiais necessários: Equipamentos tecnológicos (computador, *data show*, telão), ficha de atividade impressa, papel craft ou cartolina, caneta hidrocor, ingredientes para realização da receita culinária (palitos de churrasco sem ponta, achocolatado em pó e frutas: maçã, uva, banana e morango) e vasilhas para acomodar os ingredientes.

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 ser seguidos.

Dificuldades antecipadas: Uma dificuldade que poderá surgir é em relação ao nível de alfabetização de alguns alunos da turma, que poderá impedir e/ou dificultar a leitura autônoma do texto.

Referências sobre o assunto:

LEAL, Telma Ferraz, BRANDÃO, Ana Carolina. Usando textos instrucionais na alfabetização sem manual de instruções. In: Brandão, Ana Carolina Perrusi Leitura e produção de textos na alfabetização/organizado por Ana Carolina Perrusi Brandão e Ester Calland de Sousa Rosa. — Belo Horizonte: Autêntica, p. 127 - 142. 2005.

BARBOSA, Maria Lúcia Ferreira de Figueiredo. Práticas de leitura no ensino fundamental/organizado por Maria Lúcia Ferreira de Figueiredo Barbosa e Ivane Pedrosa de Souza. — Belo Horizonte : Autêntica, 2006. 144 p. Disponível em:

<http://www.portalceel.com.br/publicacoes/#ancora> (Acesso em: 30/7/2018).

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

SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de

Título da aula: **Receita: aula prática**

Finalidade da aula: **Analisar o gênero textual quanto à sua forma de composição específica. Executar a receita culinária conforme orientações presentes no texto escrito.**

Ano: **3º ano do Ensino Fundamental**

Gênero: **Receita culinária**

Objeto(s) do conhecimento: **Forma de composição do texto**

Prática de linguagem: **Análise linguística/semiótica**

Habilidade(s) da BNCC: **EF03LP16**

Esta é a quinta aula de uma sequência de 15 planos de aula. Recomendamos o uso deste plano em sequência.

Receita: aula prática

Educação. Diretoria de Orientação Técnica.

Recuperação Língua Portuguesa – Aprender os padrões da linguagem escrita de modo reflexivo : unidade IV – Você sabia? – Livro do

professor/Secretaria Municipal de Educação. – São Paulo : SME/ DOT, 2011. - 56 p. Disponível em:

<http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br/Portals/1/Files/16469.pdf>

(Acesso em: 30/7/2018).

Receita: aula prática

Slide 2 Tema da aula

Tempo sugerido: 2 minutos.

Orientações:

Projete com *data show* (ou escreva no quadro) o tema da aula, deixando explicitado aos alunos que irão trabalhar com receita culinária, analisando e executando as informações trazidas no texto escrito.

Aula de culinária

Receita: aula prática

Slide 3 Introdução

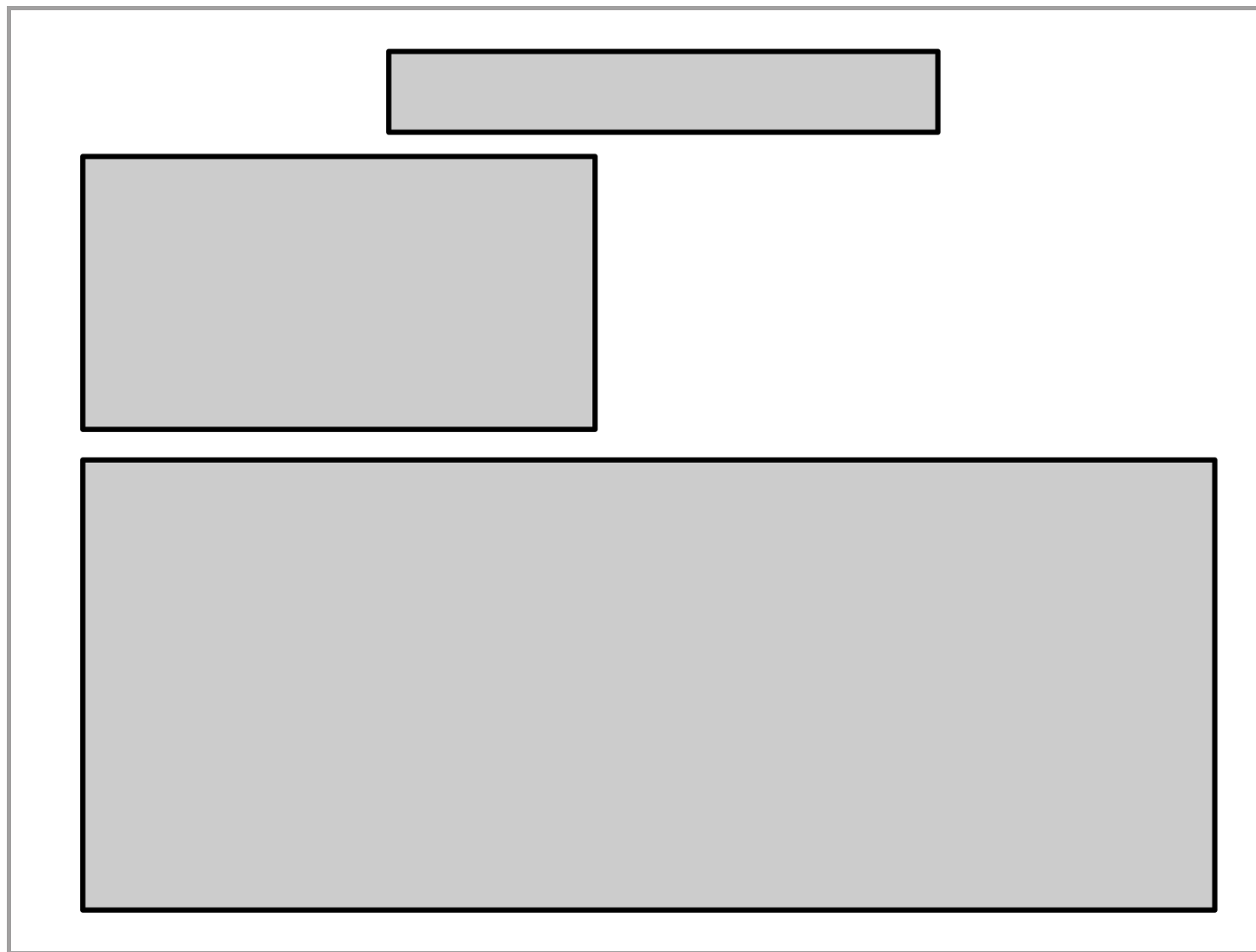
Tempo sugerido: 8 minutos.

Orientações:

1. Inicie a aula dispondo as carteiras dos alunos em semicírculo, de forma a garantir melhor visualização e organização da turma para a execução das atividades que serão propostas.
2. Apresente à turma o esquema gráfico composto de retângulos, conforme disposição e tamanhos indicados. Este esquema poderá ser projetado com auxílio de *data show* ou desenhado no quadro.
3. Dê início a uma roda de conversa com a turma. No primeiro momento, incentive os alunos a relatar o que veem nesta imagem (três retângulos de tamanhos diferentes; um retângulo centralizado e outros dois dispostos à esquerda da folha; dois retângulos que não usam o espaço total da folha, de uma margem a outra, e outro que usa todo este espaço).

4. Lance algumas questões para análise reflexiva dos alunos:

- Vamos imaginar que estes retângulos estão escondendo um texto. *Que parte do texto vocês acham que está escondida pelo retângulo menor?* (Espera-se que afirmem que se trata do título do texto.)
- *Que pistas os levaram à conclusão de que se trata do "título" do texto?* (Espera-se que digam que está centralizado e no início do texto.)
- *Qual a dimensão (pequeno, médio ou grande) e posição (central, direita ou esquerda) do segundo retângulo?* (Espera-se que observem que o segundo retângulo é de tamanho médio e está posicionado à esquerda da folha.)
- *O terceiro retângulo também está posicionado à esquerda da folha?* (Espera-se que afirmem positivamente.)
- *É possível dizer que o texto "escondido" é composto de dois blocos de informações?* (Espera-se que confirmem ser possível.)
- *Podemos afirmar que o retângulo médio "esconde" uma parte do texto que não necessita usar as linhas de uma margem à outra da folha. E quanto ao retângulo grande, o que se pode observar?* (Espera-se que observem que a parte do texto que foi escondida precisou usar a linha inteira, de uma margem a outra.)
- *Vocês conhecem algum texto que poderia estar "escondido" por estes três retângulos?* (Espera-se



Receita: aula prática

que relacionem com as receitas culinárias.)

5. Anote no quadro as respostas dos alunos referente a esta última questão levantada para posterior verificação.

Receita: aula prática

Slide 4 Desenvolvimento

Tempo sugerido: 32 minutos.

Orientações:

1. Comente com os alunos que eles irão desvendar o mistério dos retângulos, projetando o texto escondido “Palitinho de frutas”. Na impossibilidade de realizar a projeção, imprima o texto a ser distribuído para a turma.
2. Proponha a leitura coletiva do texto e retorne às respostas dadas pelos alunos (anotadas no quadro) para se certificar se houve acertos em relação ao gênero textual “escondido” pelos retângulos.
3. Retome com a turma o esquema apresentado anteriormente, estabelecendo comparações com o texto em estudo (no retângulo pequeno há o título da receita, no médio há a lista dos ingredientes e no grande há a descrição do modo de fazer).
4. Questione a turma sobre a função de cada uma das partes da receita e, a seguir, solicite que, em duplas, anotem as conclusões no caderno.
5. Circule entre as duplas para se certificar se há dúvidas em relação a execução da atividade ou dos conceitos solicitados, aproveitando a oportunidade para saná-las.
6. Proponha a socialização das respostas dadas, verificando se compreenderam a função de cada elemento compositor da receita culinária, tal como:
 - TÍTULO: indicar o tipo de receita a ser realizada.
 - INGREDIENTES: selecionar os itens que serão utilizados.
 - MODO DE FAZER: orientar a forma de agir para realização da receita.
7. Convide a turma para a realização prática desta receita. Esta atividade pressupõe uma organização anterior dos ingredientes que serão usados, os quais poderão ser adquiridos na própria escola ou trazidos de casa pelos alunos. Na impossibilidade do uso das frutas indicadas na receita, utilize as da estação ou as da localidade das crianças.
8. Combine com os alunos que, ao longo da execução da receita, realizem a leitura do que deve ser providenciado e/ou executado, a fim de perceber a importância de se ter o apoio de uma receita escrita para a obtenção de êxito ao final dela.
 - a) Solicite que leiam em voz alta a lista de ingredientes, apresentando os itens um a um aos

PALITINHO DE FRUTAS

Ingredientes:

- 5 cachos de uva
- 5 caixas de morango
- 10 maçãs
- 20 bananas
- 30 palitos de churrasco sem ponta
- Meio quilo de achocolatado em pó

Modo de fazer:

1. Retire todas as uvas do cacho, lave-as bem e coloque em um recipiente.
2. Lave todos os morangos e coloque-os em outro recipiente.
3. Lave as maçãs e corte-as em pedaços médios (mais ou menos do tamanho de uma uva) e coloque-os em um terceiro recipiente.
4. Lave as bananas, tire as cascas, corte-as em rodela grossas e coloque-as em outro recipiente.
5. Em uma travessa grande, despeje o achocolatado em pó.
6. Monte o palitinho intercalando as frutas ao espetá-las no palito.
7. Deixe um espaço livre de, aproximadamente, um dedo nas pontas do palito para evitar que as frutas caiam.
8. Passe o palito de frutas no achocolatado para que o pó grude nelas.

Receita: aula prática

alunos.

b) Peça que leiam os procedimentos 1 ao 4 do Modo de fazer, um por vez, realizando uma demonstração desse passo a passo para a turma.

c) Esclareça ao grupo que, para melhor aproveitamento do tempo, a grande quantidade restante das frutas precisou ser preparada momento antes do início da aula, sendo elas lavadas, picadas, cortadas e separadas nos recipientes. Esta tarefa pressupõe o auxílio de um profissional da escola (merendeira, estagiário, professor auxiliar) ou mesmo de pais dos alunos.

d) Faça a demonstração da montagem de um palitinho de frutas, passando-o no achocolatado, conforme descrito no modo de fazer.

e) Chame os alunos em grupos de seis para higienizar as mãos e, em seguida, se dispôr o redor da mesa de ingredientes para montar o seu palitinho sob sua supervisão.

f) Propicie um breve momento para degustação da receita realizada.

Materiais complementares:

1. Clique [aqui](#) para impressão do texto “Palitinho de frutas” (Luciane Lopes, professora-autora do Time de Autores de Língua Portuguesa).

2. Para realização da receita culinária “Palitinho de frutas” providencie previamente os ingredientes necessários (palitos de churrasco sem ponta, achocolatado em pó e frutas: maçã, uva, banana e morango) e recipientes para acomodar os ingredientes.

Receita: aula prática

Slide 5 Fechamento

Tempo sugerido: 8 minutos.

Orientações:

1. Conclua os aspectos abordados na aula acerca da forma de composição da receita. Para tanto, distribua aos alunos a ficha impressa com a atividade a ser proposta (modelo disponível no Material complementar). Providencie também um cartaz (papel craft ou cartolina) com as frases lacunadas para ser completadas juntamente com a turma no momento da correção coletiva.
2. Solicite que, com base nas discussões já realizadas, completem as lacunas das frases dadas utilizando as palavras presentes no banco disponibilizado.
3. Circule pela sala a fim de verificar se os alunos estão realizando a atividade conforme o esperado e, se necessário for, tire as dúvidas que forem surgindo.
4. Proponha a correção coletiva da atividade, solicitando a alguns alunos que leiam as frases e as respostas dadas, uma por vez.
5. Em caso de divergência de opinião, retome com a turma as reflexões realizadas ao longo da aula, relembrando o esquema dos três retângulos que estudaram.
6. Fixe na parede na sala de aula o cartaz com as frases completadas, material que poderá ser utilizado para consulta nas atividades vindouras.
7. Encerre a aula comentando com a turma que novos estudos sobre receitas culinárias serão propostos nas aulas seguintes.

Materiais complementares:

1. Para impressão da ficha de atividade, clique [aqui](#).
2. Papel craft ou cartolina e caneta hidrocor.

Dicas para escrever uma receita

As frases abaixo trazem algumas dicas que devemos seguir quando formos escrever uma receita.

Leia cada uma delas e vá completando-as com palavras presentes no quadro a seguir:

modo de fazer - receita - direita - ingredientes - inteira - título

1. O texto “Palitinho de frutas” é uma _____.
2. Receitas são iniciadas com um _____ que se encontra centralizado.
3. Este tipo de texto possui dois grandes blocos de informações, que são: _____ e _____.
4. Os ingredientes são escritos em formato de lista e, por isso, podem não usar a linha toda até a margem _____.
5. Na parte do modo de fazer são escritas frases que indicam as ações que devem ser realizadas e, portanto, estas informações podem ocupar a linha _____, da margem esquerda até a direita.

PALITINHO DE FRUTAS

Ingredientes:

5 cachos de uva
5 caixas de morango
10 maçãs
20 bananas
30 palitos de churrasco sem ponta
Meio quilo de achocolatado em pó

Modo de fazer:

1. Retire todas as uvas do cacho, lave-as bem e coloque em um recipiente.
2. Lave todos os morangos e coloque-os em outro recipiente.
3. Lave as maçãs e corte-as em pedaços médios (mais ou menos do tamanho de uma uva) e coloque-os em um terceiro recipiente.
4. Lave as bananas, tire as cascas, corte-as em rodela grossas e coloque-as em outro recipiente.
5. Em uma travessa grande, despeje o achocolatado em pó.
6. Monte o palitinho intercalando as frutas ao espetá-las no palito.
7. Deixe um espaço livre de, aproximadamente, um dedo nas pontas do palito para evitar que as frutas caiam.
8. Passe o palito de frutas no achocolatado para que o pó grude nelas.

Dicas para escrever uma receita

As frases abaixo trazem algumas dicas que devemos seguir quando formos escrever uma receita.

Leia cada uma delas e vá completando-as com palavras presentes no quadro a seguir:

modo de fazer - receita - direita - ingredientes - inteira - título

1. O texto "Palitinho de frutas" é uma _____.
2. Receitas são iniciadas com um _____ que se encontra centralizado.
3. Este tipo de texto possui dois grandes blocos de informações, que são: _____ e _____.
4. Os ingredientes são escritos em formato de lista e, por isso, podem não usar a linha toda até a margem _____.
5. Na parte do Modo de fazer são escritas frases que indicam as ações que devem ser realizadas e, portanto, estas informações podem ocupar a linha _____, da margem esquerda até a direita.