

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

Receita: análise de verbos do modo imperativo

Por: Luciane Cristina Panes Dos Santos Lopes / 20 de Dezembro de 2018

Código: **LPO3_01SQA09**

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: análise de verbos do modo imperativo**

Finalidade da aula: **Analisar o uso dos verbos no modo imperativo, adequando-o à formatação específica das receitas culinárias.**

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 nona aula de uma sequência de 15 planos de aula. Recomendamos o uso desse plano em sequência.

Materiais complementares



Documento

Atividade para impressão - Receita

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/uwkbDkjgD5DUSDkqUB7CrpFn5jQXb4rWqYHCGjFlxDcqbPBJgJag8gA2bkw/atividade-para-impressao-receita-lpo3-01sqa09.pdf>



Documento

Atividade para impressão - Receita original

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/JVfRmQBUsBjn5TVbnwDUDzRBD8tYyQ7X3XSa8JpvZ8Xce3cW9dcBgsHPukbW/atividade-para-impressao-receita-original-lpo3-01sqa09.pdf>



Documento

Atividade para impressão - Final

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/XdrkBmWYNvaSyWw7KDVPZGpXt5EsRhMA4nbZ7RCfV5qwpYuMcQDQNYWFH5s8/atividade-para-impressao-final-lpo3-01sqa09.pdf>

Receita: análise de verbos do modo imperativo

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 nona 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), fichas de atividade impressas, lápis de cor, papel craft ou cartolina.

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 impedir e/ou dificultar a leitura autônoma do texto.

Referências sobre o assunto:

BARBOSA, M. L. F. F. *Práticas de leitura no ensino fundamental*. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. 144p. Disponível em:

<http://www.portalceel.com.br/publicacoes/#ancora>.

Acesso em 30/07/2018.

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

LEAL, T. F.; BRANDÃO, A. C. Usando textos instrucionais na alfabetização sem manual de instruções. In: BRANDÃO, A. C. P. *Leitura e produção de textos na alfabetização*. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. pp. 127-142.

SÃO PAULO (SP). Secretaria Municipal de 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. 56p. Disponível em:

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

Acesso em 30/07/2018.

Título da aula: **Receita: análise de verbos do modo imperativo**

Finalidade da aula: **Analisar o uso dos verbos no modo imperativo, adequando-o à formatação específica das receitas culinárias.**

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 nona aula de uma sequência de 15 planos de aula. Recomendamos o uso desse plano em sequência.

Receita: análise de verbos do modo imperativo

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 receitas culinárias, analisando o verbo imperativo como o recurso linguístico característico desse gênero estudado.

**De olho nas
ações**

Receita: análise de verbos do modo imperativo

Slide 3 Introdução

Tempo sugerido: 10 minutos

Orientações:

1. Inicie a aula, projetando ou registrando no quadro, de forma aleatória, algumas ações (verbos no infinitivo) e as ordens derivadas delas (verbos no imperativo).
2. Convide os alunos para participarem do desafio “Encontre o par”. Explique a eles que o objetivo da atividade é ligar cada ação (verbo no infinitivo) à sua respectiva ordem (verbo no imperativo), formando assim o par adequado. Cabe ressaltar que a nomenclatura oficial referente aos verbos e seus diferentes modos não deverá ser exigida dos alunos nesse momento.
3. Inicie a atividade solicitando a leitura coletiva das palavras apresentadas. A seguir, proponha a um aluno que se dirija até o quadro e circule uma das ações lá presentes. Na sequência, solicite a participação de uma outra criança, a qual deverá selecionar a ordem correspondente à ação indicada pelo colega anterior, ou seja: se foi selecionada a ação “MEXER”, essa deverá ser ligada à ordem “MEXA”.
4. Incentive a participação da turma, a fim de que todos possam avaliar se o par foi constituído de acordo com as regras do jogo: cada ação com a ordem respectiva. Caso o par seja formado de forma indevida, solicite auxílio dos alunos para adequação da resposta. Dê prosseguimento ao desafio, seguindo a mesma dinâmica descrita acima.
5. Organize coletivamente uma listagem dos pares formados, registrando-os no quadro.
6. Lance alguns questionamentos à turma:
 - Quem de vocês foi até o quadro para circular uma ação? (*É esperado que manifestem-se aqueles que circularam as ações*).
 - Quais ações eram essas? (*É esperado que citem: fritar, descascar, ralar, mexer, salpicar e servir*).
 - Que tipo de profissional costuma realizar com frequência essas ações? (*É esperado que se refiram aos cozinheiros*).
 - Para formar os pares, juntamos cada ação à uma ordem. Que ordens eram essas? (*É esperado que elenquem: frite, descasque, rale, mexa, salpique e sirva*).
 - Essas ordens são comuns em que ambiente? (*É esperado que se refiram à cozinha, podendo ela ser*

Desafio “ENCONTRE O PAR!”

FRITAR	MEXA	SIRVA
SALPIQUE	FRITE	SALPICAR
DESCASCAR	RALAR	SERVIR
RALE	MEXER	DESCASQUE

Receita: análise de verbos do modo imperativo

de um restaurante, lanchonete, residência etc.).

- Em que texto podem ser encontradas? *(É esperado que relatem se tratar de uma receita culinária).*

- O que as ordens indicam em uma receita? *(É esperado que exponham que as ordens indicam as ações que necessitam ser executadas na receita para que o alimento seja preparado com sucesso).*

7. Reforce junto às crianças que as ordens referidas durante o jogo correspondem às ações que podem ser executadas durante o preparo de uma receita.

Receita: análise de verbos do modo imperativo

Slide 4 Desenvolvimento

Tempo sugerido: 28 minutos

Orientações:

1. Projete com auxílio de data show o texto “Taça de suspiros”. Caso não seja possível realizar a projeção, transcreva o texto no quadro. Providencie também uma cópia para cada aluno (modelo disponível no material complementar).
2. Solicite aos alunos que façam a leitura silenciosa do texto para o primeiro contato com suas informações. A seguir, lance algumas questões exploratórias:
 - Que tipo de texto é esse? (*É esperado que relatem se tratar de uma receita culinária*).
 - O que te levou a essa conclusão? (*É esperado que observem a presença do título e da ilustração sugestiva do alimento, da presença da lista de ingredientes e do modo de preparo*).
 - Essa é uma receita doce ou salgada? (*É esperado que afirmem se tratar de um doce, uma vez que tem a presença de suspiros*).
 - Ela é de fácil ou de difícil execução? Justifique. (*É esperado que avaliem ser uma receita de fácil execução, pois tem poucos ingredientes e não precisa ir ao fogo ou forno*).
 - Você acha que esse doce leva mais ou menos de 15 minutos para ser feito? Por quê? (*É esperado que concluam que leva mais de 15 minutos, pois só o tempo de apenas um dos procedimentos consome esse tempo*).
 - Os procedimentos do modo de preparo estão claros? (*É esperado que observem que faltam algumas informações que foram ocultadas com símbolos numéricos*).
 - O que deveria estar presente no lugar desses numerais que apareceram no modo de preparo? (*É esperado que relatem a ausência das ações que devem ser executadas*).
3. Exponha aos alunos que as ações foram retiradas do texto e que caberá a cada um vencer o desafio de colocá-las de volta na receita, tornando o modo de preparo compreensível e coerente.
4. Registre no quadro a listagem abaixo:
 - (1) MISTURAR
 - (2) LAVAR
 - (3) RESERVAR
 - (4) CORTAR
 - (5) DEIXAR
 - (6) COLOCAR



Taça de suspiros

Ingredientes

- 1 caixa de morangos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de minissuspiros
- 1 pote de Iogurte Natural Integral

Modo de preparo

- (1)** o açúcar com o suco de uva. **(2)** os morangos, **(3)** alguns para decoração, **(4)** o restante em pedaços grandes e **(5)**. **(6)** por cerca de 15 minutos na mistura de açúcar com o suco de uva. **(7)** em taças, alternando com camadas de minissuspiros e iogurte natural. **(8)** com os morangos inteiros e **(9)**.

Adaptado de JC
CRIANÇA: Suplemento
semanal do Jornal da
Cidade, disponível
em:
<https://www.jcdigital.com.br/edicao/imprensa/4279/17-12-2017.html>. Acesso em
24/07/2018).

Receita: análise de verbos do modo imperativo

(7) DISTRIBUIR

(8) DECORAR

(9) SERVIR

5. Explique a todos que deverão reescrever o modo de preparo desta receita, substituindo os numerais lá escritos pelas ordens correspondentes às ações indicadas na listagem. Para garantir a compreensão da tarefa que deverão realizar, inicie a atividade de maneira coletiva, solicitando aos alunos que completem a frase “(1) o açúcar com o suco de uva”, instigando-os a identificarem a ação de número 1 da listagem (misturar) para, em seguida, escrevê-la em forma de ordem no texto: “Misture o açúcar com o suco de uva”.

6. Oriente os alunos para trabalharem em duplas, a fim de discutirem e compartilharem ideias.

7. Solicite que o registro do texto reescrito seja feito no caderno de cada aluno.

8. Circule entre os alunos durante o período de execução da atividade, observando se o trabalho está sendo realizado conforme o esperado. Proponha a cada dupla que leia as frases reescritas para observar se há coerência. Caso seja necessário, relembre também os pares de ação/ordem formados no início da aula para ajudar a sanar as dificuldades apresentadas.

Material complementar: Clique [aqui](#) para imprimir o texto “Taça de suspiros” (adaptado de JC CRIANÇA: Suplemento semanal do Jornal da Cidade, disponível em:

<https://www.jcdigital.com.br/edicao/impressa/4279/17-12-2017.html>. Acesso em 24/07/2018).

Receita: análise de verbos do modo imperativo

Slide 5 Desenvolvimento

Orientações:

1. Dê início a correção coletiva da atividade realizada, solicitando a algumas duplas que apresentem à turma o resultado do seu trabalho. Em casos de divergência de opinião, solicite a participação da turma para a resolução do conflito, levando-os a refletirem sobre os pontos levantados.

2. Apresente às crianças o texto original para validarem as respostas dadas. Para tanto, solicite que façam a leitura coletiva do modo de preparo e, em seguida, indiquem as ordens presentes nele, retomando a atividade anterior.

3. Retome com os alunos que as ações executadas durante o preparo de uma receita devem aparecer em forma de ordem. Reforce que essas ações são chamadas de verbo e que as ordens fazem parte do modo imperativo do verbo.

Material complementar: Clique [aqui](#) para imprimir o texto “Taça de suspiros” (JC CRIANÇA: Suplemento semanal do Jornal da Cidade, disponível em:

<https://www.jcdigital.com.br/educacao/imprensa/4279/17-12-2017.html>. Acesso em 24/07/2018).



Taça de suspiros

Ingredientes

- 1 caixa de morangos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de minissuspiros
- 1 pote de Iogurte Natural Integral

Modo de preparo

Misture o açúcar com o suco de uva. Lave os morangos, reserve alguns para decoração, corte o restante em pedaços grandes e deixe. Coloque por cerca de 15 minutos na mistura de açúcar com o suco de uva. Distribua em taças, alternando com camadas de minissuspiros e iogurte natural. Decore com os morangos inteiros e sirva.

JC CRIANÇA:
Suplemento semanal
do Jornal da Cidade,
disponível em:
<https://www.jcdigital.com.br/educacao/imprensa/4279/17-12-2017.html>.
Acesso em 24/07/2018).

Receita: análise de verbos do modo imperativo

Slide 6 Fechamento

Tempo sugerido: 10 minutos

Orientações:

1. Conclua os aspectos abordados na aula de hoje, distribuindo a cada aluno a ficha impressa com a atividade a ser proposta “Par perfeito” (modelo disponível no material complementar).
 2. Proponha que, com base nas reflexões realizadas durante a aula, os alunos preencham coletivamente a tabela conforme o solicitado, formando pares de verbos no infinitivo e no imperativo.
 3. Peça aos alunos que indiquem qual das colunas apresenta o modo verbal adequado para uma receita, instigando-os a refletirem sobre o porquê de usarmos os verbos no imperativo: indicação de ordens a serem seguidas durante a execução da receita.
 3. Comente com os alunos que algumas pessoas podem não saber como escrever as ações no modo de preparo da receita. Convide-os a escreverem coletivamente uma dica que possa ajudá-las nesta escrita, tal como: “No modo de preparo as ações devem ser escritas em forma de ordem”.
 4. Oriente as crianças que registrem no caderno essa dica elaborada por elas.
 5. Encerre a aula comentando com os alunos que novos estudos sobre receitas culinárias serão propostos nas aulas seguintes.
- Material complementar:** Para imprimir a atividade “Par perfeito”, clique [aqui](#).

Par perfeito

Complete o quadro abaixo, formando pares de ações e suas ordens.
Vamos começar?!

AÇÃO	ORDEM
UNTAR	
	DISTRIBUA
	CUBRA
MOER	
	ADOCE
COZINHAR	
ACRESCENTAR	
	COLOQUE
DESENFORMAR	
MEXER	



Taça de suspiros

Ingredientes

1 caixa de morangos
2 colheres (sopa) de açúcar
meia xícara (chá) de minissuspiros
1 pote de Iogurte Natural Integral

Modo de preparo

(1) o açúcar com o suco de uva. (2) os morangos, (3) alguns para decoração, (4) o restante em pedaços grandes e (5). (6) por cerca de 15 minutos na mistura de açúcar com o suco de uva. (7) em taças, alternando com camadas de minissuspiros e iogurte natural. (8) com os morangos inteiros e (9).



Taça de suspiros

Ingredientes

1 caixa de morangos
2 colheres (sopa) de açúcar
meia xícara (chá) de minissuspiros
1 pote de Iogurte Natural Integral

Modo de preparo

(1) o açúcar com o suco de uva. (2) os morangos, (3) alguns para decoração, (4) o restante em pedaços grandes e (5). (6) por cerca de 15 minutos na mistura de açúcar com o suco de uva. (7) em taças, alternando com camadas de minissuspiros e iogurte natural. (8) com os morangos inteiros e (9).



Taça de suspiros

Ingredientes

- 1 caixa de morangos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de minissuspiros
- 1 pote de Iogurte Natural Integral

Modo de preparo

Misture o açúcar com o suco de uva. Lave os morangos, reserve alguns para decoração, corte o restante em pedaços grandes e deixe. Coloque por cerca de 15 minutos na mistura de açúcar com o suco de uva. Distribua em taças, alternando com camadas de minissuspiros e iogurte natural. Decore com os morangos inteiros e sirva.



Taça de suspiros

Ingredientes

- 1 caixa de morangos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de minissuspiros
- 1 pote de Iogurte Natural Integral

Modo de preparo

Misture o açúcar com o suco de uva. Lave os morangos, reserve alguns para decoração, corte o restante em pedaços grandes e deixe. Coloque por cerca de 15 minutos na mistura de açúcar com o suco de uva. Distribua em taças, alternando com camadas de minissuspiros e iogurte natural. Decore com os morangos inteiros e sirva.

Par perfeito

Complete o quadro abaixo, formando pares de ações e suas ordens.

Vamos começar?!

AÇÃO	ORDEM
UNTAR	
	DISTRIBUA
	CUBRA
MOER	
	ADOCE
COZINHAR	
ACRESCENTAR	
	COLOQUE
DESENFOMAR	
MEXER	

Par perfeito

Complete o quadro abaixo, formando pares de ações e suas ordens.

Vamos começar?!

AÇÃO	ORDEM
UNTAR	
	DISTRIBUA
	CUBRA
MOER	
	ADOCE
COZINHAR	
ACRESCENTAR	
	COLOQUE
DESENFOMAR	
MEXER	