

Projeto II

1. **Tema:** “Eu posso plantar e colher”.
2. **Problematização:** Que folhas temperam?
3. **Objetivo:** Observar o crescimento de plantas e sua utilização.
4. **Material necessário:** Um espaço para o plantio ou 12 garrafas PET de 3 litros cortadas ao meio e com pequenos furos no fundo. Colheres, regadores, espátulas ou pás pequenas, solo adequado, luvas e sementes de salsa, cebolinha verde, alecrim, coentro, manjeriço e hortelã.
5. **Descrição do trabalho:**
 - a) O professor deverá dividir a classe em 6 grupos. Cada grupo escolherá a folha que gostaria de plantar: salsa, cebolinha verde, alecrim, coentro, manjeriço e hortelã.

O professor pedirá que façam uma pesquisa sobre as condições de plantio: solo, quantidade de água, tempo até a colheita para que tenham maiores informações. Sabemos que os temperos verdes dão o ano todo e que seu tempo de colheita é de 40 a 50 dias.
 - b) O professor marcará um dia para que tragam suas sementes, luvas ou sacos plásticos, pequenas pás e regadores.

(Caso a escola não tenha disponibilizado um espaço ou solo que não seja adequado, o professor deverá solicitar que cada grupo providencie solo em quantidade para encher as garrafas PET.)
 - c) Etapas do plantio:
 - preparar garrafas ou espaço, colocar solo, afogar com a pá.
 - colocar uma identificação no espaço ou na garrafa.
 - fazer pequenas valetas e plantar as sementes.
 - cobri-las com uma camada fina de terra.
 - regar o solo, sem encharcá-lo.
 - retirar as luvas e lavar bem as mãos.
 - o espaço do plantio deverá ser regado diariamente, quando a temperatura estiver mais baixa.

- d) Ao final de 40 a 50 dias, as crianças poderão fazer a colheita e levar suas “folhas que temperam” para casa. E poderão trocar os temperos entre si.
- e) Poderá ser pedido que os alunos relatem aos colegas que tipo de alimentos foram preparados com os temperos.

6. Conteúdos a serem construídos e aspectos a serem investigados:

- **Conceitual:**
 - Observar e compreender o desenvolvimento das plantas.
 - Reconhecer que as partes das plantas fazem parte da nossa alimentação.
 - Perceber os cuidados necessários para o desenvolvimento das plantas.
- **Procedimental:** Efetuar o plantio com os cuidados necessários em relação à saúde pessoal e ao desenvolvimento da planta.
- **Atitudinal:** Perceber a importância das plantas em nossa alimentação.

7. Atividades inter e multidisciplinares:

- **Matemática:** poderá ser montada uma tabela para o controle do crescimento da planta, semanal ou quinzenalmente.

	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana
salsa				
hortelã				
coentro				

- **Geografia:** Propor questões aos alunos.
 - Onde podemos encontrar plantações como as que fizemos? Espera-se que digam em sítios, chácaras, fazendas e, nas cidades, em espaços como nas casas, nos apartamentos e na própria escola.
 - Onde é mais comum encontrá-las, na cidade ou no campo? Espera-se que digam campo. (Seria uma introdução à Unidade 3, do livro de Geografia, VAG.)
 - Em seu bairro, você conhece alguém que possui horta? (Referir-se ao trabalho sobre “Bairro”, Unidade 2, do livro VAG, 3º ano.)
- **Ética:** Respeito e cuidado com a natureza.

- 8. Duração:** 2º Bimestre.
- 9. Apresentação do Projeto (produto realizado/produto final):** A colheita.
- 10. Avaliação e autoavaliação:** A avaliação é um processo contínuo, abrangente e sistemático da prática pedagógica, que inclui tanto a identificação das dificuldades, resistências e processos ao longo do desenvolvimento do aluno quanto a análise da adequação de objetivos e procedimentos. Os valores e atitudes, tais como interesse pelas tarefas propostas, disposição para expor ideias e argumentar em grupo, respeito às regras coletivas e valorização da pesquisa, devem ser estimulados e serão avaliados constantemente. O aluno e os colegas avaliarão as produções durante o processo: pesquisas, contribuições individuais e do grupo, avanços e dificuldades que venham a ocorrer e as que já foram superadas.

