

## Projeto – 4º Bimestre

1. **Definição do tema:** Receitas da turma.
2. **Problematização:** O que é preciso saber para realizar uma receita culinária?
3. **Objetivos:**
  - Perceber a importância dos textos instrucionais no cotidiano das pessoas.
  - Valorizar o consumo de sucos naturais.
4. **Destinatário:** Os colegas de classe.
5. **Materiais necessários:** Livros de receitas de sucos.
6. **Descrição do trabalho**
  - Pedir para que tragam de casa receitas de sucos da preferência de cada aluno e que sejam feitos apenas com ingredientes naturais.
  - Discutir com os alunos as partes que compõem uma receita. Para isso, observar o trabalho feito nas páginas 207 e 208 do livro de Português.
  - Oriente para que os alunos tragam as suas receitas de acordo com a estrutura do texto instrucional da página 207 do livro.
  - Em classe, trocar as receitas entre os alunos para que conheçam as preferências dos colegas.
  - Peça para que observem se as receitas trazidas pelos colegas estão organizadas de acordo com o texto da página 207.
  - Selecionar, junto com os alunos, os textos que não estiverem organizados de acordo com o gênero receita.
  - Coletivamente, fazer uma reescrita considerando as partes necessárias para a escrita da receita.
  - Selecionar outras receitas que não estejam no formato desejado e encaminhar uma correção em dupla.
  - Escolher, junto com a classe, uma receita para a realização conjunta.
  - Realizar a receita, seguindo o passo a passo descrito no texto, para que os alunos possam observar a importância tanto das medidas sugeridas na primeira parte da receita, quanto do procedimento descrito na segunda parte.

- Organizar uma coletânea de receitas trazidas pela turma.
- Pedir para que em duplas se faça uma revisão considerando o que foi discutido durante a realização da receita. Essa revisão poderá ser feita por etapas, selecionando, em cada uma, o que eles deverão observar para corrigir: ortografia, sequência de ações, presença ou não das quantidades necessárias etc.
- Combinar uma formatação para passar a limpo as receitas: tamanho e cor do papel, tipo de letra, presença de ilustrações.
- Selecionar alguém para fazer uma capa.
- Combinar coletivamente o que deve aparecer na capa da coletânea.
- Providenciar cópias da coletânea para que eles possam levar para casa e socializar com os familiares as receitas.

## 7. Conteúdos a serem construídos e aspectos a serem investigados

- **Conceitual:** Aprender a fazer um texto instrucional, observando a importância das suas partes durante a realização da receita.
- **Procedimental:** Pesquisar receitas e organizá-las de acordo com o gênero.
- **Atitudinal:** Trabalhar em grupo seguindo regras de cooperação. Respeitar material alheio.

## 8. Atividades inter e multidisciplinares

- **Língua Portuguesa:** Escrita de receitas.
- **Artes:** Ilustrar coletânea.
- **Ciências:** Valorizar alimentação saudável.
- **Matemática:** Perceber a importância das proporções dos ingredientes.
- **Ética:** Valorizar o trabalho em grupo.

## 9. Duração: 4º bimestre.

## 10. Apresentação do Projeto (produto realizado/produto final)

Confecção de uma coletânea de receitas.

## 11. Avaliação e autoavaliação

- Você gostou do trabalho?
- O que você aprendeu ao realizá-lo?