

Quadro Resumo do Planejamento de Ensino – 7º ano

DISCIPLINA	OBJETIVOS	CONTEÚDOS PROPOSTOS	PRINCIPAIS ESTRATÉGIAS
<p>Tecnologia</p> <p>Profs.</p> <p>Mauro Pontes</p> <p>e</p> <p>Martim Leicand</p>	<p>Criar condições para que os alunos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvam formas autorais de registrar atividades; • Saibam produzir fermentados naturais; • Entendam a importância da fermentação na produção e conservação de alimentos; • Realizem registros criativos de processos vividos durante o curso; • Percebam diversos processos implicados na produção de nossos alimentos; • Tenham a experiência de comer alimentos produzidos por eles; • Criem soluções a partir da identificação de problemas durante a realização de um projeto; • Produzam papel reciclado e entendam os princípios químicos e processos artesanais envolvidos; • Construam cadernos artesanais; • Desenvolvam uma visão mais crítica sobre a origem de seus alimentos. • Aprendam técnicas básicas de culinária 	<p>Unidades didáticas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Papel e Caderno <ul style="list-style-type: none"> • Registros no caderno; • Produção de papel; • Projetando e construindo seu próprio caderno. 2. Pão <ul style="list-style-type: none"> • O que é pão?; • Fazendo e cuidando do <i>Levain</i>; • Pão caseiro: massa, crescimento e assamento; • Degustação. 3. Outros fermentados <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerantes naturais; • Kimchi e Chucrute; • Degustação. 4. Pesquisa Individual <ul style="list-style-type: none"> • Quais alimentos do nosso dia a dia são fermentados? ; • Escolha de alimento a ser feito pelo aluno; • Produção e registro em diário; • Socialização. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas; • Vídeos e filmes; • Trabalho cooperativo na produção de papel e alimentos; • Produção de registros e anotações das atividades práticas; • Identificação e busca de soluções para problemas; • Interpretação e execução de receitas escritas; • Modificação de receitas e avaliação dos resultados; • Treinamento de técnicas básicas de culinária; • Produção de alimentos coletivamente; • Produção de alimentos em casa; • Socialização das experiências vividas.