



O PARADEIRO DO PADEIRO

Autor: Marco Miranda

Ilustrações: Suzete Armani

Formato: 21 x 28

ISBN: 978-85-99306-60-4

24 páginas

Temas abordados: Profissões, Nutrição, Variações de Estilos Literários

Transversalidade: Saúde, Meio Ambiente

Interdisciplinaridade: Ciências, História e Geografia

Nada é mais gostoso do que começar o dia com um pãozinho crocante e quentinho sobre a mesa. Ainda mais se o pão for acompanhado por bolos, biscoitos e todas as guloseimas do café da manhã feitas pelo padeiro mais famoso da cidade. Mas o que acontece quando, num belo dia, a padaria não abre e o padeiro desaparece? Que mistério, que aflição! Onde foi parar o rei do pão? Se você quer saber, embarque nesta gostosa história e boa diversão.



1 Mudando o final da história

O professor deverá entregar uma ficha após a leitura realizada pelos alunos para que elaborem um novo final da história. Após a produção da história, eles deverão em duplas trocar suas produções e realizar as correções ortográficas da produção que o seu colega de dupla realizou, com os seguintes critérios elaborados pelo professor:

- 1 O texto deverá conter ponto final;
- 2 O texto deverá conter parágrafo;
- 3 O texto deverá conter letra legível;
- 4 O texto deverá conter as pontuações aprendidas: frases afirmativas, exclamativas e interrogativas.

Após a correção os alunos deverão entregar ao professor para que ele também faça a correção e então devolverá produção ao autor. Em seguida, os alunos deverão digitar a versão do final da história e encaminhar a editora Elementar para as produções serem entregues ao autor da obra "O Padeiro do Padeiro". Segue abaixo o modelo de ficha de leitura:

Nome: _____

Ano: _____

Data: _____

LEIO E CONTO O MEU FINAL DA HISTÓRIA

1 Escreva:

Nome do livro: _____

Autor: _____

Ilustrador: _____

Editora: _____



2 Escreva outro final para esta história baseando-se nas ilustrações das páginas 20,21, 22 e 23.

2 Desafios Matemáticos

O professor deverá elaborar pequenos desafios matemáticos:

Materiais Necessários

Folha de papel pautado;
Lápis e borracha;
Caixa de sapato;
Folha de papel fantasia de qualquer cor.

- 1 O professor deverá organizar uma caixa de sapato encapada com papel de qualquer cor. A caixa será denominada de "**Desafios Matemáticos**".
- 2 Cada aluno individualmente deverá, elaborar 2 desafios matemáticos de acordo com o conteúdo do livro após o debate em sala de aula.
- 3 Os desafios deverão ser desenvolvidos em folha de papel pautado e a lápis.
- 4 Cada aluno deverá depositar na caixa de **Desafios Matemáticos** seus desafios elaborados.
- 5 Em seguida o professor deverá embaralhar os desafios e distribuir entre os alunos para que resolvam o desafio do colega. Ressalta-se que o aluno que receber o desafio que ele próprio elaborou deverá retirar outro.
- 6 A resolução do desafio deverá ser efetuada no caderno.
- 7 Para finalizar, o professor corrigirá todos os desafios realizados pelos alunos.

OBS.: 1 O professor poderá indicar as páginas do livro nas quais os alunos deverão se basear nas ilustrações e elaborar os desafios matemáticos.

- a. Os alunos poderão escolher livremente a página do livro para elaborar os desafios;
- b. **Segue um exemplo:** O padeiro João Pedro faz uma fornalha com 2 dúzias de pães a cada 2 horas. Portanto, das 14h às 18h, quantas dúzias de pães são fornecidas a padaria?




3 Gastronomia Educativa

O professor poderá abordar o assunto de uma boa alimentação e a questão do desperdício de alimentos. Conscientizar os alunos da importância do valor nutritivo, proteínas e propriedades dos alimentos e as possibilidades de aproveitar e reaproveitá-los, contribuindo assim com a eliminação da quantidade excessiva de lixo. Orientar os alunos a consumirem em suas refeições, somente o que pretendem comer, evitando assim o aumento do lixo e o desperdício dos alimentos.

- a) O professor deverá organizar com os alunos uma palestra com profissionais que possam esclarecer o que vem acontecendo em relação ao excesso de lixo produzido pelo homem e as possibilidades para revertermos esta situação por meio de aulas dinâmicas com textos, revistas, reportagens, pesquisas, entrevistas com profissionais como nutrólogo ou nutricionista para orientar a administrar o desperdício reconhecendo a importância de uma alimentação balanceada e saudável.
- b) O professor poderá também organizar um estudo do meio em uma padaria e uma entrevista com padeiro e doceira.
- c) Após o estudo do meio, desenvolver em sala de aula a estrutura tipológica do gênero Receita, ou seja, como deve ser a produção desse texto: título, ingredientes, modo de preparo etc.

- d)** Em seguida deverá organizar com a classe uma pesquisa sobre receitas em família, que podem ser: Sanduíches, saladas, doces, pães, tortas, etc.
- e)** Cada aluno deverá levar a pesquisa realizada com a família e entregar ao professor.
- f)** O professor deverá realizar um sorteio a cada semana para ser desenvolvida a culinária da receita.
- g)** A receita deverá ser apresentada para a classe e escrita em papel pardo, pois o professor deve aproveitar a oportunidade para trabalhar o componente curricular de matemática.
- h)** Os ingredientes deverão ser solicitados para os alunos para a concretização da atividade.
- Segue como sugestão um comunicado (em agenda) às famílias em relação aos ingredientes necessários para o preparo da culinária.



MAMÃE,

Por favor, trazer até o dia
___/___/___ o(s) ingrediente(s):

para uma atividade culinária.

Obrigada !

Profa.
___/___/___

Ciente:

Toda culinária preparada deverá ser fotografada; os ingredientes, o produto final e o aluno responsável pela respectiva culinária. Cada receita deverá ser digitada pelo aluno responsável. Ao final da pesquisa de todos os alunos, o professor deverá compilar todas as receitas e encadernar para tornar-se um livro de culinária da classe.

Na capa, deverá conter o nome do **LIVRO DE CULINÁRIA - "OS PADEIROS MIRINS"**

Editora: Colégio _____.

Autores: O nome de todos os alunos.

AVALIAÇÃO: Registro de todo o percurso do trabalho por meio de um portfólio com as atividades realizadas pelos alunos.

PRODUTO FINAL: Um livro de receitas elaborado pelos alunos. Cada aluno deverá ter o livro com todas as receitas pesquisadas e preparadas na escola.

Obs.: Todas as propostas de atividades são sugestões para a prática em sala e contribuem para que a aula seja dinâmica e prazerosa ao aliar os conteúdos programáticos com as disciplinas como a Português e a Matemática, ou seja, elas permitem adequar as ações pedagógicas com a realidade da escola: faixa etária, espaço, número e alunos entre outros aspectos.

