



Colégio Equipe – 2025
Quadro resumo do planejamento de ensino – 6º ano

DISCIPLINA	OBJETIVOS	CONTEÚDOS PROPOSTOS	PRINCIPAIS ESTRATÉGIAS
Tecnologia, comida e memória Prof. Martim Leicand	<p>Criar condições para que os alunos possam:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desenvolver formas autorais de registrar atividades;• Realizar registros criativos dos processos vividos durante o curso;• Construir cadernos artesanais;• Escrever receitas;• Refletir sobre a importância da comida na memória familiar;• Produzir fermentados naturais;• Compreender a importância da fermentação na produção e conservação de alimentos;• Perceber diversos processos envolvidos na produção de nossos alimentos;• Ter a experiência de consumir alimentos produzidos por eles;• Criar soluções a partir da identificação de problemas durante a realização de um projeto;• Conversar com seus familiares sobre comidas importantes para eles;• Desenvolver uma visão mais crítica sobre a origem de nossos alimentos.• Aprender técnicas básicas de culinária.	<p>Unidades didáticas:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Papel e caderno<ul style="list-style-type: none">• Cadernos de registro;• bioquímica do papel;• projetando e construindo seu próprio caderno.2. Receitas de família<ul style="list-style-type: none">• Como registrar uma receita?• Entrevista com familiares;• Histórias envolvendo a receita;• Memória familiar e comida;• Criação coletiva de um livro de receitas.3. Fermentados lácticos<ul style="list-style-type: none">• Refrigerantes naturais;• kimchi e chucrute;• degustação.4. 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.	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas e dialogadas;• Vídeos e filmes;• Trabalho cooperativo na produção de alimentos;• Produção de registros e anotações das atividades práticas;• Identificação e busca de soluções para problemas;• Consulta em livros de receitas e páginas da internet;• Escrita, interpretação e execução de receitas escritas;• Modificação de receitas e avaliação dos resultados;• Treinamento de técnicas básicas de culinária;• Produção coletiva de alimentos;• Produção de alimentos em casa;• Registros diários no acompanhamento da produção do alimento;• Socialização das experiências vividas.