|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Mestrado em Educação Pré-escolar Prática de Ensino Supervisionada em J.I II2011/2012**Planificação diária Cooperada** |  | **Dia**: 16/05/2012  **Horas:** 9h – 13h |
|  |

**FormandA:**

|  |
| --- |
| Nome: Patrícia Alexandra Marriço Carrageta |

**Instituição:**

#### Denominação: Obra S. José Operário

#### Educador(a) Cooperante: Dora Neves

**1. PERSPETIVA GLOBAL DO DIA / GRANDES SENTIDOS DO TRABALHO:**

Desenvolver a motricidade grossa, nomeadamente o esquema corporal (equilíbrio Desenvolver competências matemáticas (Contagem, noção de grandezas como Kg) através das atividades de culinária; Enriquecer o reportório de experiências sensoriais, isto é, explorar alimentos através do tato, olfato, visão e paladar, contribuindo para a descoberta de diferentes caraterísticas desses;

**2. Planificação das atividades no espaço e no tempo, organização dos sujeitos e Principais Objetivos De Natureza Curricular:**

Nesta manhã de intervenção teremos como habitualmente o tempo de movimento, para o qual prepararei três jogos (que farão em percurso, ou seja, primeiro um depois os outros) que terão de desenvolver em equipa (três equipas). Este percurso será composto por um primeiro jogo que é a corrida dos sacos (jogo este já experimentado pelo grupo), depois numa segunda etapa terão de transportar um género de ovos (feitos de papel) em cima de uma colher que terão de segurar com a boca (tentando não deixar cair o ovo) até chegar ao último jogo que é o jogo da malha (feito com uma garrafa de plástico de 1,5l com um quarto de água que terão de derrubar usando um disco (feitos em cartão cheios de areia).

Estes jogos em percurso que serão desenvolvidos em equipa permitirá promover a cooperação entre as crianças, fomentando o interesse por brincadeiras cooperativas (Experiência – Chave – Iniciativa e relações interpessoais), contribuindo para o desenvolvimento de capacidades motoras coordenativas como o equilíbrio (esquema corporal), promovendo diferentes formas locomotoras e manipulação de objetos, movendo-se com esses (Experiência – Chave – Movimento).

Pelas 10horas, reuniremos em grande grupo nas mesas e como na manhã anterior iremos continuar com a confeção dos bolinhos para os bailes, sendo que esta manhã será então reservada à confeção dos biscoitos de canela e tal como na manhã anterior as crianças no tempo de planeamento poderão escolher se querem participar neste momento de culinária e se todos se mostrarem interessados dividiremos o grupo pelos três adultos da sala para que a confeção se realize em pequenos grupos.

Tal como na confeção do salame iremos neste momento de culinária (confeção de biscoitos) explorar os diferentes alimento de várias formas, isto é, através do tato sentido as diferentes texturas, do olfato, da visão observando as caraterísticas dos alimentos, a forma, a cor e do paladar caracterizando os alimentos quanto ao seu sabor (doce, salgado, amargo). Voltaremos também a abordar questões matemáticas como contagem e pesagem, permitindo qua as crianças contactem com este tipo de medidas utilizando a balança, sendo que também através da modelagem dos biscoitos será uma forma de enriquecer o seu reportório de experiências sensoriais e desenvolverem as suas capacidades motoras finas.

A atividade de culinária terá pois por objetivos promover a exploração de semelhanças, diferenças e atributos de diversos alimentos, distinção e descrição de formas, descrição de características dos alimentos (Experiência – Chave – Classificação), bem como, comparar atributos (Experiência – Chave – Seriação) e fomentar a contagem (Experiência – Chave – Número), através da escrita da receita utilizada será também promovida a literacia emergente (Experiência – Chave – Linguagem e Literacia).

Após a confeção dos biscoitos enquanto estes vão ao forno a cozinhar iremos reunir-nos em grande grupo para o nosso momento de revisão no qual dialogaremos sobre o que foi feito e como o fizemos, procedendo assim à escrita da receita dos biscoitos para poderem ter sempre disponível para próximas utilizações, fomentando neste momento o gosto pelo registo e a compreensão de que aquilo que fazemos não foi inventado tem medidas e procedimentos próprios que temos de ter em conta quando confecionamos esses alimentos.

**3. Recursos necessários:**

Recursos Humanos: Educadora Dora Neves; Auxiliar Ana; Patrícia Carrageta;

Recursos Materiais: Sacos; Colheres plástico; Ovos (de papel); Garrafas de plástico; Discos de cartão; Ingredientes para os biscoitos: Açúcar, Farinha, Margarina, Ovos, Canela; Batedeira; Balança; Forno.

**4. ORGANIZAÇÃO DA AVALIAÇÃO**

No tempo de movimento irei avaliar como as crianças trabalham em equipa para conseguirem terminar o percurso primeiro, de que modo desenvolvem as diferentes propostas, se conseguem mover-se equilibrando o ovo na colher, como lançam o disco para derrubar a garrafa, percebendo assim que capacidades motoras estão presentes nas diferentes crianças e em particular se este tido de jogos desperta interesse na Sofia e na Carolina M. (duas das crianças que não tem estado tão envolvidas nestes tempos de movimento).

No momento de culinária irei estar especialmente observar a exploração dos alimentos com os diferentes sentidos, observando as expressões faciais e orais, pela maneira como manipulam os materiais e alimentos será possível perceber o conhecimento que as crianças têm sobre estes, como os classificam, isto é, se contam as quantidades e já percebem melhor o funcionamento da balança, que características identificam nos alimentos e materiais, sendo também possível através da sua concentração, energia, postura e satisfação avaliar o seu nível de envolvimento neste momento de culinária.