



PREFEITURA DE SANTOS
Secretaria de Educação
Departamento Pedagógico



ROTEIRO DE ESTUDOS

UME: José da Costa da Silva Sobrinho

ANO: 2ºANO

MATERIAL INTEGRADO: POLIVALENTE (X) INTEGRADO

PROFESSORA: Taciana

PERÍODO DE 17/08/2020 a 28/08/2020

ORIENTAÇÕES

1. Etapas do Roteiro de Estudo

1ª Etapa: Escolher um local tranquilo para sentar junto com a criança.

2ª Etapa: Sempre ler a atividade do dia antes de explicar para a criança o que precisa fazer.

3ª Etapa: Ajude a criança a lembrar do que ela já sabe. Não lhe dê a resposta no primeiro momento.

4ª Etapa: Entregar as atividades para professora por foto pelo whatsapp, ou levar até a escola para o registro de presença.

2. Devolutiva das atividades realizadas do Roteiro

Enviar as fotos das atividades para o contato da professora para quem está no grupo de whatsapp **OU** fazer

as atividades nos cadernos e entregar na escola quando for solicitado.

3. Contato do(s) professor(es)

Prof^a Taciana - (13) 981148873 (Whatsapp).

ATIVIDADES

 **Dia 17/08/2020 - segunda - feira**

Livro EMAI

Páginas - 181

Atividade 1B

Texto instrucional: Ajudar a criança a escrever o nome de algumas receitas preferidas da família. Apenas o título dessas receitas em forma de lista.

Atividade

DITADO MUDO: animais

<https://www.youtube.com/watch?v=pEPBjZxO-tc&feature=youtu.be>

ou

Ajudar a criança a escrever o nome de três objetos de cada cômodo da casa. O adulto deverá apontar apenas, ou deixar a criança escrever sem auxílio.

 **Dia - 18/08/2020- terça - feira**

Aula de Inglês e Educação Física

Reunião de pais e mestres.

 **Dia 19/08/2020 - quarta - feira**

Livro EMAI

Páginas -61 e 183

Atividade 10.2

Ao pensar na data de nascimento do João o aluno precisa de ajuda pra se atentar ao dia e mês que está fazendo a atividade e calcular 2020 (ano que estamos) menos 8 anos. Uma dica é escrever de trás para frente os números até chegar em oito anos antes e descobrir o ano de nascimento de João.

Atividade 2D

Copiar e responder no caderno as três perguntas relacionadas a receita, sempre respeitando a resposta da criança. Ler junto com a criança as receitas de recheios pintando em cada receita (recheio de paçoca e recheio de docinho de leite pg 184) as palavras de comando do texto, são elas: coloque, misture, utilize.

 **Dia 20/08/2020 - quinta - feira**

Livro EMAI

Páginas - 184

Atividade 3A

Ajudar a criança a escrever os ingredientes abaixo para o bolo de milho.

INGREDIENTES:

- 1 LATA DE MILHO (SEM ÁGUA)
- 4 OVOS
- 1 XÍCARA DE AÇUCAR
- 3 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE MILHARINA OU FUBÁ
- 1/2 XÍCARA DE LEITE (120ml)
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

Aula de Arte

Dia 21/08/2020 - sexta - feira

Releitura do conto popular: A Sopa de Pedras.
O aluno deverá no caderno, com a ajuda de um adulto, escrever os ingredientes da receita de Pedro Malazart.

Por vídeo

<https://www.youtube.com/watch?v=DBvF5ol7xNg>

OU TEXTO

SOPA DE PEDRA

Um dia, Pedro Malasartes vinha pela estrada, com fome, e chegou a uma casa onde morava uma velha muito pão-duro:

- Sou um pobre viajante, faminto e cansado. Venho andando de muito longe, há três anos, três meses, três semanas, três dias, três noites, três horas...

- Pare com isso e diga logo o que quer - interrompeu a mulher.

- É que estou com fome. Será que a senhora podia me ajudar?

- Não tem nada de comer nesta casa - foi logo dizendo a velha.

Ele olhou em volta, viu um curral cheio de vacas, um galinheiro cheio de galinhas, umas gaiolas cheias de coelhos, um chiqueiro cheio de porcos, uma horta muito bem cuidada, um pomar com árvores carregadinhas de frutas, um milharal viçoso e uma roça de mandioca.

- Não, a senhora entendeu mal. Eu não preciso de comida, não. Só queria era uma panela emprestada e um pouco d'água. Se a senhora me deixar usar seu fogão, eu já estou satisfeito. Porque aqui no chão tem muita pedra, e isso me basta. Eu faço uma sopa de pedra maravilhosa e não preciso de mais nada, já fico de barriga cheia.

Desse jeito, ela não tinha como negar. Então deixou, meio de má vontade, mas deixou. Só repetiu:

- Sopa de pedra?

- É... - disse ele, se abaixando para pegar uma pedra no chão - Com esta pedra aqui, eu faço a sopa mais deliciosa do mundo. O importante é lavar bem, esfregar bem esfregadinho e deixa-la bem limpa antes de botar na panela.

Malasartes, então, tratou de lavar bem a pedra, como disse. Em seguida, encheu a **panela com água**, pôs a **pedra** dentro e botou tudo no fogo. Quando a água começou a ferver, ele provou e disse:

- É... Até que não está ruim... Só não vai ficar boa mesmo, de verdade, porque não tem **sal**.

- Não seja por isso - disse a velha. - Eu tenho e lhe dou uma pitada.

- Ótimo. Com um pouquinho de **cebola e alho**, fica melhor ainda.

- Não seja por isso - disse ela. - Eu lhe arrumo.

- E um **temperinho verde**, de horta, será que não tem não? Dá gostinho especial na sopa...

- Vá lá, não é por isso que essa sua sopa vai ficar sem gosto.

A velha foi pegar tudo o que Pedro Malasartes pediu e voltou depressa para o lado dele. Estava louca para aprender a fazer aquela sopa. Podia ser

mesmo uma sorte receber aquele viajante em casa. Se ele lhe ensinasse a se alimentar só com uma sopa feita de pedra e água, com certeza, ela ia economizar muito daí por diante. Mas não pôde ficar muito tempo na beira do fogão, observando.

Porque logo que Pedro jogou os ingredientes na panela e deu uma mexida, ele tornou a provar e fez uma cara de quem estava em dúvida.

- O que foi? - perguntou a mulher.

- Não sei bem. Parece que falta alguma coisa neste caldo. Talvez um pedacinho de **carne ou de linguiça...**

- Não seja por isso - respondeu ela. - Se é uma sopa tão maravilhosa e tão econômica assim, não vai ser por um pedacinho de carne que vamos perder essa maravilha.

Foi lá dentro e voltou com um pedaço de carne, outro de paio e uma linguiça. Malasartes jogou tudo dentro da panela. Deixou cozinhar mais um pouquinho e então respirou fundo:

- Está começando a ficar cheirosa, não acha?

- É mesmo - concordou a velha, interessada.

- O problema é que vai ficar meio sem graça assim, branquela, sem cor. O gosto está bom, mas fica sempre melhor quando a gente tem um pouco de colorido para enfeitar. Um **pedaço de abóbora**, umas **folhas de couve**, de **repolho**, uma **cenourinha**, uma **batatinha...** mas isso não é mesmo muito importante, a senhora não acha? É só aparência...

A mulher, louca para aprender bem a fazer aquela sopa preciosa, foi dizendo:

- Não seja por isso. Vou ali na horta buscar.

Voltou carregada de tudo o que ele pediu e mais um **nabo**, **dois maxixes**, **uma batata-doce**, **um chuchu**, **uma espiga de milho**. Até uma **banana-da-terra**. A essa altura, ela já não se limitava a ficar olhando. Tratava de ajudar mesmo, para andar depressa e também para ela ter certeza de que não estava perdendo nenhuma etapa da preparação daquele prato tão maravilhoso e econômico. Por isso, foi logo

lavando todas as verduras para tirar a terra e deixá-las bem limpas, descascou o que era de descascar, e foi passando para Pedro, que cortava e jogava na panela. E o fogo, ó, ia esquentando. E a água, ó, ia fervendo. E a sopa, ó, ia borbulhando.

Os dois esperavam, sentindo aquele cheiro ótimo. De vez em quando Malasartes provava. E suspirava:

- Hum! Está ficando gostosa...

- Está mesmo um cheiro delicioso - concordava a velha. Daí a pouco, ele provou de novo e concluiu:

- Pronto! Agora está perfeita! Uma delícia! É só tomar.

A velha trouxe dois pratos fundos, e ele serviu.

Ela ficou olhando, para ver o que ele fazia com as pedras, mas Pedro deixou as pedras na panela.

-E as pedras? - perguntou a mulher. - As pedras? Ah... a gente joga fora!!!

Conto Brasileiro, por Ana Maria Machado

ENTREGA DAS ATIVIDADES

Levar até a escola, ou mandar pelo watzap da professora Taciana 981148873 a foto das atividades feitas pelo aluno durante a semana.

 **Dia 24/08/2020 - segunda - feira**

Livro LIGAMUNDO HISTÓRIA

Páginas - 104

Ajudar a criança a escrever o nome de cada profissão das imagens do livro e conversar com ela sobre a importância para a sociedade de todas as profissões. Dando exemplos como o médico que salva vidas e estuda para saber qual remédio dar a cada tipo de doença.

TEXTO INSTRUCIONAL

Observar junto com a criança os números (quantidades) dos ingredientes da receita do dia 20/08 (bolo de milho) e responder as perguntas:

- 1) Quantas colheres são usadas na receita?
- 2) Quantas xícaras são usadas? (pode explicar para a criança sobre meia xícara, mas não precisa aprofundar).
- 3) Se você fosse fazer 3 bolos, quantas latas de milho iria precisar?

E se fosse fazer 2 bolos? Quantos ovos iria precisar?

 **Dia 25/08/2020 - terça - feira**
Aula de Inglês e Educação Física

 **Dia 26/08/2020 - quarta - feira**
Livro Akpalô ciências
Páginas 32

Analisar as imagens da história em quadrinhos e responder as perguntas 1 e 2, explicando para a criança que cada animal precisa de um cuidado específico.

TEXTO INSTRUCIONAL

ANALISANDO A RECEITA INTEIRA

Bolo de milho

Ingredientes:

- 1 lata de milho (sem água)
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina ou
- 1 xícara (chá) de milho ou fubá
- 1/2 xícara de chá de leite (120ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

1) No liquidificador, coloque o milho e bata por 1 minuto.

2)Em seguida adicione os ovos, o açúcar, a margarina e o leite.

3) Bata por mais 1 minutinho.

4) Acrescente a milho e bata mais um pouco para misturar.

5) Por último, adicione o fermento em pó e bata rapidamente apenas para misturar.

6) Despeje essa mistura numa forma untada e enfarinhada.

7) Leve para assar em forno preaquecido, 200°C, por cerca 40 minutos ou até dourar.

Ajude a ler a receita e a encontrar o que se pede nas questões abaixo

1) Na receita aparecem 2 números acima de 100, quais são eles?

2) Ao lado de cada um desses números maiores de 100 há um símbolo (ml) e (°C)
Você sabe o que significam?

Explicar para a criança da maneira simples como se apresenta o texto abaixo, para que ela saiba o que significa tudo o que há no texto.

ml: é a medida que usamos para os líquidos. Aparece nas embalagens de leite, água e refrigerante também.

°C: é a medida que usamos para as temperaturas. Um forno a 220°C é muito quente.

Dia 27/08/2020 - quinta - feira

Se possível fazer a receita com a criança, pedindo para que ela leia a receita para que você adulto prepare os ingrediente.

Ou

Pintar na receita do bolo de milho os números e as palavras de comando que aparecem, para destacar assim as características desse gênero textual

AULA DE ARTES

Dia 28/08/2020 - sexta - feira

Livro BuritiMais Geografia

Páginas 12 e 13

Ler junto com a criança o texto da página 12, analisar as imagens de diferentes bairros e responder as questões 8 e 9 da página 13. É importante que a criança entenda que cada bairro é diferente por conta das necessidade de cada local. Em Ipanema, Rio de Janeiro há muitos prédios pois a cidade recebe muitos turistas, já em Campinas há muitas indústrias e fábricas. Analisar com a criança o

bairro onde moram para responder as questões do número
9.