

Escola Básica Municipal Cesar Avelino Bragagnolo.

Eral Velho, 02 de setembro de 2020

Planejamento de 02/09 a 16/09.

Professora: Marta Ana Schmidt – 4º ano Vespertino.

Matemática

Multiplicação e Pictograma

Realizar as atividades no Livro Didático Positivo.

Páginas 30 a 48.

Antes de iniciar as atividades, assistir ao vídeo:

[As ideias da multiplicação](#) (assista quantas vezes for necessário)

Ciências

4. A Química em nosso cotidiano.

Ler e realizar as atividades: páginas 13 a 30

Assistir o vídeo: [A Química em nosso cotidiano](#)

•Sugestão de atividade.

Transformações dos materiais

Você pode desenvolver a receita a seguir ou outra que você e sua família escolher. Ao desenvolver a receita, preste atenção na consistência e textura de cada ingrediente e o que é fundamental para conseguir fazer uma **mistura homogênea**.

Na galeria de vídeos da plataforma você encontrara o Vídeo:

MISTURAS/TRANSFORMAÇÕES QUÍMICAS (PROF MARTA)

Atenção: fazer registro de imagens/ vídeos e encaminhar via whatsapp para a professora.

Bom estudo! Saudades!



PLANO DE AULA/PLANEJAMENTO

TURMA: 4º ano Vespertino

PROFESSORA: Marta Ana Schmidt

**Livro Didático Positivo, 2º Volume.
2º Semestre.**

Bolo de chocolate

OBJETIVOS: Trabalhar os tipos de misturas (homogênea e heterogênea) e exemplos de transformações químicas.

PÁGINAS: 19 20 e 21. Misturas de materiais.

MATERIAIS: Bacia, copo de medidas, colher, panela, assadeira untada, liquidificador e forno aquecido a 180 °.

METODOLOGIA: Ingredientes e medidas:

Massa:

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de leite

Calda:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 7 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 latas de creme de leite com soro
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

- 1 Massa:
Em um liquidificador adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite, depois bata por 5 minutos.
- 2 Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.
Em uma forma untada, despeje a massa e asse em forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos. Não se esqueça de usar uma forma alta para essa receita: como leva duas colheres de fermento, ela cresce bastante! Outra solução pode ser colocar apenas uma colher de fermento e manter a sua receita em uma forma pequena.
- 3 Calda:
Em uma panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo.
- 4 Acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma consistência cremosa.
- 5 Desligue o fogo e acrescente o açúcar.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.

O bolo é o resultado de reações químicas que ocorreram entre a farinha, os ovos, o fermento e os demais ingredientes, quando a mistura foi submetida ao calor. As reações químicas do bolo precisam do calor do forno para acontecer.

O fermento usado na fabricação dos bolos é o fermento químico. Esse fermento age de forma rápida e precisa apenas da alta temperatura do forno para reagir. Quando colocamos o bolo no forno para assar, o bolo cresce, pois o bicarbonato contido no fermento sofre uma reação química que produz gás carbônico. O gás fica preso naqueles pequenos furinhos que vemos na massa, fazendo-a expandir de tamanho.

REFERENCIAS:

[file:///C:/Users/ProfesoresEBCAB/Downloads/\[Química\]%20Por%20que%20o%20bolo%20cresce_.pdf](file:///C:/Users/ProfesoresEBCAB/Downloads/[Química]%20Por%20que%20o%20bolo%20cresce_.pdf)