



**Co-funded by
the European Union**



Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

Criando um ECO online Natural Fit Programas Virtuais para Preparar os Alunos para impulsionando 21^{para}Century Skills 4 the Future (UNITY)

2021-1-SE01-KA220-SCH-000032448

O PBL focou no STE(A)M com o objetivo de transferir habilidades em 2021. para combater as alterações climáticas

Unidade de ensino:

energia da água

Criado por:

Escola primária Glina

Curso da lição:

Data:	__/__/__
Professor:	
Ano escolar:	
Semana:	
Aula:	Escola primária
Tempo de duração:	Dia do projeto (um dia de aula)
Áreas-chave:	Usando soft skills para mudanças climáticas e conectando assuntos interdisciplinares, incluindo ciência, matemática, arte e estudos sociais
Tema:	Dieta saudável
Nome da unidade de ensino: Vamos comer saudável!	
Resultados esperados:	
Depois de concluir a unidade de ensino, os alunos serão capazes de:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ defina a pirâmide alimentar saudável ✓ definir tipos de nutrientes ✓ descrever o processo de produção de alimentos saudáveis ✓ definir produção sustentável de alimentos ✓ descrever OPG ✓ design de cartazes e receitas, relevantes para o tema, ✓ melhorar suas habilidades sociais, incluindo comunicação em grupo, interação e discussão, melhorar suas habilidades interpessoais, como pensamento de design, pensamento crítico, fazer decisão, uso eficiente de recursos. 	
Descrição da unidade didática:	
Esta lição demonstrará:	
<ul style="list-style-type: none"> ● O que é a pirâmide alimentar saudável? ● Que tipo de nutrientes saem? ● Como funciona o processo de produção de alimentos saudáveis? ● O que é produção sustentável de alimentos? ● O que é OPG? ● Quais são as principais diferenças na produção de alimentos no passado e agora? ● O que são canteiros elevados ecológicos? 	
Pré-requisitos para o desempenho da unidade lectiva (se aplicável):	
Duração do curso:	



Dependendo do método de implementação da aula planejada, o professor precisará de alguns materiais de TIC (computadores, tablets, etc.) e outros materiais de construção para o jardim de flores da escola. O corpo docente seguirá os seguintes passos para implementar com sucesso a lição:

Passo 1. Introdução:A professora cumprimenta os alunos e pede que pensem em produzir alimentos saudáveis. Depois de coletar o feedback, o professor agrupa o aluno de acordo com sua inteligência de aprendizagem e/ou estilo de aprendizagem. Aqui o professor agrupa os alunos como:

- ✓ Grupo A: 2-3 alunos, que tenham interesse/inteligência/habilidade/estilo de aprendizado em ciências naturais
 - ✓ Grupo B: 2-3 alunos, que tenham interesse/inteligência/habilidade/estilo para aprender tecnologia.
 - ✓ Grupo C: 2-3 alunos, que tenham interesse/inteligência/habilidade/estilo de aprendizado para engenharia (criatividade).
 - ✓ Grupo D: 2-3 alunos, que tenham interesse/inteligência/capacidade/estilo para aprender arte.
 - ✓ Grupo E: 2-3 alunos, que tenham interesse/inteligência/habilidade/estilo de aprendizado em matemática.
- ✓ **Observação:**Ao agrupar alunos, o número de alunos pode mudar de acordo com o tamanho da turma.

Orientação da unidade de ensino:

- ✓ A lição é padronizada em torno do PBL com foco em STEAM para transferir habilidades em 2021 para combater as mudanças climáticas. Aqui focamos em entender a importância da produção de alimentos saudáveis e como utilizá-los no dia a dia.
- ✓ Por meio da criação e da performance, os alunos adquirirão conhecimento sobre a importância da produção de alimentos saudáveis para a existência humana.
- ✓ Nesse sentido, pode-se esperar que a compreensão do tema leve os alunos a produzirem seus próprios alimentos saudáveis no futuro.

Padrão Nacional Núcleo Comum:

O professor conecta a unidade de ensino com os currículos das disciplinas, bem como com os tópicos transversais do currículo nacional.

Compreensão permanente do problema:

Os alunos compreenderão as ideias básicas e a filosofia da produção de alimentos saudáveis. Eles também descobrirão o que pode ser feito para que as pessoas produzam alimentos mais saudáveis. Os alunos compreenderão seu papel na vida cotidiana. Os alunos usarão os resultados de aprendizagem das aulas em suas vidas futuras e os incorporarão em suas comunidades locais. Além disso, a lição está relacionada com as seguintes áreas:

- ✓ desenvolvimento de soft skills,
- ✓ aprendizagem interdisciplinar,
- ✓ aprendizagem combinada/híbrida,

O curso também responderá às seguintes perguntas:

- ✓ A lição é útil para o desenvolvimento de habilidades?
- ✓ Pode ser ensinado repetidamente?
- ✓ Relaciona-se com problemas da vida real?

Perguntas-chave:





- O que é a pirâmide alimentar saudável?
- Que tipo de nutrientes saem?
- Como funciona o processo de produção de alimentos saudáveis?
- O que é produção sustentável de alimentos?
- O que é OPG?
- Quais são as principais diferenças na produção de alimentos no passado e agora?
- O que são camas suspensas ecológicas

Antes de realizar a unidade de ensino, os professores refletirão sobre as questões acima com seus colegas da mesma escola.

Elaboração da unidade didática:

O professor seguirá os seguintes passos:

1. A professora escreve alimentos saudáveis no quadro e lê para os alunos. Em seguida, pede que pensem e digam como é importante produzir alimentos saudáveis.
2. O professor pede aos alunos que pensem o que aconteceria se parássemos de fazer isso. Os alunos são livres para dar suas respostas levantando a mão.

'**Passo 1. Introdução**'. Cada pergunta é feita aos alunos que são divididos em grupos de A a E. Cada grupo deverá ter um tablet ou computador.

Questões para o grupo A (Alunos focados na área científica):

- ✓ O que é uma pirâmide alimentar saudável?
- ✓ O que são nutrientes?
- ✓ Que tipo de nutrientes saem?
- ✓ Qual é a porcentagem de cada nutriente se queremos comer saudável todos os dias?

Questões para o grupo B (Alunos focados na área de tecnologia):

- ✓ Liste vários produtos que pertencem aos 7 nutrientes básicos.
- ✓ Como funciona o processo de produção de alimentos saudáveis?
- ✓ Quais são os produtos mais comuns que são produzidos na produção de alimentos saudáveis?

Questões para o grupo C (Alunos focados na área técnica):

- ✓ Explore a produção de alimentos no passado e hoje. Quais são as principais diferenças?
- ✓ O que é OPG?
- ✓ Quais máquinas podem nos ajudar a produzir alimentos saudáveis?

Questões para o grupo D (Alunos com foco na área artística):

- ✓ Você pode criar um cartaz e um slogan para promover a produção de alimentos saudáveis?
- ✓ Você pode criar uma maquete de uma cesta de alimentos saudáveis?
- ✓ Explore a internet para vídeos de receitas de refeições saudáveis.

Questões para o grupo E (Alunos focados em matemática):

- ✓ Faça uma pesquisa online e encontre uma tabela de calorias.
- ✓ Usando a mesa, faça uma refeição no café da manhã, almoço e jantar de até 1000 calorias.
- ✓ Crie um gráfico do Excel para cada refeição.

Quando todos os grupos tiverem terminado, cada grupo apresenta seus resultados de pesquisa para o restante da turma. Alunos de outros grupos são livres para fazer perguntas ao final de cada apresentação.



'Passo 2. Aplicação do que foi aprendido''

Utilizando os conhecimentos adquiridos, os alunos irão criar uma Horta Escolar. Para o jardim, os alunos usarão canteiros elevados EKO. Fazendo canteiros ecológicos Cada classe pode decidir quantos canteiros fazer dependendo do solo disponível na escola. Quando terminarem, os alunos podem plantar diferentes hortaliças na horta da escola. [Camas suspensas ecológicas](#)

Foco de habilidades:

Durante a unidade, o foco será em habilidades cognitivas, tomada de decisão, resolução de problemas, pensamento criativo e habilidades interpessoais.

Conteúdo da unidade didática:

Os conteúdos da unidade lectiva assentam nos conceitos disciplinares ou da área temática e na construção do conhecimento com base no princípio da aprendizagem pelo trabalho.

Avaliação:

Avaliação diagnóstica, formativa e somativa para avaliar a adoção de novos conteúdos.

Prova de aprendizado:

Faça uma lista das etapas que planeja seguir durante a implementação da unidade. Isso pode incluir fotos de alunos envolvidos no aprendizado, rascunhos de trabalhos de alunos, citações de alunos, entrevistas de alunos, vídeos, etc.

Material de trabalho/Fontes:

Uma coleção de artigos curtos e longos alinhados com padrões e conteúdo. Exemplos: materiais para canteiros ecológicos.

Aprendendo atividades:

Uma série de tarefas com as quais o aluno lidará durante a implementação da unidade de ensino. As atividades são baseadas no que os alunos precisam entender e no que podem fazer durante a implementação da unidade de ensino, e estão alinhadas com os padrões definidos da unidade de ensino "Vamos comer saudável!" e questões-chave definidas na seção de elaboração da unidade de ensino.

Aplicação na prática:

O professor explicará detalhadamente o papel e a importância do impacto da produção de alimentos saudáveis no meio ambiente, elaborando ou descrevendo a aula usando as instruções anexas.

Os professores criarão um ambiente de aprendizado flexível para os alunos. Aqui o professor usa:

Introdução: colocar questões aos alunos relacionadas com o tema.

Exercício: O professor prepara uma demonstração/modelagem (eu faço-nós fazemos-vocês fazem)





Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



Estúdio/Ensaio/Workshop (os alunos participam da criação/planejamento/refinamento).

Conclusão: Durante a execução, o professor visita a turma, observa os alunos, oferece ajuda caso necessitem e supervisiona a execução da própria atividade. Se os alunos tiverem dúvidas, o professor responde Apresentação do trabalho

Atividades após a unidade de ensino concluída:

Os alunos podem preparar sumos ou batidos saudáveis a partir dos vegetais produzidos nas Ecocamas.

