



Universidade Federal do Rio Grande - FURG

Campus de Santo Antônio da Patrulha

Licenciatura em Ciências Exatas

ANO ESCOLAR: 9º Ano
TURNO: Manhã
NÚMERO DE ALUNOS: 26
DATA: 17/12/2020

PLANO DE AULA 5

1. TEMA:

Modificando receitas com ferramentas químicas

2. OBJETIVOS:

- Recuperar o conteúdo visto nas aulas anteriores;
- Entender que as ferramentas Químicas podem ser utilizadas para resolver problemas no cotidiano;
- Relacionar as quantidades de substâncias reagentes e produtos utilizadas nas transformações químicas.

3. CONTEÚDOS:

- Estequiometria;
- Regra de três;
- Lei da conservação das massas;
- Lei das proporções constantes.

4. RECURSOS DIDÁTICOS:

- Plataforma Google Sala de Aula;
- Vídeo;
- Lousa digital;
- Google Formulários;
- Material impresso.

5. ESTRATÉGIAS DE ENSINO:

A aula será dividida em dois momentos. No primeiro momento o professor estagiário disponibilizará um vídeo agradecendo aos estudantes e explicando a execução da aula. Por fim, no segundo momento, os estudantes farão um formulário de revisão, para fins de avaliação no Google Sala de Aula, o qual além de questões sobre a matéria estudada, possui questões que permitem aos avaliarem as práticas desenvolvidas durante o estágio.

Os alunos que necessitam de material impresso, terão disponibilizado o mesmo formulário, só que de modo impresso.

6. Desenvolvimento da aula

Primeiro momento: 3 minutos

Inicialmente será postado um vídeo no espaço “Atividades” na plataforma Google Sala de Aula. No vídeo agradeço aos estudantes pela cooperação nas aulas, pois será a minha

última atividade com eles. Será destacado também que mesmo sendo a minha última atividade, eles devem continuar fazendo as atividades atrasadas, pois a professora Claudia vai utilizar aquelas atividades na nota final deles e que eles ainda poderão tirar dúvidas comigo sobre as atividades. Por fim, explicarei que eles devem preencher o formulário que deixei junto à atividade. Trata-se de um formulário do Google Formulários com questões de revisão para fins de avaliação. E ao final do formulário, responder duas questões sobre o desenvolvimento das nossas aulas.

Segundo momento: 40 min

No segundo momento os estudantes vão responder o formulário das atividades de revisão para fins de avaliação, o mesmo é apresentado abaixo:

Atividade de Revisão para fins de Avaliação - Turma 91

*Obrigatório

1. Endereço de e-mail *

2. Nome Completo *

3. Turma *

4. Os ingredientes de uma receita de bolo de chocolate são: 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de chocolate em pó, 1/2 xícara de óleo, 1 colher de fermento, 1 xícara de água. Para fazer 3 bolos de chocolate utilizando essa receita, precisamos de quantos ovos? *
Marcar apenas uma oval.
 6 ovos
 7 ovos
 8 ovos
 9 ovos
 10 ovos

5. Os ingredientes de uma receita de bolo de chocolate são: 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de chocolate em pó, 1/2 xícara de óleo, 1 colher de fermento, 1 xícara de água. Para fazer 4 bolos de chocolate utilizando essa receita, precisamos de quantas xícaras de óleo? *

Marcar apenas uma oval.

- 1/2 xícara de óleo
 1 xícara de óleo
 2 xícaras de óleo
 3 xícaras de óleo
 4 xícaras de óleo
 5 xícaras de óleo

6. Os ingredientes de uma receita de bolo de chocolate são: 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de chocolate em pó, 1/2 xícara de óleo, 1 colher de fermento, 1 xícara de água. Responda com base na receita fornecida. Com 10 xícaras de farinha podemos fazer quantos bolos de chocolate? *

Marcar apenas uma oval.

- 10 bolos de chocolate
 5 bolos de chocolate
 4 bolos de chocolate
 3 bolos de chocolate
 2 bolos de chocolate
 1 bolos de chocolate
 Meio bolo de chocolate

7. Sobre as transformações em sistema fechado. Quando há transformações em um recipiente hermeticamente fechado, ocorre alteração de massa do sistema? Justifique a sua resposta. *

8. Você já percebia a química no cotidiano? *

9. Referente ao conteúdo dado sobre quantidades de substâncias reagentes e produtos utilizadas nas transformações. Você percebe outras situações cotidianas em que usas esse conteúdo? *

10. Você sabia que a mistura e cozimento de um bolo, por exemplo, envolvia transformações químicas? *

Avaliação das Aulas e atividades desenvolvidas a partir do dia 26/11

Alunos, aqui disponibilizo um espaço para que vocês avaliem as nossas aulas. Fiquem bem a vontade.

11. Como você avaliaria as nossas aulas? *

12. Cite aspectos positivos e negativos das nossas aulas. Quais sugestões você daria para melhorar as mesmas? *

O prazo de entrega do formulário será de uma semana, portanto, os estudantes terão até o dia 24/12/2020.

Terceiro momento: Encaminhamentos para a próxima aula

Não haverá uma próxima aula comigo, portanto não terá encaminhamentos para a próxima aula.

7. AVALIAÇÃO:

Será feita a partir da entrega do formulário de revisão.

Anexo

Oi alunos. Hoje teremos a nossa última atividade, que será uma revisão de todos os conteúdos que desenvolvemos juntos. Me despeço por aqui e agradeço muito pela colaboração de vocês. Desejo a vocês muito sucesso!

Na aula de hoje vocês devem responder o formulário a seguir:

Atividade de Revisão para fins de Avaliação - Turma 91

*Obrigatório

1. Endereço de e-mail *

2. Nome Completo *

3. Turma *

4. Os ingredientes de uma receita de bolo de chocolate são: 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de chocolate em pó, 1/2 xícara de óleo, 1 colher de fermento, 1 xícara de água. Para fazer 3 bolos de chocolate utilizando essa receita, precisamos de quantos ovos? *

Marcar apenas uma oval.

- 6 ovos
- 7 ovos
- 8 ovos
- 9 ovos
- 10 ovos

//docs.google.com/forms/d/1IFCCip-LTsef1Oyo2CewwforKZqmZCROFMfxVjacRR0/edit

1/4

5. Os ingredientes de uma receita de bolo de chocolate são: 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de chocolate em pó, 1/2 xícara de óleo, 1 colher de fermento, 1 xícara de água. Para fazer 4 bolos de chocolate utilizando essa receita, precisamos de quantas xícaras de óleo? *

Marcar apenas uma oval.

- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de óleo
- 3 xícaras de óleo
- 4 xícaras de óleo
- 5 xícaras de óleo

6. Os ingredientes de uma receita de bolo de chocolate são: 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de chocolate em pó, 1/2 xícara de óleo, 1 colher de fermento, 1 xícara de água. Responda com base na receita fornecida. Com 10 xícaras de farinha podemos fazer quantos bolos de chocolate? *

Marcar apenas uma oval.

- 10 bolos de chocolate
- 5 bolos de chocolate
- 4 bolos de chocolate
- 3 bolos de chocolate
- 2 bolos de chocolate
- 1 bolos de chocolate
- Meio bolo de chocolate

7. Sobre as transformações em sistema fechado. Quando há transformações em um recipiente hermeticamente fechado, ocorre alteração de massa do sistema? Justifique a sua resposta. *

8. Você já percebia a química no cotidiano? *

9. Referente ao conteúdo dado sobre quantidades de substâncias reagentes e produtos utilizadas nas transformações. Você percebe outras situações cotidianas em que usa esse conteúdo? *

10. Você sabia que a mistura e cozimento de um bolo, por exemplo, envolvia transformações químicas? *

Avaliação das Aulas e atividades desenvolvidas a partir do dia 26/11

Alunos, aqui disponibilizo um espaço para que vocês avaliem as nossas aulas. Fiquem bem a vontade.

11. Como você avaliaria as nossas aulas? *

12. Cite aspectos positivos e negativos das nossas aulas. Quais sugestões você daria para melhorar as mesmas? *
