**ATIVIDADE COMPLEMENTARES PARA OS ALUNOS DA EDUCAÇÃO ESPECIAL (INCLUSÃO)**

**ATIVIDADE 1 – A GALINHA RUIVA**

**DATA: 30/08 A 03/09**

**OBJETIVO:** TRABALHAR IMAGINAÇÃO, CRIATIVIDADE, LEITURA, ESCRITA E RACIOCÍNIO LÓGICO;

**DESENVOLVIMENTO:** A CRIANÇA IRÁ REALIZAR A LEITURA DO LIVRO EM PDF, CASO NÃO SAIBA LER, UM RESPONSÁVEL IRÁ REALIZAR A LEITURA E AUXILIARÁ A CRIANÇA NA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES.

**“A GALINHA RUIVA”**



<https://www.youtube.com/watch?v=7PbUsyPiC0g>

vídeo da história Imagem retirada da internet

REGISTRO: ESTA ATIVIDADE DEVE SER REGISTRADA POR MEIO DE FOTOS/VÍDEOS OU O RESPONSÁVEL PODERÁ DESCREVER COMO FOI A ATIVIDADE E ENVIAR NO WHATSAPP.

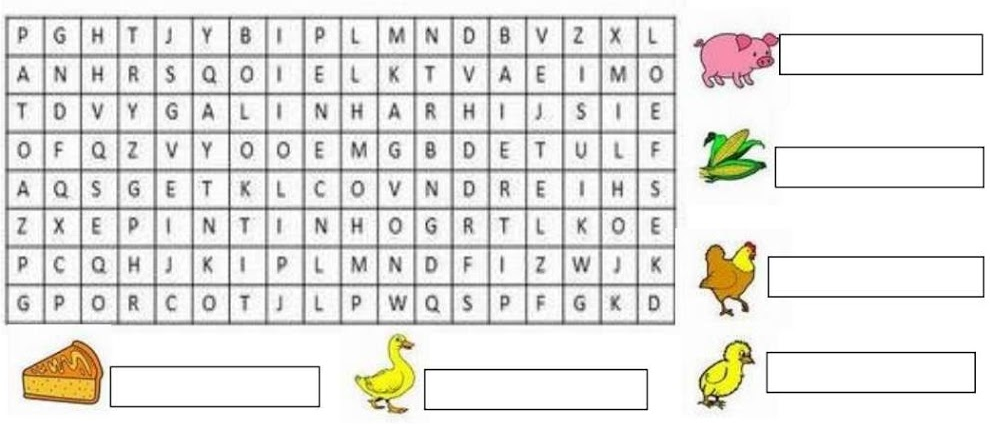
**ATIVIDADE 2 – COMPLETE COM OS NUMERAIS A QUANTIDADE DE MILHO QUE CADA ANIMAL COMEU. DATA: 30/08 A 03/09**

**OBJETIVO:** TRABALHAR RACIOCÍNIO LÓGICO E RELAÇÃO NUMERAIS E QUANTIDADES;****

**ATIVIDADE 3 – ENCONTRE NO CAÇA-PALAVRAS E ESCREVA O NOME DAS FIGURAS.**

**DATA: 08/09 A 10/09**

**OBJETIVO:** TRABALHAR PERCEPÇÃO VISUAL, LEITURA E ESCRITA;

****

**ATIVIDADE 4 – PINTE, DECORE A GALINHA, UTILIZE O MATERIAL QUE VOCÊ QUISER: LÁPIS DE COR, PAPEL PICADO, TINTA GUACHE, GIZ DE CERA;**

**DATA: 13 A 17/09**

****

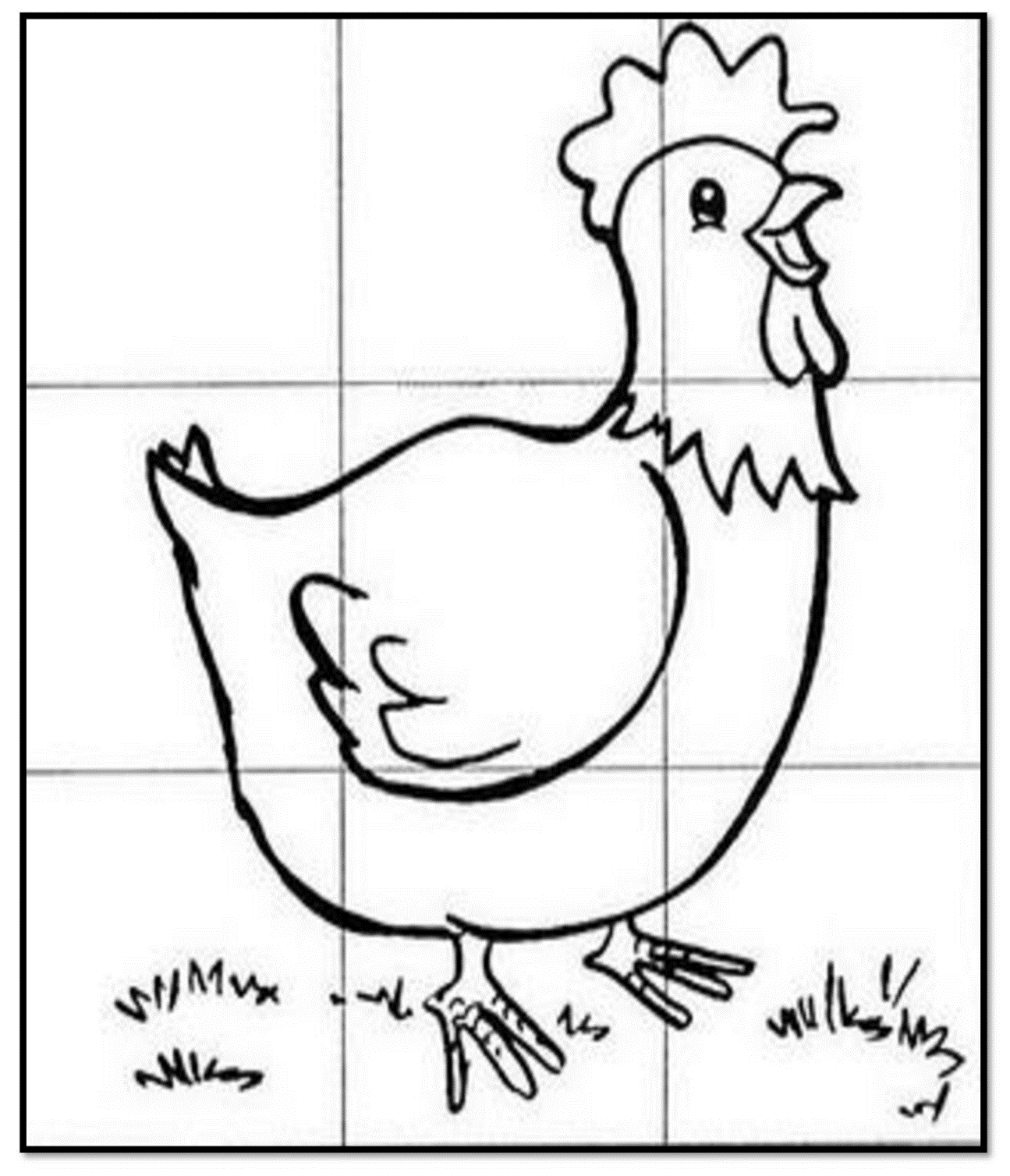
OBJETIVO: DESENVOLVER CRIATIVIDADE E COORDENAÇÃO MOTORA.

REGISTRO: FOTOGRAFAR E ENVIAR PARA A PROFESSORA.

**ATIVIDADE 5 – QUEBRA CABEÇA “A GALINHA RUIVA” PINTE E RECORTE O QUEBRA-CABEÇA. COLE-O EM OUTRA FOLHA.**

**DATA: 13 A 17/09**

**OBJETIVO:** TRABALHAR COORDENAÇÃO MOTORA; PERCEPÇÃO VISUAL E RACIOCÍNIO LÓGICO;

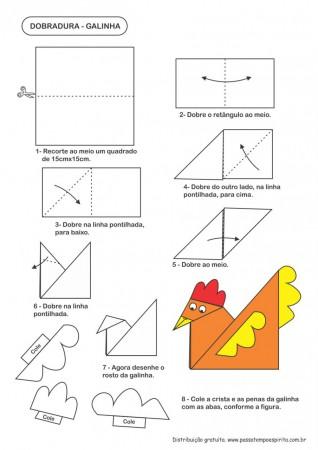
****

REGISTRO: FOTOGRAFAR E ENVIAR PARA A PROFESSORA.

**ATIVIDADE 6 - ORIGAMI – com o papel dobradura enviado, siga as orientações e faça a sua galinha ruiva.**

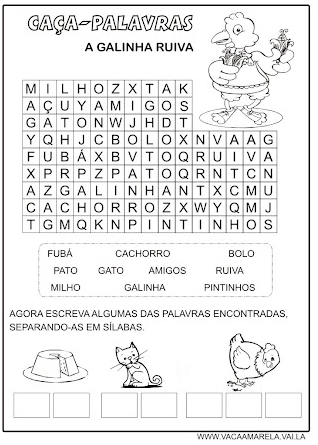
**DATA: 20 a 24/09 - imagens retiradas da internet.**

**OBJETIVO:** TRABALHAR IMAGINAÇÃO, CRIATIVIDADE, COORDENAÇÃO MOTORA E RACIOCÍNIO LÓGICO;



**ATIVIDADE 7 – ENCONTRE NO CAÇA PALAVRA E ESCREVA O NOME DAS FIGURAS SEPARANDO AS SÍLABAS DATA: 20/09 A 24/09**

**OBJETIVO:** TRABALHAR PERCEPÇÃO VISUAL, LEITURA E ESCRITA;

****

**ATIVIDADE 8 – JOGO DA MEMÓRIA- UTILIZE AS FIGURAS PARA RECONTAR A HISTÓRIA. DATA : 27/09 A 01/10**

**OBJETIVO:** TRABALHAR PERCEPÇÃO VISUAL, MEMÓRIA E SEQUÊNCIA DA HISTÓRIA;

**  **

**   **

**   **

**   **

**ATIVIDADE 09- RECEITA CULINÁRIA – BOLO DE MILHO**

**DATA: 27/09 A 01/10**

**OBJETIVO:** TRABALHAR LEITURA E ESCRITA; MEDIDAS COM RECEITA CULINÁRIA.

**INGREDIENTES:**

* 1 lata de [milho](https://blog.tudogostoso.com.br/cardapios/receitas-faceis/como-cozinhar-milho-veja/) (sem o líquido)
* 1 lata de [leite](https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/leite-conheca-4-tipos-diferentes/) (medida da lata de milho)
* 1 lata de [açúcar](https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/tipos-de-acucar-e-seus-usos-na-cozinha/) (medida da lata de milho)
* 1 lata de flocão de milho
* 1/2 lata de [óleo de soja](https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/escolha-o-oleo-de-cozinha-certo/)
* 3 [ovos](https://blog.tudogostoso.com.br/noticias/principais-diferencas-entre-varios-tipos-de-ovos/) inteiros
* 1 colher (sopa) de[fermento em pó](https://blog.tudogostoso.com.br/noticias/diferencas-entre-fermento-em-po-e-bicarbonato-de-sodio/)
* margarina e farinha de trigo para untar

**MODO DE PREPARO:**

1. Escorra o milho e use a própria lata para as medidas.
2. Unte e enfarinhe uma forma de bolo com furo.
3. [Pré-aqueça o forno](https://blog.tudogostoso.com.br/cardapios/menu-especial/dicas-para-quem-vai-fazer-um-bolo-pela-primeira-vez/).
4. Coloque no liquidificador o milho (já escorrido), o leite, açúcar, flocão de milho, óleo, ovos e bata bem até que o milho fique bem moído.
5. Se quiser, pode acrescentar duas colheres de sopa de coco ralado.
6. Acrescente o fermento em pó e pulse o liquidificador 3 vezes.
7. Despeje essa massa na forma e leve ao forno médio.
8. Deixe assar por, aproximadamente, 40 minutos.
9. Faça o [teste do palito](https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/como-deixar-o-bolo-molhadinho/) e observe um tom dourado médio, para saber que o bolo está pronto.
10. Espere esfriar totalmente para desenformar.

** **

**REGISTRO:** ENVIE FOTOS DA PREPARAÇÃO DA RECEITA PARA A PROFESSORA.