

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 38872 - EJA.0218	PERÍODO: 2020.1
CURSO: Técnico em Agroindústria (PROEJA)	
COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia dos Cereais e Panificação	CARGA HORÁRIA: 1ºB + 2ºB = 50 h/r = 60 a
PROFESSOR(A): Ana Carolina de Almeida Lins Moura	1º Bimestre Ministradas 7,5 h/r = 9 a. Faltam 17,5h/r = 21 a
	2º Bimestre Ministradas 0h/r = 0 a. Faltam 25 h/r = 30 a

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	4	Apresentação do Plano Instrucional Revisão das aulas presenciais	Apresentar o Plano Instrucional Revisar os conteúdos abordados em sala de aula.	Síncrona (web aula) Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Não se aplica 25/08 31/08	25/08 31/08	Não se aplica Não se aplica	Não se aplica Não se aplica	3
2	1	5	Trigo, farinhas (tipos e qualidade)	•Conhecer os tipos de trigo e suas diferentes aplicações;	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Não se aplica 01/09 a 04/09	01/09 a 04/09			3

				•Conhecer os diferentes tipos e qualidades das farinhas de trigo						
3	1	6	Glúten.	<ul style="list-style-type: none"> •Estudar sobre glúten (definição, formação, estrutura e fortificação) bem como sua importância na panificação. •Aprender as diferenças entre Doença Celíaca, Intolerância ao Glúten e Alergia ao Glúten 	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Questionário (NOTA 1 = N1)	05/09 a 11/09	100		3
4	1	7	Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> •Conhecer os ingredientes e suas funções na elaboração de pães. 	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Não se aplica	12/09 a 15/09			3
5	1	8	Equipamentos	<ul style="list-style-type: none"> •Conhecer os equipamentos que são utilizados na panificação, bem como suas funções. 	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Não se aplica	15/09 a 18/09			3

6		9	Métodos e etapas de produção de pães	<ul style="list-style-type: none"> •Conhecer os métodos utilizados na elaboração de pães. •Conhecer as etapas de produção de pães através dos fluxogramas de produção. •Diferenciar as etapas de produção dos diferentes tipos de pães. 	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Não se aplica	19/09 a 21/09			3
7		10	Avaliação teórica	Verificar a aprendizagem	Assíncrona (AVA)	Questionário (NOTA 2 = N2)	22/09 a 28/09	100		3
8	2	1	Bolos	<ul style="list-style-type: none"> •Conhecer a origem, elaboração, ingredientes e métodos de elaboração de bolos. 	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Não se aplica	29/09 a 05/10			3
9	2	2	Biscoitos	<ul style="list-style-type: none"> •Conhecer a origem, elaboração, ingredientes e métodos de elaboração de biscoitos. 	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Não se aplica	06/10 a 09/10			3

10	2	3	Avaliação teórica	Verificar a aprendizagem	Assíncrona (AVA)	Questionário (NOTA 1 = N1)	10/10 a 12/10	100		3
11	2	4	Teoria Arroz	•Conhecer os tipos de arroz, seu beneficiamento e sua utilização na panificação.	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Questionário (NOTA 2 = N2)	13/10 a 19/10	25		3
12	2	5	Teoria Milho	•Conhecer os tipos de milho, seu beneficiamento e sua utilização na indústria de alimentos e na panificação.	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Questionário (NOTA 2 = N2)	20/10 a 26/10	25		3
13	2	6	Teoria Amido e Fécula	•Diferenciar amido de fécula, como é feita a sua obtenção e sua utilização na panificação.	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Questionário (NOTA 2 = N2)	27/10 a 02/11	25		3
14	2	7	Teoria Massas Alimentícias	•Conhecer os diferentes tipos de massas alimentícias, desde sua origem até seus processos de produção.	Assíncrona (AVA) Slides Narrado (Vídeo)	Questionário (NOTA 2 = N2)	03/11 a 09/11	25		3

15	2	8	Aula Prática: Pão francês e hot-dog	Aprender como elaborar pão francês e pão hot-dog.	PRESENCIAL	Não se aplica	10/11 a 13/11				3
16	2	9	Aula Prática: Pão francês e hot-dog	Aprender como elaborar pão francês e pão hot-dog.	PRESENCIAL	Não se aplica	14/11 a 16/11				3
17	2	10	Aula Prática: Pão de leite e fofinho	Aprender como elaborar pão de leite e pão fofinho.	PRESENCIAL	Não se aplica	17/11 a 22/11				3

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos 400
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação. MB= N1+N2 / 2 MÉDIA BIMESTRAL = NOTA 1 + NOTA 2 / 2	

Assinatura do Docente: *Ana Carolina de Almeida Leins Moura*

Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso:

Local/Data da Aprovação: Sousa -PB 18 de agosto de 2020.

Lucélia Rêta de Lima *marina milité de melo*

Leandro da Silva Cavalle

Marcia Villegas da Silva

CRONOGRAMA 2G

1º BIMESTRE

AULA	CONTEÚDO	CH
1	Aula Magma	3 OK
2	Apresentação da disciplina e Regras de convivência.	3 OK
3	Cereais no Brasil e no mundo. Início Trigo.	3 OK

4	Trigo e Glúten. Miniapresentações doenças relacionadas ao glúten (nota).	3
5	Ingredientes e Equipamentos. Métodos e etapas de produção na Panificação.	3
6	Avaliação Teórica.	3
7	Aula Prática: Pão francês e hot-dog	3
8	Aula Prática: Pão francês e hot-dog	3
9	Aula Prática: Pão de leite e fofinho	3
10	Aula Prática: Pão de leite e fofinho	3

2º BIMESTRE

AULA	CONTEÚDO	CH
1	Aula Prática: Pão Recife e doce	3
2	Aula Prática: Pão Recife e doce	3
3	Aula Prática: Pão carteira e rosca	3
4	Aula Prática: Pão carteira e rosca	3
5	Avaliação Prática	3
6	Avaliação Prática	3
7	Teoria: Bolos e Biscoitos	3
8	Aula Prática: Bolo básico (3 formas) e de leite	3
9	Aula Prática: Bolo básico (3 formas) e de leite	3
10	Avaliação Teórica	3

3º BIMESTRE

AULA	CONTEÚDO	CH
1	Aula Prática: Bolo formigueiro e de cenoura	3
2	Aula Prática: Bolo formigueiro e de cenoura	3
3	Aula Prática: Biscoito doce e salgado	3
4	Aula Prática: Biscoito doce e salgado	3
5	Avaliação Prática	3
6	Avaliação Prática	3

7	Teorias: Arroz, Milho, Amido e Fécula	3
8	Aula Prática: Pão, bolo e biscoito de arroz	3
9	Aula Prática: Pão, bolo e biscoito de arroz	3
10	Avaliação Teórica	3

4º BIMESTRE

AULA	CONTEÚDO	CH
1	Aula Prática: Pão, bolo e biscoito e broa de milho	3
2	Aula Prática: Pão, bolo e biscoito e broa de milho	3
3	Aula Prática: sequilhos (fécula e amido) e bolo de fécula	3
4	Aula Prática: sequilhos (fécula e amido) e bolo de fécula	3
5	Teoria: Massas Alimentícias	3
6	Aula Prática: Lasanha e talharim	3
7	Aula Prática: Lasanha e talharim	3
8	Aula Prática: Pizza e pão pizza	3
9	Aula Prática: Pizza e pão pizza	3
10	Avaliação teórica	3

Isabela Kézia de Lima

marina militte de melo

Leandro da Silva Cavalli

Flávia Nogueira da Silva