

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – AREIA**  
**CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR**  
**PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE ENSINO NÃO PRESENCIAIS**

<b>TURMA:</b> 202013.593.1V/ 35036 - TSUB.0651 – 3º Período Vespertino <b>CURSO:</b> Técnico em Restaurante e Bar - Subsequente ao Ensino Médio <b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Empreendedorismo <b>PROFESSOR(A):</b> Cícero Mauriberto de Menezes Freire Duarte						<b>PERÍODO:</b> 2020.1		
						<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (HORA): 50</b> <b>TEÓRICAS (HORA): 50</b>		
<b>TÓPICO</b>	<b>AULA</b>	<b>TEMA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO*</b>	<b>ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO*</b>	<b>CARGA HORÁRIA (HORA)</b>
1	1	PROCESSO EMPREENDEDOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer a origem e o desenvolvimento do empreendedorismo no mundo;</li> <li>Apresentar o desenvolvimento do empreendedorismo no Brasil;</li> <li>Demonstrar como o termo “empreendedor” foi conceituado ao longo do tempo.</li> </ul>	Questionário	14/09/2020 a 18/09/2020	10	0	5
2	2	O MUNDO DOS NEGÓCIOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer o que é um negócio e suas principais características.</li> </ul>	Pesquisa c/ Relatório	21/09/2020 a 25/09/2020	10	0	5
3	3	EMPRESAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer o que é uma empresa e suas principais características.</li> </ul>	Pesquisa c/ Relatório	28/09/2020 a 02/10/2020	10	0	5
4	4	CARACTERÍSTICAS HABILIDADES DO EMPREENDEDOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apresentar algumas características de empreendedores de sucesso;</li> <li>Destacar os tipos de habilidades empreendedoras.</li> </ul>	Questionário	05/10/2020 a 09/10/2020	10	0	5
5	5	MOTIVAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definir o termo motivação de acordo com vários autores;</li> <li>Apresentar as principais teorias sobre motivação (Maslow, Herzberg e Alderfer) e suas características;</li> <li>Apresentar dicas sobre automotivação.</li> </ul>	Estudo de Caso	12/10/2020 a 16/10/2020	10	0	5
6	6	O TRABALHO E SUAS PERSPECTIVAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer conceitos de liderança de acordo com diversos autores;</li> <li>Identificar os tipos de habilidades apresentadas pelos líderes;</li> <li>Demonstrar a importância do trabalho em equipe.</li> </ul>	Questionário	19/10/2020 a 23/10/2020	10	0	5
7	7	PLANO DE NEGÓCIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expor o que é um plano de negócio e qual a sua utilidade;</li> <li>Apresentar os principais itens para estruturação de um plano de negócio.</li> </ul>	Questionário / Pesquisa c/ Relatório	26/10/2020 a 30/10/2020	10	0	5
8	8	PLANO DE NEGÓCIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboração de Plano de Negócio</li> </ul>	Discussão Fórum/Mural e Entrega de 30% do Plano de Negócios	02/11/2020 a 06/11/2020	5	5	5
9	9	PLANO DE NEGÓCIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboração de Plano de Negócio</li> </ul>	Discussão Fórum/Mural e Entrega de 30% do Plano de Negócios	09/11/2020 a 13/11/2020	5	5	5
10	10	PLANO DE NEGÓCIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboração de Plano de Negócio</li> </ul>	Discussão Fórum/Mural e Entrega de 40% do Plano de Negócios	16/11/2020 a 20/11/2020	5	5	5

<b>Horário das atividades síncronas:</b> Terças-feiras das 13:00hs – 14:00hs
<b>Horário de atendimento ao aluno (chat ou grupo de redes sociais):</b> Terças-feiras das 14:00hs – 15:00hs
<b>Data da Avaliação Final:</b> 24/11/2020
<b>Justificativa relativa às Práticas Profissionais:</b> O componente não comporta Práticas Profissionais.
<b>Recursos didático-pedagógicos:</b> Para apresentação ao aluno do conteúdo deste plano, será utilizada a plataforma Google Classroom. Serão utilizados recursos audiovisuais como: vídeos hospedados do YouTube, Vimeo, Google Drive ou Podcasts. As atividades que demandam relatórios serão recebidas na própria plataforma através do envio de arquivos em formato compatível com Microsoft Word, Imagem, Vídeo ou PDF (a ser definido em cada tópico). Para a aplicação de questionários, será utilizada a ferramenta Google Forms de forma integrada ao próprio Google Classroom. Para as aulas síncronas, será utilizada a ferramenta Google Meet, através do link único disponível na sala de aula virtual. O atendimento ao aluno via chat será realizado através do Google Classroom ou, na impossibilidade de uso deste, via WhatsApp.

Pontuação das Atividades Individuais e/ou Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem*	<b>PONTUAÇÃO</b>	
	<b>INDIVIDUAL (PI)</b>	<b>COLABORATIVA (PC)</b>
	85	15
<b>FÓRMULA</b>		
MÉDIA = (PI + PC) / 10		

<b>Docente:</b> CÍCERO MAURIBERTO DE MENEZES FREIRE DUARTE (Mat. 1214439)	
<b>Coordenadora de Curso:</b> NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)	
<b>Comissão Local de Acompanhamento e Gestão das Atividades Não Presenciais (Presidente):</b>  NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)	

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – AREIA**  
**CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR**  
**PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE ENSINO NÃO PRESENCIAIS**

**TURMA:** 20201.2.593.1V/ 35040 - TSUB.0028 – 3º Período Vespertino

**CURSO:** Técnico em Restaurante e Bar - Subsequente ao Ensino Médio

**COMPONENTE CURRICULAR:** Espanhol Instrumental

**PROFESSOR(A):** Emanuel Guedes Soares da Costa

**PERÍODO:** 2020.1

**CARGA HORÁRIA TOTAL (HORA):** 16

**TEÓRICAS (HORA):** 16

TÓPICO	AULA	TEMA	OBJETIVOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO*	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO*	CARGA HORÁRIA (HORA)
1	1	Revisão dos conteúdos • Utensílios e ambientes; • Alimentos e refeições; • Pratos e bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconhecer, em língua espanhola, os nomes de utensílios comumente utilizados em ambientes de bares e restaurantes.</li> <li>Relacionar corretamente ambientes em língua espanhola.</li> <li>Aplicar corretamente os nomes de frutas e verduras</li> <li>Demonstrar a compreensão acerca dos diferentes termos aplicados as refeições.</li> <li>Indicar termos referentes a pratos e bebidas.</li> <li>Diferenciar os tipos de refeições em língua espanhola e seus respectivos horários alimentares.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questionário</li> </ul>	24/08/2020 a 28/08/2020	100	-----	5
2	2	• Números; • Horas; • Expressões importantes no contexto de Restaurantes e Bares.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer e pronunciar os números na língua espanhola.</li> <li>Ler e indicar de cobranças de valores em língua espanhola.</li> <li>Identificar e indicar as horas utilizando a língua espanhola;</li> <li>Reconhecer e utilizar expressões comumente empregadas no contexto de bares e restaurantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questionário</li> <li>Envio de Arquivo de áudio</li> </ul>	31/08/2020 a 04/09/2020	(Questionário)+ (Postagem) 70+30=100	-----	5
3	3	• Saudações e Despedidas; • Preparação de Alimentos; • Adaptando um cardápio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fazer uso correto das saudações em espanhol em ambientes de bares e restaurantes;</li> <li>Indicar ingredientes que são utilizados em alguns alimentos;</li> <li>Demonstrar e compreender verbos utilizados nos preparos de alguns alimentos;</li> <li>Adaptar um cardápio em língua portuguesa para a língua espanhola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questionário</li> <li>Postagem de Arquivo</li> </ul>	07/09/2020 a 11/09/2020	(Questionário)+ (Postagem) 50+50=100	-----	6

**Horário das atividades síncronas:** Quintas-feiras, das 13h às 14h

**Horário de atendimento ao aluno (chat ou grupo de redes sociais):** Quintas-feiras, das 14h às 15h

**Data da Avaliação Final:** 17/09/2020

**Justificativa relativa às Práticas Profissionais:** O componente não comporta Práticas Profissionais.

**Recursos didático-pedagógicos:** Para apresentação ao aluno do conteúdo deste plano, será utilizada a plataforma Google Classroom e suas ferramentas anexas. Serão utilizados recursos como: slide falado, material para leitura em PDF, videoaula. Para as aulas síncronas, será utilizada a ferramenta Google Meet, através do link único disponível na sala de aula virtual. O atendimento ao aluno via chat será realizado através do Google Classroom ou, na impossibilidade de uso deste, via WhatsApp.

Pontuação das Atividades Individuais e/ou Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem*	PONTUAÇÃO	
	INDIVIDUAL	COLABORATIVA -----
	<p><b>Tópico I</b> – Rendimento alcançado no questionário gerando a 2ª nota avaliativa do componente.</p> <p><b>Tópicos II e III</b> – gerarão a 3ª nota avaliativa do componente da forma que se segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tópico II:</b> Questionário = 70 Postagem = 30 <math>\Sigma</math> do tópico II = <math>70+30 = 100</math></li> <li>- <b>Tópico III:</b> Questionário = 50 Postagem = 50 <math>\Sigma</math> do tópico III = <math>50+50 = 100</math> A somatória dos Tópicos II e III será dividida por 2 obtendo-se a nota da Terceira Avaliação.</li> </ul>	
<p><b>FÓRMULA</b></p> <p><b>Tópico I (Segunda Avaliação)</b> = <math>\Sigma</math> de 0 a 100</p> <p><b>Tópico II e III (Terceira Avaliação)</b> = <math>\frac{\Sigma \text{ do tópico II} + \Sigma \text{ do tópico III}}{2}</math></p>		

Docente: EMANUEL GUEDES SOARES DA COSTA (Mat. 1584410)	
Coordenadora de Curso: NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)	
Comissão Local de Acompanhamento e Gestão das Atividades Não Presenciais (Presidente):  NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)	

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – AREIA**  
**CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR**  
**PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE ENSINO NÃO PRESENCIAIS**

<b>TURMA:</b> 20201.3.593.1V / 35037 – TSUB.0650 (3º Período/Vespertino) <b>CURSO:</b> Técnico em Restaurante e Bar – Subsequente ao Ensino Médio <b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Matemática Aplicada à Gestão <b>PROFESSORA:</b> Maria Gracilene Marques Pereira						<b>PERÍODO:</b> 2020.1			
						<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (HORA): 42</b> <b>TEÓRICA (HORA): 42</b>			
TÓPICO	AULA	TEMA	OBJETIVOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO*	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO*	CARGA HORÁRIA (HORA)	
1	1	Capitalização simples	Revisar a Capitalização Simples e a Equivalência de taxas.	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	24/08/2020 28/08/2020	a	3	2	5
2	2	Capitalização composta	Diferenciar a juros simples dos compostos; Determinar a equivalência a taxas nominais, reais, absolutas e relativas dos juros simples e compostos.	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	31/08/2020 04/09/2020	a	5	2	7
3	3	Descontos	Conhecer e aprender a calcular os tipos de descontos.	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	07/09/2020 11/09/2020	a	3	2	5
4	4	Fluxo de Caixa	Operacionalizar Diagramas de Fluxo de Caixa.	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	14/09/2020 18/09/2020	a	3	2	5
5	5	Taxa Interna de Retorno (TIR)	Compreender a determinação da TIR.	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	21/09/2020 25/09/2020	a	3	2	5
6	6	VPL - Valor Presente Líquido	Estudar valores pagos na linha do tempo; Séries de Pagamentos.	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	28/09/2020 02/10/2020	a	3	2	5
7	7	De Poupança a Investimento	Diferenciar o uso de Recursos Financeiros: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poupança</li> <li>• Empréstimo</li> <li>• Financiamento</li> <li>• Investimento</li> </ul>	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	05/10/2020 09/10/2020	a	3	2	5
8	8	Sistema de Amortização	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar os Sistema de Amortização               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema Francês (Tabela Price)</li> <li>• Sistema de Amortização Constante (SAC)</li> </ul> </li> </ul>	Leitura no Google Docs, Slides + Exercício de fixação, planilhas, Forms ou vídeo + chat	12/10/2020 16/10/2020	a	3	2	5

<b>Horário das atividades síncronas:</b> Quartas-feiras das 13:00hs – 14:00hs
<b>Horário de atendimento ao aluno (chat ou grupo de redes sociais):</b> Quartas-feiras das 14:00hs – 15:00hs
<b>Data da Avaliação Final:</b> 21/12/2020
<b>Justificativa relativa às Práticas Profissionais:</b> O componente não comporta Práticas Profissionais.
<b>Recursos Didáticos e Pedagógicos:</b> Ferramentas do G Suite for Education: Google Classroom, Agenda, Drive, Meet, Docs, Apresentações, Planilhas, Chat! Caso necessário, serão utilizados apps mais populares (WhatsApp e Facebook). Como fonte de recursos audiovisuais utilizaremos vídeos hospedados no YouTube, Til Tok e Linkedin.

<b>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem*</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>	
	<b>INDIVIDUAL</b>	<b>COLABORATIVA</b>
	26 PESO = 6	16 PESO = 4
<b>FÓRMULA</b>  $\text{MÉDIA PONDERADA} = (\text{AI} \times 6 + \text{AC} \times 4) / 10$		

<b>Docente:</b> MARIA GRACILENE MARQUES PEREIRA (Mat. 1345361)	
<b>Coordenadora de Curso:</b> NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)	
<b>Comissão Local de Acompanhamento e Gestão das Atividades Não Presenciais (Presidente):</b>  NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)	

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – AREIA**  
**CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR**  
**PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE ENSINO NÃO PRESENCIAIS**

**TURMA:** 202013.593.1V/ 35028 - TSUB.0653 (3º Período Vespertino)

**CURSO:** Técnico em Restaurante e Bar - Subsequente ao Ensino Médio

**COMPONENTE CURRICULAR:** Processamento de Alimentos e Bebidas

**PROFESSORA:** Nadja Sales Costa de Lima

**PERÍODO:** 2020.1

**CARGA HORÁRIA TOTAL (HORA):** 37

**TEÓRICAS (HORA):** 37

TÓPICO	AULA	TEMA	OBJETIVOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO*	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO*	CARGA HORÁRIA (HORA)
1	1	<b>Revisão dos conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico do processamento de alimentos;</li> <li>• Classificação dos alimentos quanto ao grau de processamento;</li> <li>• Avaliação de rotulagem dos alimentos processados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a origem dos alimentos e bebidas processadas e compreender a importância destes para a sociedade atual;</li> <li>• Relacionar as características do alimento ou bebida com o seu grau de processamento;</li> <li>• Interpretar, avaliar e utilizar as informações contidas nos rótulos de alimentos e bebidas processadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário</li> <li>• Postagem de arquivo</li> </ul>	14/09/2020 a 18/09/2020	(Questionário) + (Postagem) 70 + 30 = 100	-----	5
2	2	<b>Processamento de bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Considerações iniciais;</li> <li>• Bebidas alcoólicas e não alcoólicas;</li> </ul> <b>Processamento de bebidas alcoólicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processamento de bebidas fermentadas;</li> <li>• Processamento de bebidas destiladas (fermento-destiladas);</li> <li>• Bebidas probióticas fermentadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificar e diferenciar os principais tipos de bebidas e compreender a sua importância social;</li> <li>• Compreender os processos de fermentação e destilação;</li> <li>• Conhecer, descrever e diferenciar as principais etapas de processamento de cerveja, vinho e cachaça;</li> <li>• Compreender a importância das bebidas probióticas e conhecer o processamento da Kombucha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário</li> <li>• Postagem de arquivo</li> </ul>	21/09/2020 a 25/09/2020	(Questionário)+ (Postagem) 70 + 30 = 100	-----	5
3	3	<b>Processamento de bebidas não alcoólicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sucos;</li> <li>• Café e chá;</li> <li>• Refrigerantes;</li> <li>• Água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e descrever as principais etapas de processamento de sucos;</li> <li>• Conhecer a história do café e do chá, classificá-los, diferenciá-los e descrever sua preparação;</li> <li>• Conhecer a matéria prima utilizada na elaboração de refrigerantes e descrever as suas principais etapas;</li> <li>• Reconhecer a importância das características de qualidade da água para consumo direto e como matéria prima para os demais tipos de bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário</li> <li>• Postagem de arquivo</li> </ul>	28/09/2020 a 02/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 70 + 30 = 100	-----	5
4	4	<b>Processamento de Leite e Derivados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características e conservação do leite e produtos derivados;</li> <li>• Processamento de leite para consumo, queijos, manteiga e logurtes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais características e compreender os princípios de conservação do leite e de seus produtos derivados;</li> <li>• Conhecer e descrever as principais etapas de processamento de leite para consumo, queijos, manteiga e logurtes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário</li> <li>• Postagem de arquivo</li> </ul>	05/10/2020 a 09/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 50 + 50 = 100	-----	5
5	5	<b>Processamento de carnes e pescados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principais características e princípios de conservação de carnes e pescados;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais características e compreender os princípios de conservação de carnes e pescados;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário</li> <li>• Postagem de arquivo</li> </ul>	12/10/2020 a 16/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 50 + 50 = 100	-----	5

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processos de conservação de carnes e pescados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e descrever as principais etapas do processamento e conservação de carnes e pescados por meio da defumação, salga e apertização.</li> </ul>					
6	6	<b>Processamento de Frutas e Hortaliças</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características e conservação das frutas e hortaliças;</li> <li>• Frutas e hortaliças minimamente processadas;</li> <li>• Polpa de frutas;</li> <li>• Doces;</li> <li>• Frutas desidratadas;</li> <li>• Conserva de hortaliças.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais características das frutas e hortaliças e eleger as técnicas de conservação adequadas;</li> <li>• Descrever as etapas do processamento mínimo de frutas e hortaliças;</li> <li>• Descrever e diferenciar as etapas iniciais do processamento de frutas e/ou hortaliças para obtenção de polpas, doces, desidratados e conservas;</li> <li>• Conhecer os princípios de conservação e descrever as etapas do processamento de polpas, doces, desidratados e conservas de frutas e/ou hortaliças.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário</li> <li>• Postagem de arquivo</li> </ul>	19/10/2020 a 23/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) $50 + 50 = 100$	-----	5
7	7	<b>Qualidade dos alimentos processados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Princípios da conservação de alimentos;</li> <li>• Avaliação da qualidade nutricional, organoléptica e microbiológica dos alimentos processados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar os princípios de conservação de alimentos e bebidas processados estudados;</li> <li>• Identificar as características de qualidade dos alimentos processados;</li> <li>• Caracterizar, de forma crítica, os alimentos e bebidas processadas estudados quanto aos parâmetros de qualidade discutidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionário</li> <li>• Postagem de arquivo</li> </ul>	26/10/2020 a 30/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) $30 + 70 = 100$	-----	7

**Horário das atividades síncronas:** Sextas-feiras, das 13h às 14h

**Horário de atendimento ao aluno (chat ou grupo de redes sociais):** Sextas-feiras, das 14h às 15h

**Data da Avaliação Final:** 06/11/2020

**Justificativa relativa às Práticas Profissionais:** O componente não comporta Práticas Profissionais.

**Recursos didático-pedagógicos:** Para apresentação ao aluno do conteúdo deste plano, será utilizada a plataforma Google Classroom e suas ferramentas anexas. Serão utilizados recursos como: slide falado, material para leitura em PDF, videoaula. Para as aulas síncronas, será utilizada a ferramenta Google Meet, através do link único disponível na sala de aula virtual. O atendimento ao aluno via chat será realizado através do Google Classroom ou, na impossibilidade de uso deste, via WhatsApp.

Pontuação das Atividades Individuais e/ou Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem*	PONTUAÇÃO	
	INDIVIDUAL	COLABORATIVA -----
	Cada tópico terá duas atividades avaliativas na forma de Questionário e Postagem de arquivo que somarão 100 pontos. A média final corresponderá ao somatório da pontuação obtida em cada tópico ( $\Sigma$ PT), dividido pelo número de tópicos.	
		<b>FÓRMULA</b> $\text{Média} = \frac{\Sigma \text{PT}}{7}$

**Docente:** NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)

**Coordenadora de Curso:** NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)

**Comissão Local de Acompanhamento e Gestão das Atividades Não Presenciais (Presidente):**

NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)