

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: 20201.3.593.1D / 35035 - TSUB.0653 (3º Período Matutino) 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	Revisão dos conteúdos <ul style="list-style-type: none"> Histórico do processamento de alimentos; Classificação dos alimentos quanto ao grau de processamento; Avaliação de rotulagem dos alimentos processados. 	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a origem dos alimentos e bebidas processadas e compreender a importância destes para a sociedade atual; Relacionar as características do alimento ou bebida com e o seu grau de processamento; Interpretar, avaliar e utilizar as informações contidas nos rótulos de alimentos e bebidas processadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Questionário Postagem de arquivo 	14/09/2020 a 18/09/2020	(Questionário) + (Postagem) 70 + 30 = 100	-----	5
2	2	Processamento de bebidas <ul style="list-style-type: none"> Considerações iniciais; Bebidas alcoólicas e não alcoólicas; Processamento de bebidas alcoólicas <ul style="list-style-type: none"> Processamento de bebidas fermentadas; Processamento de bebidas destiladas (fermento-destiladas); Bebidas probióticas fermentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Classificar e diferenciar os principais tipos de bebidas e compreender a sua importância social; Compreender os processos de fermentação e destilação; Conhecer, descrever e diferenciar as principais etapas de processamento de cerveja, vinho e cachaça; Compreender a importância das bebidas probióticas e conhecer o processamento da Kombucha. 	<ul style="list-style-type: none"> Questionário Postagem de arquivo 	21/09/2020 a 25/09/2020	(Questionário)+ (Postagem) 70 + 30 = 100	-----	5
3	3	Processamento de bebidas não alcoólicas <ul style="list-style-type: none"> Sucos; Café e chá; Refrigerantes; Água. 	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer e descrever as principais etapas de processamento de sucos; Conhecer a história do café e do chá, classificá-los, diferenciá-los e descrever sua preparação; Conhecer a matéria prima utilizada na elaboração de refrigerantes e descrever as suas principais etapas; Reconhecer a importância das características de qualidade da água para consumo direto e como matéria prima para os demais tipos de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Questionário Postagem de arquivo 	28/09/2020 a 02/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 70 + 30 = 100	-----	5
4	4	Processamento de Leite e Derivados	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as principais características e compreender os princípios de conservação do leite e de seus produtos derivados; 	<ul style="list-style-type: none"> Questionário Postagem de arquivo 	05/10/2020 a 09/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 50 + 50 = 100	-----	5

		<ul style="list-style-type: none"> • Características e conservação do leite e produtos derivados; • Processamento de leite para consumo, queijos, manteiga e logurtes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e descrever as principais etapas de processamento de leite para consumo, queijos, manteiga e logurtes. 					
5	5	Processamento de carnes e pescados <ul style="list-style-type: none"> • Principais características e princípios de conservação de carnes e pescados; • Processos de conservação de carnes e pescados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as principais características e compreender os princípios de conservação de carnes e pescados; • Conhecer e descrever as principais etapas do processamento e conservação de carnes e pescados por meio da defumação, salga e apertização. 	<ul style="list-style-type: none"> • Questionário • Postagem de arquivo 	12/10/2020 a 16/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 50 + 50 = 100	-----	5
6	6	Processamento de Frutas e Hortaliças <ul style="list-style-type: none"> • Características e conservação das frutas e hortaliças; • Frutas e hortaliças minimamente processadas; • Polpa de frutas; • Doces; • Frutas desidratadas; • Conserva de hortaliças. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as principais características das frutas e hortaliças e eleger as técnicas de conservação adequadas; • Descrever as etapas do processamento mínimo de frutas e hortaliças; • Descrever e diferenciar as etapas iniciais do processamento de frutas e/ou hortaliças para obtenção de polpas, doces, desidratados e conservas; • Conhecer os princípios de conservação e descrever as etapas do processamento de polpas, doces, desidratados e conservas de frutas e/ou hortaliças. 	<ul style="list-style-type: none"> • Questionário • Postagem de arquivo 	19/10/2020 a 23/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 50 + 50 = 100	-----	5
7	7	Qualidade dos alimentos processados <ul style="list-style-type: none"> • Princípios da conservação de alimentos; • Avaliação da qualidade nutricional, organoléptica e microbiológica dos alimentos processados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os princípios de conservação de alimentos e bebidas processados estudados; • Identificar as características de qualidade dos alimentos processados; • Caracterizar, de forma crítica, os alimentos e bebidas processadas estudados quanto aos parâmetros de qualidade discutidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Questionário • Postagem de arquivo 	26/10/2020 a 30/10/2020	(Questionário)+ (Postagem) 30 + 70 = 100	-----	7

Horário das atividades síncronas: Sextas-feiras, das 9h às 10h

Horário de atendimento ao aluno (chat ou grupo de redes sociais): Sextas-feiras, das 10h às 11h

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 -----
	<p>Cada tópico terá duas atividades avaliativas na forma de Questionário e Postagem de Arquivo que somarão 100 pontos.</p> <p>A média final corresponderá ao somatório da pontuação obtida em cada tópico (Σ PT), dividido pelo número de tópicos.</p>	
FÓRMULA Média = $\frac{\Sigma PT}{7}$		

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:	
NADJA SALES COSTA DE LIMA (Mat. 1290080)	
SIBÉRIA MARIA SOUTO DOS SANTOS FARIAS (Mat. 1851829)	
CÍCERO MAURIBERTO DE MENEZES FREIRE DUARTE (Mat. 1214439)	
MARIA GRACILENE MARQUES PEREIRA (Mat. 1345361)	
ANA PAULA SOUSA SILVA (Mat. 3779066)	
DIEGO LUIS DOS SANTOS FELIX (Mat. 2129234)	
SÉRVULO MÁRIO DE PAIVA LACERDA (Mat. 3160357)	
JOSÉ LEONARDO DOS SANTOS GOMES (Mat. 2183957)	
LILIANE KEROLAYNE DINIZ ABREU DE SOUSA (Mat. 2230602)	
MICÁSSIA GABRIELE MELO DA SIVA PEREIRA (Discente)	
FÁBIO JÚNIOR DA SILVA SANTOS (Discente)	
OTÍLIA ANDRADE DA SILVA (Discente)	
GILBERTO BATISTA DA SILVA (Discente)	

Areia, 19 de agosto de 2020.