COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: SILVIO SÉRGIO OLIVEIRA RODRIGUES

EMENTA

Conceitos de língua, linguagem e fala. Linguagem verbal e não verbal. Linguagem escrita da oral. Níveis de linguagem e as funções da linguagem. Análise, leitura e produção de texto. Acentuação, ortografia, gêneros e tipos textuais. Literatura de Informação até o Parnasianismo. Leitura e análise de textos literários (poemas, crônicas, contos e romances). Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAIS

- Refletir sobre o conceito de leitura sob diferentes perspectivas;
- Refletir sobre a noção de gênero e tipo textual associando aos fatores de textualidade;
- Contextualizar a literatura identificando categorias pertinentes para a análise e interpretação do texto literário e reconhecer os procedimentos de sua construção, situando-o nos aspectos do contexto histórico, social e político;
- Compreender os mecanismos de resistência da população negra ao longo da história, através da literatura, conhecendo textos de autores canônicos e não-canônicos que abordem a questão racial;

ESPECÍFICOS

- Analisar as intenções dos autores na escolha dos temas, das estruturas e dos estilos (recursos expressivos) como procedimentos argumentativos para atribuir significado à leitura de textos literários em diferentes contextos, despertando o pensamento crítico acerca destes;
- Realizar leitura de obras de forma prazerosa e crítica e reconhecer a presença de valores sociais e do respeito humano à diversidade;
- Identificar os aspectos de organização textual, as relações lógico-semânticas entre as idéias do texto, os recursos linguísticos usados em função dessas relações e a estrutura textual em conformidade com a característica peculiar de cada gênero textual;
- Produzir textos do domínio interpessoal e jornalístico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Linguagem, Língua e fala
- Variedades linguísticas, Níveis de linguagem
- Funções da linguagem
- Linguagem conotativa e denotativa
- Conceito de texto: texto verbal e não verbal
- As funções do texto literário e não literário
- Gêneros literários: lírico, épico e dramático
- Novo Acordo Ortográfico;
- Pontuação;
- Efeitos de sentido: duplo sentido, ambiguidade, ironia, humor.
- Figuras de linguagem;
- A gramática e suas partes: processo de estrutura e formação das palavras;
- Literatura como expressão de uma época;
- Primeiras visões do Brasil;
- Barroco: contexto histórico, características e produção de textos;

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo)
- Oficina de leitura e produção textual
- Atividades dramáticas, varais literários
- Atividades interdisciplinares
- Uso de suportes impressos e online.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Aulas expositivas
- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários
- Provas
- Participação em sala

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica;
- Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;
- Exercícios impressos produzidos pela equipe;
- Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;
- Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;
- Equipamento de multimídia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEREDO, C. J. de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.

BAGNO, M. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.

BAGNO, M. **Preconceito lingüístico: o que é, como se faz.** São Paulo: Loyola, 2000.

BECHARA, **Moderna gramática portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.

CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.

DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.

MEC.**Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais**. Brasília: SECAD, 2006

TUFANO, D. **Guia prático da nova ortografia**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

TUFANO, D. **Estudos de literatura brasileira**. São Paulo: Moderna, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA I

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: DIEGO AYLLO DA SILVA SIMÕES

EMENTA

Teoria dos conjuntos e estudo das funções: Revisão de Álgebra, Produto Cartesiano e Relação Binária.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Interpretar, analisar, traduzir, quantificar e modelar problemas do mundo real, em diferentes contextos do cotidiano e de outras áreas do conhecimento, fazendo uso do raciocínio lógico abstrato matemático abordados neste ciclo.

Específicos

- Conceituar e compreender a noção de conjuntos; definir suas operações e esboçar suas propriedades,fazendo o uso delas na resolução de problemas;
- Conceituar par ordenado, produto cartesiano e relação binária e descrever suas formas de representação;
- Definir e compreender a noção de função; identificar formas de representá-la; apresentar e reconhecer as funções elementares por meio de gráficos e leis de associação; explorar e caracterizar suas propriedades por meio de estudo do sinal, equações, inequações e composição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conjuntos: Conceitos e Noções Básicas
- Noções Primitivas: Conjunto e Relação de Pertinência;
- Igualdade de Conjuntos e Tipos de Conjuntos;
- Subconjuntos e Propriedades;
- Operações entre Conjuntos: União, Intersecção, Diferença e Complementação;
- Princípio Fundamental da Contagem;
- Conjuntos Numéricos: Conjuntos dos Números Reais; Sistema Métrico Decimal Regra de Três Simples e Porcentagem.

2. Revisão de Álgebra
- Valor Numérico de uma Expressão Algébrica;
- Operações com Monômios e Polinômios;
- Resolução de equações de 1º Grau.

3. Produto Cartesiano e Relação Binária
- Noção de Par Ordenado e Definição de Produto Cartesiano;
- Representações de Produto Cartesiano;
- Definição de Relação Binária: Domínio, Imagem e Contradomínio.

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.

A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais podendo servir de suporte ferramentas como reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.

Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.

As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extra-classe e em atividades em grupo, sejam elas teóricas e/ou práticas. Tais atividades poderão ser, entre outras, provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.

Ao longo de todo o período letivo, serão realizadas no mínimo, três verificações de aprendizagem.

Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro Branco, Pincel, TV, Vídeo Aulas, Microcomputador (NoteBooks,Tablets ou Computador Iterativo), Softwares Específicos (Geogebra, Exel, Sketchup), Laboratório de Informática, Data Show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

DANTE, L. R.. **Matemática: Contexto & Aplicações**. Editora Ática. 2015.

IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. **Matemática: Ciência e Aplicações**. Editora Atual. 2012.

PAIVA, M. R: **Matemática**. Editora Moderna. 2014.

SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA I

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: Uelpis Luiz Tenório da Silva

EMENTA

Cinemática escalar e vetorial em seus tipos básicos de movimentos: uniforme e uniformemente variado. Leis de Newton com suas respectivas aplicações. Princípios físicos de conservação.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender cientificamente os fenômenos naturais referentes aos movimentos dos corpos, observando como os princípios físicos podem ser aplicáveis no nosso cotidiano e em tecnologias inerentes a eles.

Específicos

Espera-se que o estudante ao término da primeira e segunda unidades temáticas:

- Adquira a habilidade de decodificar a linguagem matemática presente na cinemática e use corretamente o SI de unidades com seus prefixos.
- Identifique os conceitos físicos teóricos nas atividades experimentais realizadas e seja capaz de ler e interpretar gráficos.
- Perceba como se dá a relação entre grandezas físicas nos movimentos dos corpos.
- Identifique os tipos de forças presentes nos movimentos retilíneos e circulares, e relacione estas forças entre si com base nos princípios Newtonianos.
- Relacione matematicamente os princípios da conservação às leis newtonianas e os aplique nos mais diversos fenômenos da mecânica.
- Aplique os conhecimentos de estática em atividades rotineiras, observando como a pressão está relacionada à força e como as forças em equilíbrio também são abundantes na natureza.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1

- Introdução à Física
- Introdução à Mecânica
- Estática
  - Estática dos sólidos

3.2. Momento de uma força

- Hidrostática

4.1. Propriedades e grandezas relativas aos fluídos

4.2. Equilíbrio dos fluidos

Unidade 2

- Dinâmica
  - Componentes de forças
  - Forças Peso, Normal, Tração, Elástica
  - Leis de Newton
  - Atrito

- Cinemática Escalar
  - Conceitos básicos
  - Velocidade Escalar e Aceleração Escalar
  - Movimento Uniforme e Gráficos do Movimento Uniforme
  - Movimento Uniformemente Variado e Gráficos

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de

forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da física será feita, e experiências científicas serão realizadas, logo as aulas experimentais, de leitura, e com seminários serão utilizadas.
A integração do estudante com uma física presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da física no dia a dia de profissionais via reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.
Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da física para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.
As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender o saber matemático fundamental no entendimento dos fenômenos físicos.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

Consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas ou práticas. Tais atividades poderão ser entre outras: provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.
Ao longo de todo o ano letivo, serão realizadas no mínimo, oito verificações de aprendizagem, sendo no mínimo, duas a cada unidade.
Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro. Pincel. Data-show. Xérox. Material para a montagem dos experimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFIAS

.1 **Básica**

DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 1**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.
JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 1**. 9 Ed. São Paulo: Moderna, 2007.
YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T.. **Os Alicerces da Física 1**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

Complementar
DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 1: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005.
GASPAR, A. **Física 1: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002.
PENTEADO, P. C. M.; Torres, Carlos Magno. Física: Ciência e Tecnologia. São Paulo, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA I

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: Manoel Dantas

EMENTA

Sistemas Químicos. Introdução ao laboratório. Estrutura Atômica da Matéria. Tabela Periódica. Ligações Químicas (Intra e intermoleculares).

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Obter um conhecimento geral da disciplina de Química que dará suporte aos demais assuntos que serão vistos posteriormente, como a Físico-química e a Química Orgânica, para que o aluno consiga entender os fenômenos químicos que ocorrem em seu cotidiano.

Específicos

- Proporcionar, através do estudo da química, habilidades de solucionar problemas relacionados com situações do cotidiano do educando;
- Entender a dinâmica do laboratório, conhecendo as suas normas de segurança, bem como saber identificar as vidrarias e equipamentos e aprender a manuseá-los;
- Utilizar a linguagem dos símbolos aplicados à Química;
- Distinguir: átomos, elementos, substâncias, moléculas;
- Identificar algumas das propriedades características de uma substância;
- Distinguir as partículas subatômicas, conhecendo-se os conceitos de número atômico, massa atômica e a evolução dos modelos atômicos ao longo da história;
- Estudar o núcleo e a eletrosfera do átomo;
- Prever as propriedades de um elemento químico através de sua localização na tabela periódica;
- Escrever a fórmula de um composto a partir da localização na tabela periódica dos elementos químicos ou consulta na tabela de cátions e ânions;
- Avaliar o tipo de ligação estabelecida entre átomos de diversos elementos, bem como o tipo e a força da ligação entre as moléculas, prevendo as suas propriedades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Sistemas Químicos**
- Definição de química, conceitos de matéria, energia, sistemas, grandezas e unidades de medidas;
- Massa, volume, temperatura;
- Pressão, pressão atmosférica, densidade;
- Estados físicos da matéria, mudanças de estado físico.

- **Introdução ao laboratório**
- Normas de segurança e boas práticas de laboratório;
- Vidrarias e equipamentos.

- **Estrutura Atômica da Matéria**
- ✓ Teoria atômica da matéria e os modelos atômicos;
- ✓ Partículas atômicas fundamentais;
- ✓ Número atômico, número de massa;
- ✓ Elemento químico;
- ✓ Íons (cátions e ânions);
- ✓ Propriedades internucleares das entidades químicas (isótopos, isóbaros, isótonos e isoeletrônicos);

- ✓ Evolução do modelo atômico e números quânticos;
- ✓ Distribuição eletrônica em átomos e íons.

- ❑ **Tabela Periódica**
- ✓ Lei periódica;
- ✓ Organização dos elementos em períodos ou famílias;
- ✓ Classificação dos elementos em H, metais, não-metais, semi-metais e gases nobres;
- ✓ Propriedades periódicas.

- ❑ **Ligações atômicas e moleculares**
- ✓ **LIGAÇÕES QUÍMICAS-** Introdução. Teoria do octeto;
- ✓ **Ligação iônica**
- ✓ Ocorrência da ligação iônica. Montagem das estruturas dos compostos iônicos;
- ✓ Características dos compostos iônicos;
- ✓ **Ligação covalente**
- ✓ Definição, fórmula eletrônica de Lewis. Ocorrência da ligação covalente;
- ✓ Ligação simples, dupla e tripla;
- ✓ Ligação covalente coordenada ou dativa;
- ✓ Regras para montagem das estruturas de Lewis. Ressonância;
- ✓ Exceções à regra do octeto;
- ✓ **Ligações metálicas**
- ✓ Definição, propriedades e ligas metálicas.
- ✓ **LIGAÇÕES OU FORÇAS INTERMOLECULARES**
- ✓ Geometria molecular, polaridade das ligações químicas e das moléculas;
- ✓ Solubilidade e forças intermoleculares;

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e dialogadas, com observação da participação do aluno. Aulas com metodologia centrada no aluno. Assuntos abordados em projetos integradores com outras disciplinas. Aulas práticas em laboratório. Realização de experimentos em sala de aula de fácil execução.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
Prova, listas de exercícios, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.
RECURSOS DIDÁTICOS
Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos. kits de modelos químicos, laboratório de química e apostilas de curso.
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

Básica

ANTUNES, M.T. Ser Protagonista- **Química 1**. Edições SM: São Paulo, 2015.
REIS, M. **Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia**. Vol.1. São Paulo: FTD, 2007.
USBERSO; S. **Química Geral**, Vol 1. São Paulo: Saraiva, 2009.

Complementar

FELTRE, R. **Química**. Vol.1. São Paulo: Moderna, 2000.
PERUZZO, F. M.; CANTO, E. **Química na abordagem do cotidiano**. Vol.1. São Paulo: Moderna, 1994.
SARDELLA, A. **Química**. Vol 1. São Paulo: Ática, 1998.

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA I

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: THIAGO RUFFO

EMENTA

Fenômenos relacionados ao surgimento, adaptação e evolução dos seres vivos. Vantagens e os riscos da introdução, na natureza, de novas variedades de plantas e animais, por melhoramento genético.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender os mecanismos de surgimento e evolução dos seres vivos

Específicos

- Conhecer a história da vida na Terra, indicando os principais eventos.
- Reconhecer características adaptativas dos seres - autotróficos e heterotróficos
- Entender as relações de parentesco entre diversos seres vivos
- Identificar causas de extinção dos seres vivos nos biomas brasileiros

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Explicações sobre a origem do Universo, da Terra e dos seres vivos.
2. A história da vida na Terra, com base em escala temporal, indicando os principais eventos, surgimento da vida, das plantas, dos animais e do homem (Criacionismo e Evolucionismo).
3. Exemplificar as evidências da evolução dos seres vivos.
4. A transformação das espécies, ao longo do tempo, por meio dos mecanismos de mutação e seleção natural.
5. A reprodução assexuada e sexuada com exemplos de organismos aquáticos e suas implicações na produção.
6. Características adaptativas dos seres (autotróficos e heterotróficos), nos ambientes.
7. Necessidade e importância da classificação biológica compreender a diversidade dos seres.
8. Os vírus sua composição e sua dependência das células vivas.
9. As bactérias e cianobterias, fungos, protozoários e algas nos diversos ambientes e na vida dos seres em geral inclusive a sua importância econômica (produção de gêneros alimentícios e substancias medicinais).
10. Relações de parentesco entre diversos seres vivos.
11. Causas de extinção de animais e plantas com ênfase em biomas brasileiros.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador. Laboratório equipado para aulas práticas, DVD's didáticos e artigos científicos adequados ao conteúdo e à turma, Data Show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

Básica

- AMABIS, A.; MARTHO, M. **Biologia**. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2011.
- LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F. **Biologia Hoje**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2002.
- LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2010.

Complementar

- PAULINO, W. R. **Biologia Atual** . 3 volumes São Paulo: Ática, 2003.
- SOARES, J. L. **Fundamentos de Biologia**. 3 volumes – São Paulo: Scipione, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA I

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Ernandes Soares Moraes

EMENTA

Introdução a Informática, Sistemas Operacionais, Editores de Texto, Softwares de Apresentação, Planilhas Eletrônicas e Internet.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Saber usar o computador como uma ferramenta de produtividade no seu dia a dia, sendo capaz de utilizar softwares específicos em determinadas situações específicas.

Específicos

1. Compreender a importância da informática no mundo atual.
2 .Saber utilizar o computador com uma ferramenta de utilidade no dia a dia, ajudando assim nas mais diversas tarefas e no seu trabalho.

- ❑

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1.**Introdução à Informática**:
1.1. A Informática: história e evolução tecnológica;
1.2 Apresentação dos componentes do computador, internos e externos;
1.3 Como usar corretamente os periféricos teclado e mouse, significados das teclas e suas funcionalidades;
1.4 Acessórios úteis para o computador (periféricos);
2. **Ligando a máquina e estudando a área de trabalho:**
2.1 Ícones da área de trabalho, relógio - data e hora, barra de tarefas;
2.2 Menu iniciar e calculadora;
2.3 Praticando o teclado no bloco de notas;
2.4 Paintbrush;
2.5 Conhecendo Programas importantes para o ambiente de trabalho.
3**. Bibliotecas:**
3.1 Meus documentos: arquivos, pastas copiar, recortar e salvar;
3.2 Imagens, downloads;
3.3 Músicas e vídeos;
4.**Meu computador:**
4.1 Verificação das propriedades da máquina;
4.2 Conhecendo o Windows Explorer.
5. **Painel de controle:**
5.1 Plano de fundo, papel de parede e suas funcionalidades;
5.2 Contas de usuários e suas funções;
5.3 Gerenciamento de cores, vídeo e som;
5.4 Mouse e suas funções;
5.5 Teclado e suas funções;
5.6 Dispositivos e impressoras (instalar);
5.7 Programas e recursos (instalar e desinstalar programas).
6. **WordPad**
6.1 Conhecendo ambiente de texto, barra de ferramentas, régua e treinando o teclado;
6.2 Digitando textos curtos;
6.3 Textos com parágrafos, acentuação e pontuação;
6.4 Aprendendo a fazer curriculum vitae.
7. **Internet**
7.1 Conceitos básicos sobre a rede mundial (WWW)
7.2 Técnicas de navegação
7.3 Técnicas de procura
7.4 Criação de e-mail
7.5 Configuração de e-mail
7.6 Técnicas de troca de mensagens

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e ilustradas
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo)
- Atividades interdisciplinares

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Aulas expositivas
- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários
- Provas
- Participação em sala

RECURSOS DIDÁTICOS

1. Lousa branca, livros apostilas, Data-Show.aparelho de som, CD's, DVD's, textos e livros didáticos
2. Laboratório de Informática e computadores com softwares instalados os quais são:
- Sistema Operacional Windows;
- Pacote BrOffice.
3. E a presença de uma rede de computadores com acesso a Internet.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica:

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A.. **Introdução a Informática**. 8º Edição. São Paulo: Prentice-Hall, 2004.
FIRMINO, J.K. **Informática básica** - Ministério da Educação *portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/07_inf_bas.pdf, 2*ª ed. 2012.
THE DOCUMENT FOUNDATION. BrOffice 3.3.x, versão 4, 2011.
VASU, J. **Windows 7**. Tips & Tricks, 2007.
VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9ª Edição. Rio de Janeiro – Elsevier, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 17 HORAS

DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO

EMENTA

Organização da vida dos estudos no ensino. Importância da leitura. Tipos de conhecimento. Universo científico. Características da pesquisa e do pesquisador.

OBJETIVOS DE ENSINO

- Desenvolver no aluno hábitos e atitudes científicas que possibilitem o desenvolvimento de uma vida intelectual disciplinada e sistematizada;
- Compreender a pesquisa como princípio científico e princípio educativo;
- Diferenciar os tipos de conhecimento;
- Aplicar os procedimentos básicos envolvidos no trabalho científico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Organização e Exigências da vida do estudante no Ensino Profissional (os instrumentos de trabalho e a disciplina de estudo)
- Elaboração de textos básicos para o estudo da área profissional (tipos de leitura, fichamento)
- Tipos de conhecimento (popular, religioso, filosófico e científico)
- Noções preliminares sobre ciência, método e pesquisa científica (história, conceitos, fundamentos)

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo da pesquisa científica, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Assim, serão adotadas algumas estratégias de aprendizagem, a saber:

- Aula expositiva e dialogada;
- Leitura compartilhada;
- Trabalhos em pequenos grupos;
- Realização de trabalhos e estudos de textos básicos para área profissional;
- Produção de fichamentos;
- Realização de Seminários;
- Elaboração de meios criativos vinculados a outras disciplinas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Para tanto, a avaliação ocorrerá de forma processual, no decorrer do semestre, quando avaliaremos a participação dos alunos nas aulas e sua produção textual no que concerne a elaboração de rotinas diárias de estudo e fichamentos. Dessa forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando claros seus objetivos e critérios, a saber: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias, clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados a demonstração do domínio dos conhecimentos adquiridos com o universo científico.

RECURSOS DIDÁTICOS

O desenvolvimento da disciplina de Seminário I irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação do aluno. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudios-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais e físicas
- Laboratórios
- Internet
- Transporte para visitas técnicas .

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1991
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentos da Nutrição

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: POLIANA SOUSA EPAMINONDAS LIMA

EMENTA

Conceitos básicos sobre nutrição. Recomendações nutricionais conforme a faixa etária e os estágios fisiológicos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. O desequilíbrio de nutrientes na dieta e a relação com algumas doenças. Alimentos funcionais. Aproveitamento de resíduos agroindustriais para o combate ao desperdício, para o enriquecimento nutricional de preparações e para o desenvolvimento de novos produtos.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Assimilar os conceitos básicos sobre a ciência dos alimentos voltada para a nutrição humana e para o combate ao desperdício dos alimentos e de seus nutrientes.

Específicos

- Compreender a existência de relação entre as necessidades nutricionais conforme o estágio fisiológico humano;
- Entender como os processos de digestão, absorção e transporte podem interferir na biodisponibilidade de nutrientes;
- Identificar como o desequilíbrio de nutrientes na dieta e os maus hábitos alimentares podem desencadear o aparecimento de patologias relacionadas à nutrição.
- Reconhecer a qualidade dos alimentos, a partir de sua composição nutricional, características sensoriais e propriedades funcionais;
- Aproveitar integralmente os nutrientes e fitoquímicos presentes nos alimentos funcionais para o enriquecimento nutricional de preparações e desenvolvimento de novos produtos com finalidades funcionais, evitando-se o descarte de partes comestíveis dos alimentos.
- Compreender como o processamento dos alimentos pode influenciar na qualidade nutricional dos mesmos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos básicos sobre nutrição.
   - Conceitos sobre nutrição, nutrientes, dieta, dietoterapia.
   - Alimentação saudável.
   - Grupos de alimentos, pirâmide alimentar.

2. Recomendações nutricionais conforme a faixa etária e os estágios fisiológicos.
   - Requerimentos nutricionais durante a gestação e na lactação;
   - Nutrição nas fases pré-escolar, escolar e adolescência.
   - Nutrição do adulto e do idoso.

3. Digestão, absorção e transporte de nutrientes.
   - Influência da digestão sobre a biodisponibilidade de macro e micronutrientes.
   - Influência da má digestão sobre o aparecimento de alergias alimentares e outras patologias da nutrição.

4. O desequilíbrio de nutrientes na dieta e a relação com algumas doenças.
   - Desnutrição.
   - Doenças causadas por carência ou excesso micronutrientes.
   - Obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias.
   - Alergias alimentares.

5. Alimentos funcionais.
   - Conceito de alimentos funcionais e legislação.
   - Principais compostos bioativos contidos nos alimentos.
   - Benefícios dos alimentos funcionais para o organismo humano.

6. Aproveitamento de resíduos agroindustriais para o combate ao desperdício, para o enriquecimento nutricional de preparações e para o desenvolvimento de novos produtos.
   - Aproveitamento integral dos alimentos e combate ao desperdício.
   - Utilização de “resíduos” comestíveis de alimentos como fonte de fitoquímicos para enriquecimento nutricional e desenvolvimento de produtos com finalidades funcionais.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Aulas ilustradas com recursos audiovisuais – Datashow, vídeos.
- Aulas práticas.
- Pesquisas individuais e em grupo.
- Seminários sobre temas complementares ao conteúdo programático.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de provas teóricas, contendo questões objetivas e/ou dissertativas.
- Aulas práticas serão avaliadas por meio do desempenho prático do aluno, além de relatório de aulas práticas.
- Serão realizadas ainda atividades como trabalhos escritos e apresentações de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Materiais: recursos audiovisuais (*data show/ slides/ apresentador óptico/ vídeos/ equipamento de áudio)*.
- Periódicos/Livros/Revistas/*Links*.
- Laboratório de aulas práticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

- DUARTE, L. J. V. Alimentos funcionais. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.
- LELIS, M. C. Aproveitamento integral de alimentos. Livro digital. Viçosa: A. S. Sistemas, 2014.
- SPRINGHOUSE CORPORATION. Nutrição:incrivelmente fácil. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

Complementar

- FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- PACHECCO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- SALGADO, J. M. A alimentação que previne doenças - do pré-escolar à adolescência. Editora Madras, 2004.
- SALGADO, J. M. A alimentação que previne doenças - do pré-natal ao 2º ano de vida do bebê. Editora Madras, 2003.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA APLICADA À PANIFICAÇÃO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 1º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE

EMENTA

Introdução à Microbiologia de aplicada à panificação; Condições para o desenvolvimento microbiano; Ambientes para o desenvolvimento microbiano; Classificação dos microrganismos; Principais microrganismos contaminantes dos alimentos: bactérias, fungos, vírus, parasitos; Desenvolvimento microbiano; Fatores intrínsecos para o desenvolvimento microbiano; Fatores extrínsecos ao desenvolvimento microbiano; Introdução e aplicação da teoria dos obstáculos; Introdução à análise microbiológica; Padrões microbiológicos para produtos da panificação: Resolução-RDC Nº 12/2001.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender a importância de alguns tipos de microrganismos como produtor de produtos da panificação e de outros como uma das principais causas da decomposição do alimento e da transmissão de doenças, enfatizando-se os principais fatores responsáveis pelo seu desenvolvimento.

Específicos

Reconhecer os tipos de microrganismos importantes para os produtos da panificação;

Distinguir potenciais ambientes favoráveis ao desenvolvimento microbiano;

Indicar fatores que interferem na multiplicação dos microrganismos de importância para os alimentos;

Reconhecer as formas de prevenção do desenvolvimento dos principais microrganismos relacionados à deterioração dos alimentos e transmissão de doenças.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- O que são microrganismos?
- O que os microrganismos precisam para se multiplicar?
- Onde são encontrados os microrganismos?
- O que fazem os microrganismos nos produtos de panificação?
- Microrganismos que podem contaminar os alimentos:
  - ✓ Bactérias: características, desenvolvimento;
  - ✓ Fungos: características, desenvolvimento;
  - ✓ Vírus: características, desenvolvimento;
  - ✓ Parasitos: características, desenvolvimento.
- Curva de multiplicação microbiana;
- Fatores intrínsecos: noções de atividade de água, pH, potencial redox, conteúdo de nutrientes, estruturas biológicas e constituintes antimicrobianos;
- Fatores extrínsecos: noções de temperatura, umidade relativa e presença de gases no meio;
- Exemplos da aplicação dos fatores intrínsecos e extrínsecos na conservação dos produtos de panificação;
- Fundamentos da análise microbiológica de produtos de panificação;
- Interpretação dos padrões microbiológicos brasileiros (RDC 12/2001).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais;
- Estudo de caso para consolidar os conhecimentos teóricos;
- Estudos de grupos e apresentações orais;
- Aulas práticas

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Exercícios teóricos ao final de cada conteúdo programático ministrado, além de discussões, estudo de caso, relatórios de aulas práticas e apresentações de trabalhos.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Projetor multimídia, quadro branco e pincéis.
- Vídeos;
- Laboratório de análises microbiológicas;
- Textos
- Laboratório de informática.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

- BRASIL, Ministério da saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico Sobre Os Padrões Microbiológicos para Alimentos. **Diário Oficial**. Brasília, DF. 10 de janeiro de 2011.
- FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo : Atheneu , 2008. 182 p.
- JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre : Artmed , 2005. 711 p.
- VERMELHO, A. B. et al. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan , 2014. 239 p.

Complementar

- TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão de segurança de alimentos**. Porto Alegre : Sulina , 2014. 263 p.
-

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: SILVIO SÉRGIO OLIVEIRA RODRIGUES

EMENTA

Arcadismo; A estética romântica; O Romantismo no Brasil: poesia e prosa; Relações morfossintáticas; As tipologias textuais; definições e usos; As competências da redação do Enem: o texto dissertativo-argumentativo; Realismo; As tendências do Realismo no Brasil: o Naturalismo e o Parnasianismo.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAIS

- Refletir sobre o conceito de leitura sob diferentes perspectivas;
- Refletir sobre a noção de gênero e tipo textual associando aos fatores de textualidade;
- Contextualizar a literatura identificando categorias pertinentes para a análise e interpretação do texto literário e reconhecer os procedimentos de sua construção, situando-o nos aspectos do contexto histórico, social e político;
- Compreender os mecanismos de resistência da população negra ao longo da história, através da literatura, conhecendo textos de autores canônicos e não-canônicos que abordem a questão racial;

ESPECÍFICOS

- Analisar as intenções dos autores na escolha dos temas, das estruturas e dos estilos (recursos expressivos) como procedimentos argumentativos para atribuir significado à leitura de textos literários em diferentes contextos, despertando o pensamento crítico acerca destes;
- Realizar leitura de obras de forma prazerosa e crítica e reconhecer a presença de valores sociais e do respeito humano à diversidade;
- Identificar os aspectos de organização textual, as relações lógico-semânticas entre as idéias do texto, os recursos linguísticos usados em função dessas relações e a estrutura textual em conformidade com a característica peculiar de cada gênero textual;
- Produzir textos do domínio interpessoal e jornalístico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Arcadismo: contexto histórico, características e produção de textos;
- A estética romântica: considerações gerais;
- O Romantismo no Brasil: poesia e prosa;
- Relações morfossintáticas: estudo das classes de palavras
- As tipologias textuais; definições e usos
- Discutindo as competências da redação do Enem: o texto dissertativo-argumentativo;
- Realismo: contexto histórico, características e estudo de textos;
- As tendências do Realismo no Brasil: o Naturalismo e o Parnasianismo;

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo)
- Oficina de leitura e produção textual
- Atividades dramáticas, varais literários
- Atividades interdisciplinares
- Uso de suportes impressos e online.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Aulas expositivas
- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários
- Provas
- Participação em sala

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica;
- Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;
- Exercícios impressos produzidos pela equipe;
- Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;
- Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;
- Equipamento de multimídia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEREDO, C. J. de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.

BAGNO, M. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.

BAGNO, M. **Preconceito lingüístico: o que é, como se faz.** São Paulo: Loyola, 2000.

BECHARA, **Moderna gramática portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.

CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.

DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.

MEC.**Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais**. Brasília: SECAD, 2006

TUFANO, D. **Guia prático da nova ortografia**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

TUFANO, D. **Estudos de literatura brasileira**. São Paulo: Moderna, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA II

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: DIEGO AYLLO DA SILVA SIMÕES

EMENTA

Funções e sequências.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Interpretar, analisar, traduzir, quantificar e modelar problemas do mundo real, em diferentes contextos do cotidiano e de outras áreas do conhecimento, fazendo uso do raciocínio lógico abstrato matemático abordados neste ciclo.

Específicos

- Conceituar par ordenado, produto cartesiano e relação binária e descrever suas formas de representação;
- Definir e compreender a noção de função, seus atributos (monotonicidade, paridade,periodicidade, limitação, sobrejetividade, injetividade e bijetividade); identificar formas de representá-la; apresentar e reconhecer as funções elementares por meio de gráficos e leis de associação; explorar e caracterizar suas propriedades por meio de estudo do sinal, equações, inequações e composição;
- Definir sequência e progressões aritmética e geométrica, avaliar somas de termos subjacentes, aplicando-os na resolução de problemas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

4. Revisão de Álgebra
- Valor Numérico de uma Expressão Algébrica;
- Operações com Monômios e Polinômios;
- Resolução de equações de 1º e 2º Graus.

5. Produto Cartesiano e Relação Binária
- Noção de Par Ordenado e Definição de Produto Cartesiano;
- Representações de Produto Cartesiano;
- Definição de Relação Binária: Domínio, Imagem e Contradomínio.

6. Funções
- Noção intuitiva
- Definição
- Características: monotonicidade, paridade, sobrejetividade, injetividade e bijetividade
- Funções compostas

7. Funções Elementares
- Função Afim;
- Função Quadrática;

8. Progressões
- Progressões Aritméticas;
- Progressões Geométricas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.

A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais podendo servir de suporte ferramentas como reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.

Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.

As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extra-classe e em atividades em grupo, sejam elas teóricas e/ou práticas. Tais atividades poderão ser, entre outras, provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.

Ao longo de todo o período letivo, serão realizadas no mínimo, três verificações de aprendizagem.

Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro Branco, Pincel, TV, Vídeo Aulas, Microcomputador (NoteBooks,Tablets ou Computador Iterativo), Softwares Específicos (GeoGebra, Exel, Sketchup), Laboratório de Informática, Data Show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

DANTE, L. R.. **Matemática: Contexto & Aplicações**. Editora Ática. 2015.

IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. **Matemática: Ciência e Aplicações**. Editora Atual. 2012.

PAIVA, M. R: **Matemática**. Editora Moderna. 2014.

SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA II

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33HORAS

DOCENTE: Uelpis Luiz Tenório da Silva

EMENTA

Calor, fluidos, ondas sonoras e luminosas. Leis básicas da termodinâmica. Princípios da óptica geométrica, a luz e suas propriedades.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender os fenômenos em fluidos, fenômenos térmicos, ondulatórios (acústicos e ópticos) do ponto de vista científico, relacionando estes conhecimentos com aparelhos tecnológicos existentes, e aplicando ainda estes saberes em situações cotidianas.

Específicos

Espera-se que o estudante ao término da primeira e segunda unidades temáticas:

- Perceba a diferença conceitual entre calor e temperatura, e seja capaz de identificar os efeitos de uma troca de calor.
- Relacione as variáveis termodinâmicas em transformações gasosas.
- Escreva matematicamente e manipule equações referentes à velocidade de uma onda, e identifique em seu cotidiano os mais diversos fenômenos ondulatórios.
- Relacione entre si, os mais diversos tipos de energia.

Espera-se que o estudante ao término da terceira e quarta unidades temáticas:

- Aplique os conhecimentos de ondulatória no estudo das ondas sonoras vendo nestas um tipo particular e importantíssimo de onda.
- Obtenha graficamente imagens produzidas por espelhos e lentes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1

- Energia
  - Matrizes energéticas
  - Energia Potencial e Cinética
  - Trabalho e Potência
  - Conservação da Energia

2. Temperatura e escalas termométricas
2.1. Dilatação térmica
2.2. Calor e processos de propagação do calor
2.3. Mudanças de estado físico da matéria
2.4. Gases Ideais*
2.5. As Leis da Termodinâmica
2.6. Máquinas Térmicas e a Revolução Industrial

Unidade 2

3. Óptica Geométrica
Espelho planos e esféricos
Lentes e Prismas
Instrumentos ópticos e a óptica da visão

4. Ondulatória

Ondas: Tipos, velocidade, reflexão, refração, superposição, ressonância, interferência e difração
Acústica: O som e suas propriedades, efeito Doppler e intensidade sonora

METODOLOGIA DE ENSINO
Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da física será feita, e experiências científicas serão realizadas, logo as aulas experimentais, de leitura, e com seminários serão utilizadas. A integração do estudante com uma física presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da física no dia a dia de profissionais via reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais. Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da física para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse. As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender o saber matemático fundamental no entendimento dos fenômenos físicos.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM
A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extra-classe e em atividades em grupo, sejam elas teóricas ou práticas. Tais atividades poderão ser entre outras: provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação. Ao longo de todo o ano letivo, serão realizadas no mínimo, oito verificações de aprendizagem, sendo no mínimo, duas a cada unidade.
RECURSOS NECESSÁRIOS
Quadro; Pincel; Data-show; Xérox; Material para a montagem dos experimentos.
REFERÊNCIA BIBLIOGRAFIA
Básica DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 1**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001. JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 1**. 9 Ed. São Paulo: Moderna, 2007. YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T.. **Os Alicerces da Física 1**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998. **Complementar** DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 1: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005. GASPAR, A. **Física 1: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002. **PENTEADO, P. C. M.; Torres, Carlos Magno. Física: Ciência e Tecnologia. São Paulo, 2005.**

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA II

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Manoel Dantas

EMENTA

Funções Inorgânicas. Reações Químicas. Soluções.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Aprender a reconhecer os diversos tipos de compostos inorgânicos e sua importância no cotidiano e para o meio ambiente, realizar o preparo de soluções e entender os diversos processos que estão associados às reações químicas, como o rendimento de uma reação.

Específicos

- Reconhecer e classificar ácidos, bases e sais, identificando suas principais propriedades;
- Utilizar as regras de nomenclatura para ácidos, bases, sais e óxidos;
- Compreender como se processam as reações químicas;
- Definir e classificar os tipos de solução;
- Aprender a efetuar os cálculos para obtenção das soluções nas diversas expressões físicas de concentração;
- Aprender o procedimento de preparação, diluição e padronização de soluções.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Funções químicas inorgânicas**

Ácidos

- ✓ Teoria da dissociação e ionização. Definição de ácidos, nomenclatura;
- ✓ Classificação quanto ao número de hidrogênios ionizáveis;
- ✓ Grau de ionização e força dos ácidos;
- ✓ Principais ácidos e suas aplicações.

Bases

- ✓ Definição, nomenclatura, classificação das bases quanto ao número de hidroxilas;
- ✓ Solubilidade das bases em água, principais bases e suas aplicações.

Sais

- ✓ Definição, nomenclatura;
- ✓ Classificação dos sais e solubilidade. Principais sais e suas aplicações.

Óxidos

- ✓ Óxidos- Definição, nomenclatura,
- ✓ Classificação, chuva ácida.

Reações Químicas

- ✓ Fenômenos físico e químico;
- ✓ Equações químicas e balanceamento;
- ✓ Tipos de reações químicas;
- ✓ Ocorrência das reações químicas.

- **Soluções**
- ✓ Definição. Classificação das soluções quanto à fase de agregação e condutibilidade elétrica;
- ✓ Coeficiente de solubilidade;
- ✓ Classificação das soluções pela relação soluto/solvente;
- ✓ Soluções diluídas e concentradas;
- ✓ Expressões químicas de concentração das soluções.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com observação da participação do aluno. Aulas com metodologia centrada no aluno. Assuntos abordados em projetos integradores com outras disciplinas. Realização de experimentos em sala de aula e em laboratório de química.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Prova, listas de exercício, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos. kits de modelos químicos. Laboratório de química e apostilas de curso.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica
ANTUNES, M.T. Ser Protagonista- **Química 2**. Edições SM: São Paulo, 2015.
FELTRE, R. **Química**. Vol.2. São Paulo: Moderna, 2000.
PERUZZO, F. M.; CANTO, E. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 1994.
REIS, M. **Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia**. Vol.2. São Paulo: FTD, 2007.
.
Complementar
SARDELLA, A. **Química**. Vol 2. São Paulo: Ática, 1998.
USBERSO; S. **Química Geral**, Vol 2. São Paulo: Saraiva, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA II
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
NÍVEL: 2º SEMESTRE
CARGA HORÁRIA: 33 HORAS
DOCENTE: Thiago Ruffo
EMENTA
Conceitos de ecologia; Os seres autótrofos, que possuem pigmentos fotossintetizantes. Níveis tróficos. Equilíbrio entre os seres vivos e os componentes abióticos (matéria e energia). Sustentabilidade para a sobrevivência da vida no planeta.

OBJETIVOS DE ENSINO
Geral ❑ Compreender as relações entre os seres vivos e com seu meio ambiente na perspectiva de conservação. **Específicos** ❑ Entender os conceitos de ecologia e ecossistemas com ênfase nos ambientes aquáticos. ❑ Compreender as relações ecológicas com ênfase nas relações de predador-pressa enfatizando ambientes aquáticos marinhos e continentais. ❑ Compreender a importância dos diferentes grupos funcionais, desde os autótrofos até os heterótrofos e seus níveis de organização nos ambientes aquáticos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Identificar, por meio de diferentes linguagens, cada nível de organização em ecologia aquática: indivíduo, população, comunidade, ecossistema, biosfera.

2. Conhecer os fatores bióticos e abióticos que regulam o crescimento das populações biológicas de ambientes aquáticos desde microorganismos até maiores organismos, e implicações de declínios e aumento para as pescarias e o balanço dos ecossistemas aquáticos.

3. Identificar a composição dos organismos aquáticos em ambientes de água doce e salgada do Brasil.

4. Reconhecer, em ambientes marinhos costeiros o conceito de sucessão ecológica (exemplos de recifes artificiais) e as formas do homem interferir nos ciclos da matéria de ambientes aquáticos naturais.

5. Conhecer os conceitos de fluxo de matéria e energia, cadeias alimentares, ciclagem, transferência de energia e matéria e que a energia e a sua necessidade de preservação para o balanço dos ecossistemas.

6. Reconhecer a importância para a vida no planeta dos os ciclos biogeoquímicos (nitrogênio, o carbono, o oxigênio e a água).

7. Reconhecer problemas ambientais (efeito estufa, destruição da camada de ozônio, poluição das águas, produção confinada de organismos), e as medidas que permitem controlar e/ou minimizar seus efeitos no ambiente.

8. Reconhecer os impactos da interferência humana do uso indiscriminado de antibióticos e pesticidas sobre ambientes naturais e populações.

9. Avaliar as condições ambientais, identificando o destino do lixo e do esgoto, o tratamento dado à água, o modo de ocupação do solo, as condições dos rios e córregos e a qualidade do ar, refletindo sobre o papel das diferentes instâncias responsáveis por essas condições ambientais.

10. Compreender o conceito do desenvolvimento sustentável como estratégia de conservação dos recursos naturais.

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.
RECURSOS NECESSÁRIOS
Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador. Laboratório equipado para aulas práticas, DVD's didáticos e artigos científicos adequados ao conteúdo e à turma, Data Show.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

- AMABIS, A.; MARTHO, M. **Biologia**. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2011.
- LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F. **Biologia Hoje**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2002.
- LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2010.

Complementar

- MARCZWSKI, M; VÉLEZ, E. **Ciencias Biológicas**. 3 volumes São Paulo: FTD, 1999.
- PAULINO, W. R. **Biologia Atual** . 3 volumes São Paulo: Ática, 2003.
- SOARES, J. L. **Fundamentos de Biologia**. 3 volumes – São Paulo: Scipione, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: HISTORIA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: LÍCIO ROMERO COSTA

EMENTA

Poder, Cidadania e Participação Política. Acontecimentos e experiências históricas. As transformações nas estruturas produtivas, na política e no trabalho promovidas ao longo da história.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAIS

Compreender as ações humanas como relações de continuidade-permanência e mudança-transformação, refletindo, especialmente, sobre as mudanças e ressignificações históricas no conceito e no exercício da cidadania.

ESPECÍFICOS

- Garantir o direito de acesso aos conhecimentos socialmente construídos, sobre uma base unitária que sintetize humanismo e tecnologia.
- Desenvolver possibilidades formativas que contemplem as múltiplas necessidades socioculturais e econômicas dos sujeitos, reconhecendo-os como cidadãos e futuros trabalhadores.
- Reconhecer as primeiras configurações de cidadania a partir da democracia ateniense e do Estado romano.
- Analisar as lutas pela liberdade e por direitos políticos na Idade Média.
- Relacionar o nascimento do capitalismo com as lutas contra a exploração econômica e social.
- Compreender a Cidadania Planetária como conceito e desafio atrelados aos grandes dilemas da contemporaneidade.
- Superar a tradicional concepção linear, progressiva e eurocêntrica da História.
- Articular problemas do presente com o passado (História Problema).
- Compreender fundamentos conceituais e as construções históricas da sobre produção, trabalho e consumo.
- Analisar os povos colonizados da América, refletindo sobre suas atividades culturais e, especialmente, sobre as suas manifestações de resistência.
- Identificar as mudanças políticas e a conquista de direitos no contexto do Iluminismo.
- Analisar o desenvolvimento do capitalismo no século XIX.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. CIÊNCIA HISTÓRICA E O INÍCIO DA HISTÓRIA

1.1. A História como a “ciência dos homens no tempo”.
1.2. O início da história dos Homens na Terra.
1.4. Sociedades coletoras no Brasil e na Paraíba.

2. RELIGIÃO, PODER E TERRAS

2.1. As sociedades hidráulicas da Antiguidade Oriental.
2.2. Antiguidade Africana: Reinos de Kush e Axum
2.3. Estado, poder e cidadania na Grécia Antiga.
2.4. Roma: Estado, poder e religião.
2.5. As invasões germânicas e a formação do feudalismo.
2.6. As relações de poder na Sociedade Feudal.
2.7. Igreja Católica: comércio da fé, inquisição e controle social.
2.8. A estagnação do feudalismo e a gênese do capitalismo: as Cruzadas e os renascimentos comercial, urbano e cultural.

3. COLONIZAÇÃO E O ENCONTRO COM O OUTRO.

3.1. As Grandes Navegações.
3.2. A colonização da América espanhola: eurocentrismo, exploração de trabalho (indígena e negro) e conflitos culturais.
3.3. A colonização brasileira: dominação indígena, exploração do Pau Brasil, empresa açucareira, trabalho escravo e a expansão da colonização portuguesa no Brasil (bandeirismo, pecuária e mineração).

4. REVOLUÇÕES E LUTA POR PARTICIPAÇÃO POLÍTICA

4.1. Iluminismo.
4.2. A Revolução Francesa e a Declaração Universal dos Direitos do Homem e do Cidadão.
4.3. Movimentos emancipacionistas e processo de independência do Brasil.
4.4. A independência da América espanhola.

5. IDEIAS SOCIAIS E MOVIMENTOS DE RESISTÊNCIA

5.1. Revolução Industrial, socialismo e resistência operária.
5.2. As Revoluções liberais do século XIX.
5.3. Lutas políticas e sociais no Brasil Império:
5.3.1. Confederação do Equador.
5.3.2. As revoltas Regenciais.
5.3.3. A Praieira e o Manifesto ao Mundo.
5.3.4. As lutas abolicionistas.
5.3.5. Racismo e políticas afirmativas no Brasil Atual.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula problematizadora que busque compreender as múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a reconstrução do saber escolar. As aulas serão ancoradas em diferentes tecnologias educacionais, atividades envolvendo interpretação e produção textual, seminários, projeção de documentários e filmes, projetos de história.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

1. Projetos;
2. Produção textual;
3. Desempenho em trabalhos individuais e coletivos;
4. Relatórios de vídeos e documentários
5. Fichamentos de textos.

RECURSOS DIDÁTICOS

1. Quadro branco e acessórios;
2. Mapas
3. Aparelho de DVD
4. Data-show
5. Livro didático
6. Textos de jornais e revistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BITTENCOURT, C. M. Capitalismo e cidadania nas atuais propostas curriculares de História. In: (Org.). **O saber histórico na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2005, p.11-27.

Ensino de História: fundamentos e métodos. São Paulo: Cortez, 2004.

BRASIL. **PCN+ Ensino Médio**: orientações educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais. Brasília: MEC, 2002.

FONSECA, S. G. **Os Caminhos da História Ensinada**. Campinas: Papirus, 2005.

FONSECA, T. N. de L. **História e Ensino de História**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

MOCELLIN, R.; CAMARGO, de R. **História em debate**. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. História: das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2005.

SERIACOPI, G. C. A.; SERIACOPI, R. **História em movimento**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2014.

VICENTINO, C.; DORIGO, G. **História para o ensino médio: História Geral e do Brasil**. São Paulo: Scipione, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: EDINILZA BARBOSA DOS SANTOS

EMENTA

Aspectos conceituais do espaço geográfico; Cartografia e representações do espaço; Surgimento do universo e formação da Terra; Aspectos naturais da paisagem e os sistemas naturais; Processo de humanização e produção do espaço geográfico; Indústria e o espaço geográfico; O processo de industrialização mundial e seus principais impactos socioambientais; A Globalização e Regionalização do Espaço Geográfico. Os blocos de poder no Mundo. População mundial: distribuição, crescimento e migrações. A geografia das lutas sociais e as questões ambientais. Os espaços urbano e rural no mundo globalizado; Fontes de energia; Conflitos mundiais e disputas territoriais.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender o espaço geográfico, evidenciando os processos de transformação, humanização e representação do espaço, bem como refletir sobre mundialização da economia e o processo de globalização do espaço geográfico mundial, considerando as características regionais peculiares, como a cultura, mudanças econômicas, a dinâmica política dos territórios e os impactos ambientais locais e globais.

Específicos

- Introduzir os conhecimentos específicos das linguagens geográfica, cartográfica e outras formas de representação do espaço e na interpretação de gráficos, mapas, tabelas e imagens que permitam a compreensão de fatos econômicos e (geo)políticos, bem como saber se orientar e localizar-se no espaço geográfico;

- Compreender a formação do universo, da Terra e de seus sistemas naturais;

- Identificar a Terra como um sistema e reconhecer a importância de cada “esfera” para a preservação da vida;

- Identificar o Espaço Geográfico considerando a complexidade das transformações do mesmo, através das marcas deixadas pelas atividades humanas;

- Analisar o processo de industrialização e urbanização do espaço geográfico.
- Relacionar os problemas ambientais com o uso dos recursos naturais.
Analisar os processos de globalização e regionalização do espaço geográfico mundial;
- Compreender os processos mais recentes de mudanças na economia mundial;
- Identificar os principais blocos de poder no mundo e os diferentes critérios de regionalização dos países;
- Compreender as principais diferenças e relações existentes entre os países desenvolvidos e os subdesenvolvidos;
- Estudas as principais formas de impacto ambiental do/no espaço mundial e local.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1. Espaço Geográfico: Aspectos Conceituais, Sistemas de Representação e Controle do Espaço e Características e Estrutura da Terra.

- O objeto de estudo da Geografia e suas categorias.
- Coordenadas Geográficas e Fusos Horários.
- Eras Geológicas e teoria da deriva e tectônica de placas.
- Formação do relevo: agentes endógenos, exógenos e tipos de rochas.
- O clima e a vegetação: as grandes paisagens naturais da terra.

. Os fenômenos climáticos e a interferência humana

UNIDADE 2 - Indústria e espaço geográfico, fases da industrialização e capitalismo global.

- Métodos de Organização do Trabalho Fabril.

Revolução industrial e Classificação das Indústrias

- Fases da industrialização.
- A expansão geográfica das Empresas Multinacionais e a nova DIT.
- população e Transição Demográfica.

UNIDADE 3. Globalização e fronteiras econômicas.

- Globalização e regionalização do espaço geográfico.
- Os blocos econômicos: ordem multipolar
- Nacionalismo, separatismo e minorias étnicas.

UNIDADE 4. A geografia das lutas sociais e a questão ambiental

- Sociedade de consumo e problemas ambientais.
- A exclusão social: os sem terra, sem teto, sem emprego.
- Os movimentos ecológicos e a as conferências em defesa do meio ambiente.

METODOLOGIA DE ENSINO

Método expositivo-reflexivo-participativo, com a realização de pesquisas individuais e em equipes, seminários e elaboração de questionamentos críticos, a partir do estímulo sensorial dos estudantes nas aulas teóricas e práticas com participação em projetos de extensão e pesquisa.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Serão considerados e analisados nas avaliações, o desempenho coletivo; o desempenho individual; a verificação dos exercícios quanto à correção, ordem e clareza e a assiduidade, além da avaliação subjetiva que compreende as atitudes, procedimentos e competências. Havendo, portanto: Avaliação continuada; Elaboração de comentários e questionamentos críticos; Pesquisas em sítios oficiais; Realização de seminários; Execução de exercícios de verificação da aprendizagem; Elaboração de relatório(s) de aula(s) de campo(s).

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico, slides, TV e vídeo, Microcomputador, Data Show, projetor de imagens, aparelho de som, CD's, DVD's, jornais, revistas, textos e livros didáticos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

MAGNOLI, D.; ARAUJO, R. **Geografia: a construção do mundo. Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: Ed. Moderna, 2005.

MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. **Geografia – ensino médio**. 1 ed. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2009.

VESENTINI, J. W. **Brasil: Sociedade e Espaço: Geografia do Brasil**. São Paulo: Ática, 2004.

COMPLEMENTAR

DANTAS, E. W. C. **Maritimidade nos trópicos: por uma geografia do litoral**. Fortaleza/CE: Edições UFC, 2009.

HAESBAERT, R. (org). **Globalização e fragmentação no mundo globalizado**. Niteroi-RJ: EdUFF, 2001.

MARTINELLI, M. **Mapas da Geografia e Cartografia Temática**. São Paulo: Contexto, 2003.

MENDONÇA, F. de A. **Geografia e meio ambiente.** São Paulo: Contexto, 2005.

OLIC, N. B. **Conflitos do mundo**: **questões e visões geopolíticas**. São Paulo: Moderna, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 17 HORAS

DOCENTE: Marinalva das Neves Loureiro

EMENTA

Documentação como método de estudo. Fundamentos operacionais do Método Científico. Modalidade de trabalhos profissionais.

OBJETIVOS DE ENSINO

- Desenvolver no aluno habilidades quanto ao uso de técnicas da documentação como formas de estudo;
- Construir um referencial teórico capaz de fundamentar a elaboração de trabalhos profissionais;
- Sistematizar a pesquisa e as técnicas empíricas na área de Recursos Pesqueiros;
- Conhecer e diferenciar os diferentes tipos de trabalhos acadêmicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- A prática da Documentação como método de estudo pessoal
- Documentação geral e bibliográfica
- Concepção de pesquisa científica e as técnicas empíricas
- Compreensão, análise e produção de textos acadêmicos: resumo, resenha, diários de observação, relatórios técnicos, TCC
- Elaboração de resumos e diários de observação

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo da pesquisa científica, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Assim, serão adotadas algumas estratégias de aprendizagem, a saber:

- Aula expositiva e dialogada;
- Leitura compartilhada;
- Trabalhos em pequenos grupos;
- Realização de trabalhos e estudos de textos;
- Produção de resumos e diários de observação;
- Elaboração de meios criativos vinculados a outras disciplinas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Para tanto, a avaliação ocorrerá de forma processual, no decorrer do semestre, quando avaliaremos a participação dos alunos nas aulas e sua produção textual no que concerne a elaboração de textos acadêmicos e profissionais. Dessa forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando claros seus objetivos e critérios, a saber: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias, clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados a demonstração do domínio dos conhecimentos adquiridos em pesquisa científica.

RECURSOS DIDÁTICOS

O desenvolvimento da disciplina de Seminário I irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação do aluno. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudios-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais e físicas
- Laboratórios
- Internet
- Transporte para visitas técnicas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1991
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 2º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: Marinalva das Neves Loureiro

EMENTA

Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos produtos da panificação. Fatores que Interferem no Crescimento Bacteriano; Fatores Inerentes ao Alimento; Fatores Inerentes ao Ambiente. Técnicas de Conservação de produtos da panificação. Emprego de temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações. Concentração. Evaporação. Alterações nos produtos da panificação provocadas pelos métodos de conservação. Conseqüências da má conservação dos produtos da panificação.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Desenvolver técnicas de conservação de produtos da panificação, para que estes conservem -se seguros para o consumo.

Específicos

-Apresentar os Fundamentos da preservação dos alimentos;
- Identificar a Importância da conservação dos produtos da panificação.
-Indicar os Fatores que Interferem no Crescimento Bacteriano, Inerentes ao Alimento e Inerentes ao Ambiente.
-Identificar as Técnicas de Conservação de produtos da panificação.
-Identificar o Emprego de temperaturas.
Identificar o Tratamento térmico.
-Apresentar as formas de conservação: pelo Uso de aditivos químicos, pela Fermentação, pela Concentração e demais métodos.
-Verificar as Alterações nos produtos da panificação provocadas pelos métodos de conservação.
-Debater as Conseqüências da má conservação dos produtos da panificação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Fundamentos da preservação dos alimentos.
- Importância da conservação dos produtos da panificação.
- Fatores que Interferem no Crescimento Bacteriano;
- Fatores Inerentes ao Alimento; Fatores Inerentes ao Ambiente.
- Técnicas de Conservação de produtos da panificação: a) Emprego de temperaturas. b) Tratamento térmico. c) Uso de aditivos químicos. d) Fermentações. e) Concentração.
- Evaporação.
- Alterações nos produtos da panificação provocadas pelos métodos de conservação.
- Conseqüências da má conservação dos produtos da panificação.

METODOLOGIA DE ENSINO

• A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, aulas práticas, seminários e visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações ocorrerão através:

- Da análise qualitativa do aluno, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e entrega de atividades;
- De avaliação escrita: prova e trabalho;
- De avaliação através de apresentação de seminários;
- Participação nas aulas expositivas;
- Participação em aulas práticas;
- Debates;
- Resolução de situação problema;
- Apresentação de textos pesquisados;
- Observação programada e espontânea
- Elaboração de Relatórios de palestras;
- Apresentação de Seminários;
- Avaliação escrita;
- Demonstração prática.

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco; cópias de textos para os alunos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel oficio, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

BARBOSA, J.J. **Introdução à Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. 317p.

CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, **Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos**, São Paulo:Varela, 2002. 181p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**, Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.

FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. ; FRIOS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

LIMA, U. A., AQUARONE, E., BORZANI, W. **Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações**. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p.

MOSSEL, D.A.A., MORENO, B., STRUIJK, C.B. **Microbiología de los alimentos**, 2ª ed, 2003. 703 p.

ORDÓNEZ, J.A.P. et al.**Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**.V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**.3ªed, São Paulo:Atheneu, 2005.455p.

ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R.; AZEVEDO, J. L. **Tratado de microbiologia**. V.1, São Paulo: Manole, 1987. 181p.

SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: SILVIO SÉRGIO OLIVEIRA RODRIGUES

EMENTA

Leitura e produção textual nos mais diversos gêneros, com ênfase no gênero jornalístico: Literatura produzida nos séculos XIX e XX e suas reverberações na sociedade. Gramática: Períodos simples e compostos.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAIS

- Perceber a leitura como instrumento de prazer, como ferramenta de exploração, apropriação e interação na sociedade.
- Reconhecer a literatura como forma de expressão estética de sentimentos humanos e valores sociais, produto de um trabalho do homem historicamente situado.
- Reconhecer a importância da gramática na instrumentalização para práticas discursivas seja na condição de enunciador ou enunciatário.
- Compreender a produção textual como instrumento comunicativo de relações específicas entre si.

ESPECÍFICOS

- Compreender a literatura produzida no Brasil nos séculos XIX e XX como um reflexo do contexto social da época.
- Produzir textos eficientes conforme a tipologia textual.
- Trabalhar a reflexão gramatical integrada à leitura;
- Relacionar o estudo da sintaxe do período composto a situações de uso da língua, principalmente no que diz respeito à produção de efeitos de sentido específicos, em textos variados;
- Relacionar o estudo da concordância e da regência a situações de uso da língua, considerando o contexto e o efeito desejado.
- Discutir a questão da identidade nacional e a valorização da cultura popular e da linguagem coloquial brasileira a partir da ruptura com os padrões estéticos da arte clássica e mimética:
- Promover questionamentos como a reinvenção da língua portuguesa na literatura brasileira da terceira geração modernista;
- Aprofundar a percepção estética da literatura e das artes contemporânea;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Sintaxe do período simples: termos essenciais, integrantes e acessórios da oração;
- O texto dissertativo: proposta temática, argumentação, proposta de intervenção;
- A poesia do final do século XIX no Brasil;
- As vanguardas europeias
- A literatura do século XX: pré-modernismo e 1ª fase do modernismo
- O período composto: a coordenação;

Obs. As questões linguísticas serão trabalhadas em sala a partir das dificuldades do aluno, a partir da produção textual, não se restringindo aos conteúdos especificados no plano.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo)
- Oficina de leitura e produção textual
- Atividades dramáticas, varais literários
- Atividades interdisciplinares
- Uso de suportes impressos e online.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Aulas expositivas
- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários
- Provas
- Participação em sala

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica;
- Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;
- Exercícios impressos produzidos pela equipe;
- Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;
- Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;
- Equipamento de multimídia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEREDO, C. J. de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.

BAGNO, M. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.

BAGNO, M. **Preconceito lingüístico: o que é, como se faz.** São Paulo: Loyola, 2000.

BECHARA, **Moderna gramática portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.

CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.

DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.

MEC.**Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais**. Brasília: SECAD, 2006

TUFANO, D. **Guia prático da nova ortografia**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

TUFANO, D. **Estudos de literatura brasileira**. São Paulo: Moderna, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA III

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: DIEGO AYLLO DA SILVA SIMÕES

EMENTA

Geometria na visão Plana e Espacial, noções de: Trigonometria, Matrizes e Sistemas Lineares

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Interpretar, analisar, traduzir, quantizar e modelar problemas do mundo real usando o raciocínio lógico abstrato matemático.

Específicos

Ao final de cada etapa pretende-se que o aluno seja capaz de:

- Identificar, Resolver um Sistema Linear com duas ou três Incógnitas; Aplicar os Sistemas Lineares na Resolução de Problemas;
- Conceituar, Classificar e ConstruirMatrizes; Operar e Aplicá-los na Resolução de Problemas do Cotidiano.
- Calcular Determinantes de 1ª, 2ª e 3ª Ordens; Aplicá-los na resolução de Sistemas Lineares e no Cálculo de Áreas de Triângulos no Plano Cartesiano;
- Compreender os conceitos de Ponto, Reta, Plano, Segmento de Reta, Paralelismo e Perpendicularismo, Triângulos, Polígono, Círculo e Circunferência, Áreas de Figuras Planas, Paralelepípedo, Cubo, Cilindro, Cone e Esfera, bem como suas Relações Analíticas: Congruência, Semelhança e Relações Métricas e Trigonométricas (Seno, Cosseno e Tangente).
- Calcular grandezas como comprimento (arestas e diagonal), superfície (área) e capacidade (volume) de Paralelepípedo, Cubo, Cilindro, Cone e Esfera e aplicá-las em problemas contextualizados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

9. Sistemas Lineares:
- Equação Linear de uma ou mais variáveis;
- Resolução de Sistemas Lineares de duas e três Incógnitas.

10. Matrizes:
- Definição e Classificação;
- Operações de Adição e Multiplicação;

11. Determinante:
- Cálculo de Determinantes de 1ª, 2ª e 3ª Ordens;
- Aplicações na resolução de Sistemas Lineares e no Cálculo de Áreas de Triângulos;

12. Geometria Plana:
- Noções Primitivas de Ponto, Reta e Plano;
- Noções de Ângulos e Classificações;
- Paralelismo e Perpendicularismo de Retas;
- Polígonos: Elementos e Nomenclatura;
- Triângulos: Definição, Classificação e Elementos;
- Quadriláteros Convexos, Côncavos e Notáveis;
- Circunferência e Círculo: Definição, Classificação e Elementos;

13. Geometria Espacial:
- Paralelepípedo,
- Cubo,
- Cilindro,
- Cone
- Esfera;

14. Trigonometria no Triângulo Retângulo e Qualquer, Ciclo Trigonométrico e Funções Trigonométricas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.

A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais podendo servir de suporte ferramentas como reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.

Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.

As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extra-classe e em atividades em grupo, sejam elas teóricas e/ou práticas. Tais atividades poderão ser, entre outras, provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.

Ao longo de todo o período letivo, serão realizadas no mínimo, três verificações de aprendizagem.

Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS

Serão utilizados nas aulas quadro branco e respectivas canetas, aparelhos de projeção e, de acordo com a disponibilidade do recurso, possivelmente, programas computacionais onde o aluno interaja com as aplicações tecnológicas da Matemática.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica
DANTE, L. R.. **Matemática: Contexto & Aplicações**. Editora Ática. 2015.
IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. **Matemática: Ciência e Aplicações**. Editora Atual. 2012.
PAIVA, M. R: **Matemática**. Editora Moderna. 2014.
SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA III

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Uelpis Luiz Tenório da Silva

EMENTA

Eletromagnetismo, física moderna e gravitação universal.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender os fenômenos eletromagnéticos e da física moderna do ponto de vista científico, relacionando estes conhecimentos com aparelhos tecnológicos existentes, e aplicando ainda estes saberes em situações cotidianas.

Específicos

Espera-se que o estudante ao término da primeira e segunda unidades temáticas:

- Identifique diferentes aparelhos elétricos e suas funções, bem como símbolos de grandezas elétricas nas chapas de fabricação de aparelhos elétricos;
- Conhecer e explicar os processos de eletrização dos corpos;
- Identificar e representar circuitos elétricos simples e instalações domésticas, bem como dimensionar e montar circuitos elétricos ou maquetes de instalações;
- Reconhecer fenómenos elétricos e magnéticos no mundo natural e emsistemas tecnológicos;

Espera-se que o estudante ao término da terceira unidade temática:

- Conhecer o funcionamento de uma usina nuclear, argumentando sobre seus possíveis riscos e as vantagens de sua utilização em diferentes situações;

Espera-se que o estudante ao término da quarta unidade temática:

- Descrever e explicar os ciclos dia-noite, fases da Lua, estações do ano;
- Explicar movimentos e interações de planetas, satélites e cometas;
- Conhecer instrumentos e equipamentos utilizados pelos astrónomos, como telescópios, radares, satélites artificiais, foguetes e naves espaciais, reconhecendo usos de satélites artificiais para localização e rastreamento, e suas aplicações nas telecomunicações.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1- Eletricidade

- Conceitos fundamentais de eletricidade;
- Processos de eletrização;
- Lei de Coulomb;
- Campo elétrico;
- Corrente elétrica e a Lei de Ampere;
- Circuitos elétricos e seus componentes.

Unidade2 - Magnetismo

2.1 Campo Magnético, Força Magnética, ímas eBobinas;
2.2 Fenômenos elétricos emagnéticos: motores egeradores;
2.3 Indução elétromagnéticae as Leis de Faraday ede Lenz;
2.4 Produção, transmissão econsumo da energiaelétrica;
2.5 Ondas eletromagnéticas.

Unidade 3 - Gravitação Universal

4.1 Terra e o sistema solar:fenômenos e ciclosastronômicos;
4.2 Movimento Planetário, as Leis deKepler: Características emovimentos da Lua, da Terra,das estrelas e outros planetas;
4.3 Grandezas e instrumentos demedida em escala astronômica;
4.4 Lei da Gravitação Universal deNewton;
4.5 Modelos cosmológicos antigos:Geocentrismo e Heliocentrismo;
4.6 Características dos planetas dosistema solar;
4.7 Eclipses, estações do ano e fasesda Lua.

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de

forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da física será feita, e experiências científicas serão realizadas, logo as aulas experimentais, de leitura, e com seminários serão utilizadas.
A integração do estudante com uma física presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da física no dia a dia de profissionais via reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.
Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da física para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.
As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender o saber matemático fundamental no entendimento dos fenômenos físicos.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas ou práticas. Tais atividades poderão ser entre outras: provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.
Ao longo de todo o ano letivo, serão realizadas no mínimo, oito verificações de aprendizagem, sendo no mínimo, duas a cada unidade.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro; Pincel; Data-show; Xérox; Material para a montagem dos experimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 1**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.
JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 1**. 9 Ed. São Paulo: Moderna, 2007.
YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T.. **Os Alicerces da Física 1**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

Complementar
DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 1: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005.
GASPAR, A. **Física 1: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002.
PENTEADO, P. C. M.; Torres, Carlos Magno. Física: Ciência e Tecnologia. São Paulo, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA III

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Manoel Dantas

EMENTA

Equilíbrio Químico. Introdução à Química Orgânica. Classificação das Cadeias Carbônicas. Funções Orgânicas.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender o equilíbrio químico em meio aquoso e abordar os conceitos e propriedades dos compostos orgânicos e sua relação com o cotidiano e o meio ambiente.

Específicos

- Entender o conceito de equilíbrio químico e principalmente o equilíbrio em meio aquoso;
- Entender que as reações químicas em um determinado momento atingem um equilíbrio químico e que este é dinâmico;
- Classificar os diversos tipos de equilíbrio existentes, realizando cálculos das constantes de equilíbrio, de pH, pOH, dentre outros;
- Identificar os métodos de verificação de pH;
- Aprender a identificar as diversas funções orgânicas, aprendendo como se dá a nomenclatura de cada composto;
- Aprender as propriedades principais de cada função orgânica e sua relação com o cotidiano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Equilíbrio Químico**
- ✓ Definição, classificação dos equilíbrios;
- ✓ Equilíbrios moleculares homogêneos e heterogêneos
- ✓ Expressão da constante de equilíbrio em termos de concentração molar (Kc) e em termos de pressão parcial (Kp);
- ✓ Relação entre Kp e Kc;
- ✓ Grau de equilíbrio (α);
- ✓ Fatores que deslocam o equilíbrio químico: concentração, pressão total e temperatura;
- ✓ Equilíbrio iônico;
- ✓ Grau de ionização ou grau de dissociação iônica (α);
- ✓ Constante de ionização ou constante de dissociação iônica;
- ✓ Lei da diluição de Otswald;
- ✓ Equilíbrio iônico da água: pH e pOH.

- **Introdução à Química Orgânica**
- ✓ O carbono;
- ✓ Hibridação;
- ✓ Classificação das cadeias carbônicas.

- **Funções Orgânicas**
- ✓ Hidrocarbonetos (alifáticos e aromáticos);
- ✓ Funções orgânicas oxigenadas;
- ✓ Funções orgânicas nitrogenadas;
- ✓ Outras funções orgânicas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com observação da participação do aluno. Aulas com metodologia centrada no aluno. Assuntos abordados em projetos integradores com outras disciplinas; Aulas práticas em laboratório. Realização de experimentos em sala de aula de fácil execução.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Prova, listas de exercícios, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos. kits de modelos químicos. Laboratório de química. Apostilas de curso.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica
ANTUNES, M.T. Ser Protagonista- **Química 3**. Edições SM: São Paulo, 2015.
PERUZZO, F. M.; CANTO, E. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 1994.
REIS, M. **Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia**. Vol.3. São Paulo: FTD, 2007.

Complementar
FELTRE, R. **Química**. Vol.3. São Paulo: Moderna, 2000.
SARDELLA, A. **Química**. Vol 3. São Paulo: Ática, 1998.
USBERSO; S. **Química Geral**, Vol 3. São Paulo: Saraiva, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA III
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
NÍVEL: 3º SEMESTRE
CARGA HORÁRIA: 33 HORAS
DOCENTE: Thiago Ruffo
EMENTA
Princípios da transmissão de características hereditárias. Construção de heredogramas. Os aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano. Bases da tecnologia do DNA.
OBJETIVOS DE ENSINO
Geral Conceituar os principais termos relacionados à microbiologia e sua divisão celular. **Específicos** ❑ Compreender as relações intercelulares, tendo como base as estruturas celulares e seus compartimentos; ❑ Conhecer os processos de divisão celular, compreendendo a importância deste para a perpetuação da espécie; ❑ Compreender o metabolismo energético celular – fotossíntese, quimiossintese e respiração celular- além do metabolismo de controle – duplicação do DNA, transcrição da informação gênica e a tradução dessa informação em proteínas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Características básicas dos seres vivos, seu metabolismo e informação genética.

2. Identificar a célula como unidade morfofuncional dos seres aquáticos e comparar organismos procariontes e eucariontes na abordagem evolutiva.

3. Reconhecer a função das membranas celulares e a relação de troca e transporte de solutos, assim como a osmoregulação dos organismos aquáticos.

4. Entender a importância para os seres vivos do funcionamento das organelas celulares.

5. Identificar a formação de gametas, zigoto e divisão celular com ênfase em organismos aquáticos micro e macroscópicos.

6. Relacionar as divisões mitóticas descontroladas e os processos patológicos conhecidos como cânceres.

7. Compreender as relações entre os sistemas do corpo suas funções e a interdependência entre eles.

8. Relacionar as fontes de energia para os seres vivos como os carboidratos, lipídeos e proteínas e suas demandas.

9. Identificar a natureza bioquímica do DNA, e relacionar manipulação genética à bioética (riscos e benefícios), analisando os argumentos de diferentes profissionais.

10. Distinguir as características hereditárias das congênitas e adquiridas, identificando suas relações de causas, efeitos e consequências biológicas.

11. Analisar aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano: Incompatibilidade dos grupos sanguíneos, transplantes, doenças autoimunes, metabólicas e hereditárias.

12. Reconhecer a importância dos testes de DNA nos casos de determinação da paternidade, e identificação de espécies.

13. Avaliar a importância dos aspectos econômicos e sociais envolvidos no uso da Biotecnologia: clonagem, transgênicos, o problema das patentes biológicas, alimentação e a exploração comercial das descobertas das tecnologias de DNA.

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.
RECURSOS NECESSÁRIOS
Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador. Laboratório equipado para aulas práticas, DVD's didáticos e artigos científicos adequados ao conteúdo e à turma, Data Show.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

Básica

- AMABIS, A.; MARTHO, M. **Biologia**. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2011.
- LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F. **Biologia Hoje**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2002.
- LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2010.

Complementar

- MARCZWSKI, M; VÉLEZ, E. **Ciencias Biológicas**. 3 volumes São Paulo: FTD, 1999.
- PAULINO, W. R. **Biologia Atual** . 3 volumes São Paulo: Ática, 2003.

SOARES, J. L. **Fundamentos de Biologia**. 3 volumes – São Paulo: Scipione, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: HISTORIA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: LÍCIO ROMERO COSTA

EMENTA

Transformações Sociais, Produtivas e Tecnológicas. Capitalismo e nacionalismos do século XIX. Acontecimentos do Curto Século XX nas estruturas políticas, sociais, econômicas, nas relações de trabalho e na cidadania no mundo contemporâneo.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender as ações humanas como relações de continuidade-permanência e mudança-transformação, refletindo, especialmente, sobre como o desenvolvimento do capitalismo e dos nacionalismos do século XIX, bem como os acontecimentos do Curto Século XX, mudaram as relações sociais, políticas e econômicas no mundo contemporâneo.

Específicos

- Garantir o direito de acesso aos conhecimentos socialmente construídos, sobre uma base unitária que sintetize humanismo e tecnologia.
- Desenvolver a capacidade de reflexão histórico-crítica.
- Superar a tradicional concepção linear, progressiva e eurocêntrica da História.
- Destacar a importância do domínio técnico no desenvolvimento da sociedade humana nas diferentes épocas.
- Discorrer sobre o processo histórico de desenvolvimento da ciência na sua articulação ao mundo do trabalho e da produção.
- Articular o processo de nacionalismo as mudanças sociais ocorridas ao longo do século XX.
- Analisar a influencias das Grandes Guerras para as sociedades do mundo contemporâneo.
- Compreender as relações entre desenvolvimento econômico, avanços tecnológicos e transformações das relações sociais de produção e consumo
- Analisar o contexto histórico atual a partir da crescente globalização da economia.
- Compreender a Cidadania como conceito e desafio atrelados aos grandes dilemas da contemporaneidade.
- Articular problemas do presente com o passado (História Problema).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. ERA DO CAPITAL E IMPERIALISMO
1.1. Revolução Industrial e o surgimento do socialismo científico
1.2. O imperialismo e a partilha da África e da Ásia
1.3.As crises internacionais e a paz armada
1.4. A Primeira Guerra Mundial
1.5. Primórdios da industrialização no Brasil:
1.5.1. Fim do escravismo e proclamação da República.
1.5.2. A República das Oligarquias e a Política do Café com Leite.
1.5.3.Movimentos sociais na Primeira República

2. SOCIALISMO E TOTALITARISMO
2.1. A Revolução Russa
2.2. A crise de 1929 e o New Deal.
2.3. Os sistemas totalitários.
2.4. A Segunda Guerra Mundial
2.5. A Europa após a guerra
2.6. O Brasil no período entre guerras: a crise do café, a Revolução de 1930 e o Estado Novo

3. GUERRA FRIA EDESCOLONIZAÇÃO.
3.1. Guerra Fria, bipolaridade e disputas tecnológicas.
3.2. O bloco soviético.
3.4.As guerras da Coréia e do Vietnã.
3.5. A descolonização da África e da Ásia.

4. REVOLUÇÃO, POPULISMO E DITADURAS
4.1. As revoluções culturais e científicas do século XX.
4.2. Governos populistas no Brasil.
4.3. Experiências de esquerda na América Latina.
4.4. Ditaduras no Brasil e na América Latina.
4.5. O fim do socialismo real.

5. GLOBALIZAÇÃO, CONFLITOS E DESAFIOS SOCIAIS.
5.1.O Brasil: da redemocratização aos dias atuais.
5.2. Conflitos e tensões no mundo atual.
5.3. A globalização e a economia mundial.
5.4. Desafios sociais e ambientais do século XXI.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula problematizadora que busque compreender as múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a reconstrução do saber escolar. As aulas serão ancoradas em diferentes tecnologias educacionais, atividades envolvendo interpretação e produção textual, seminários, projeção de documentários e filmes, projetos de história.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

1. Projetos;
2. Produção textual;
3. Desempenho em trabalhos individuais e coletivos;
4. Relatórios de vídeos e documentários
5. Fichamentos de textos.

RECURSOS DIDÁTICOS

1. Quadro branco e acessórios;
2. Mapas
3. Aparelho de DVD
4. Data-show
5. Livro didático
6. Textos de jornais e revistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BITTENCOURT, C. M. Capitalismo e cidadania nas atuais propostas curriculares de História. In: (Org.). **O saber histórico na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2005, p.11-27.
Ensino de História: fundamentos e métodos. São Paulo: Cortez, 2004.
BRASIL. **PCN+ Ensino Médio**: orientações educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais. Brasília: MEC, 2002.
FONSECA, S. G. **Os Caminhos da História Ensinada**. Campinas: Papirus, 2005.
FONSECA, T. N. de L. **História e Ensino de História**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.
MOCELLIN, R.; CAMARGO, de R. **História em debate**. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.
MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. História: das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2005.
SERIACOPI, G. C. A.; SERIACOPI, R. **História em movimento**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2014.
VICENTINO, C.; DORIGO, G. **História para o ensino médio: História Geral e do Brasil**. São Paulo: Scipione, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: EDINILZA BARBOSA DOS SANTOS

EMENTA

O espaço geográfico brasileiro: aspectos físicos, econômicos, políticos e regionais; Ciclos Agrários e o Espaço no Brasil Colônia; A industrialização brasileira; A cidade e o urbano no Brasil; Estrutura agrária e produção agrícola no Brasil; Espaço nacional e neoliberalismo no Brasil; A regionalização brasileira: Nordeste, Amazônica e Centro-Sul; recursos naturais e os impactos socioambientais no território.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender o processo de produção do espaço geográfico brasileiro nas escalas global e local, considerando a dinâmica dos elementos naturais, econômicos e sociais do seu território.

Específicos

- Entender que o atual território brasileiro - com suas fronteiras -, o atual povoamento e a estrutura político-espacial são realidades interligadas e derivadas de um processo histórico que remonta à colonização;
- Conhecer as fases e as características do processo de industrialização no Brasil;
- Analisar a urbanização brasileira como um produto de uma forma específica do desenvolvimento capitalista;
- Analisar o espaço geográfico atual das regiões Nordeste, Centro-Sul e Amazônia;
- Entender o processo de organização dos espaços rural e urbano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: FORMAÇÃO DO ESPAÇO BRASILEIRO.

- Mercantilismo e desenvolvimento do capitalismo.
- Organização do espaço na América pré-colombiana.
- Ciclos agrícolas e formação do espaço brasileiro.
- Escravismo e relações de trabalho no Brasil agrário.

UNIDADE II: INDUSTRIALIZAÇÃO BRASILEIRA E TRANSIÇÃO RURAL-URBANA.

- Fases da industrialização brasileira.
- População e transição rural-urbana.
- Tipos de migração no território.

UNIDADE III: CIDADE E CAMPO NO BRASIL CONTEMPORÂNEO

- Rede urbana, problemas sociais e ambientais urbanos.
- O uso da terra e modelo agrícola no meio rural brasileiro.
- O rural e o urbano no Brasil contemporâneo.
- A concentração de terras e os conflitos no campo.
- A exploração dos recursos naturais e o dilema do desenvolvimento sustentável.

UNIDADE IV: BRASIL NO CONTEXTO DA GLOBALIZAÇÃO

- O Brasil e a Nova Divisão Internacional do Trabalho.
- Brasil: os desafios da política energética e o meio ambiente.
- MERCOSUL: Desafios para o crescimento e desenvolvimento regional.

METODOLOGIA DE ENSINO

Método expositivo-reflexivo-participativo, com a realização de pesquisas individuais e em equipes, seminários e elaboração de questionamentos críticos, a partir do estímulo sensorial dos estudantes nas aulas teóricas e práticas com participação em projetos de extensão e pesquisa.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Serão considerados e analisados nas avaliações, o desempenho coletivo; o desempenho individual; a verificação dos exercícios quanto à correção, ordem e clareza e a assiduidade, além da avaliação subjetiva que compreende as atitudes, procedimentos e competências. Havendo, portanto: Avaliação continuada; Elaboração de comentários e questionamentos críticos; Pesquisas em sítios oficiais; Realização de seminários; Execução de exercícios de verificação da aprendizagem; Elaboração de relatório(s) de aula(s) de campo(s).

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico, slides, TV e vídeo, Microcomputador, Data Show, projetor de imagens, aparelho de som, CD's, DVD's, jornais, revistas, textos e livros didáticos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

MAGNOLI, D.; ARAUJO, R. **Geografia: a construção do mundo. Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: Ed. Moderna, 2005.

MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. **Geografia – ensino médio**. 1 ed. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2009.

VESENTINI, J. W. **Brasil: Sociedade e Espaço: Geografia do Brasil**. São Paulo: Ática, 2004.

COMPLEMENTAR

DANTAS, E. W. C. **Maritimidade nos trópicos: por uma geografia do litoral**. Fortaleza/CE: Edições UFC, 2009.

HAESBAERT, R. (org). **Globalização e fragmentação no mundo globalizado**. Niteroi-RJ: EdUFF, 2001.

MARTINELLI, M. **Mapas da Geografia e Cartografia Temática**. São Paulo: Contexto, 2003.

MENDONÇA, F. de A. **Geografia e meio ambiente.** São Paulo: Contexto, 2005.

OLIC, N. B. **Conflitos do mundo**: **questões e visões geopolíticas**. São Paulo: Moderna, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 17 HORAS

DOCENTE: Marinalva das Neves Loureiro

EMENTA

Estruturação de pesquisa científica: da formulação de problema à análise de resultados. Elementos para realização de trabalhos científicos com base nas normas vigentes. Natureza e instrumentos de pesquisa.

OBJETIVOS DE ENSINO

- Determinar as etapas necessárias para realização de um trabalho de pesquisa científica em Recursos Pesqueiros;
- Compreender as variáveis envolvidas na elaboração de trabalhos científicos e suas finalidades;
- Conhecer as principais normas da ABNT e sua aplicação em trabalhos acadêmicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Diretrizes para a elaboração de um trabalho científico
  As etapas da elaboração
  Formas de trabalhos científicos
  Natureza e Instrumentos de pesquisa
  Pesquisa quantitativa x qualitativa
  Tipos e regras de citação
- Normas legais para a elaboraçãodo trabalho científico / ABNT

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo da pesquisa científica, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Assim, serão adotadas algumas estratégias de aprendizagem, a saber:

- Aula expositiva e dialogada;
- Leitura compartilhada;
- Trabalhos em pequenos grupos;
- Realização de trabalhos e estudos de textos;
- Produção de trabalhos acadêmicos;
- Realização de Seminários;
- Elaboração de meios criativos vinculados a outras disciplinas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Para tanto, a avaliação ocorrerá de forma processual, no decorrer do semestre, quando avaliaremos a participação dos alunos nas aulas e sua produção textual no que concerne a elaboração de trabalhos acadêmicos com base na ABNT. Dessa forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando claros seus objetivos e critérios, a saber: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias, clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados a demonstração do domínio dos conhecimentos adquiridos em pesquisa científica.

RECURSOS DIDÁTICOS

O desenvolvimento da disciplina de Seminário III irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação do aluno. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudios-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais e físicas
- Laboratórios
- Internet
- Transporte para visitas técnicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1991
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: PRINCÍPIOS DA TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 3º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 50 HORAS

DOCENTE: Marinalva das Neves Loureiro

EMENTA

Propriedades nutricionais do pão; Farinha, composição, umidade, absorção de água; Farinhas especiais; Aditivos usados na panificação. Gorduras usadas na produção de panificáveis. Tipos de Fermentos. Outros ingredientes.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender a importância da panificação, uso correto dos insumos empregados na panificação, além gerar competências e habilidades nos alunos relacionadas ao conhecimento das técnicas de segurança alimentar durante o Processamento de Panificáveis com aplicação dos diferentes métodos de conservação.

Específicos

Ao final de cada etapa, o aluno deverá ser capaz de:

- Conhecer os insumos usados na panificação e seus usos.
- Conhecer a composição química dos produtos da panificação e suas implicações para o processamento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Propriedades nutricionais do pão e funções de cada nutriente

Farinha

- composição
- umidade
- absorção de água

Farinhas especiais

- milho
- aveia
- mandioca
- soja
- arroz

Aditivos usados na panificação

- ácido ascórbico
- lecitina de soja
- extrato de malte
- amilases
- glúten
- propionato de cálcio

Gorduras usadas na produção de panificáveis

- manteiga
- margarina
- banha
- óleos

Tipos de Fermentos

- químicos
- biológicos - ação da levedura na fermentação

Outros ingredientes

- sal
- ovos
- açúcares
- leite
- água

METODOLOGIA DE ENSINO

A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, aulas práticas, seminários e visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações ocorrerão através:

- Da análise qualitativa do aluno, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e entrega de atividades;
- De avaliação escrita: prova e trabalho;
- De avaliação através de apresentação de seminários.
- Participação nas aulas expositivas;
- Debates;
- Resolução de situação problema;
- Apresentação de textos pesquisados;
- Observação programada e espontânea

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco; cópias de textos para os alunos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel oficio, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.
CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. SENAC, 2008.São Paulo: Varela. 3 ed. rev. ampl. 2008.
SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.

Complementar

BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. **Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. e-Tec Brasil - Escola Técnica Aberta do Brasil. UFRPE/CODAI, 2011.
CCP-CENTRO COMUNITÁRIO DE PRODUÇÃO. **Fabricação de Produtos de Panificação**. ELETROBRAS, 2014. Rio de Janeiro. 1 ed.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: SILVIO SÉRGIO OLIVEIRA RODRIGUES

EMENTA

O segundo momento do Modernismo; Pós-modernismo; O período composto; Colocação pronominal e crase; A regência e a concordância verbais e nominais; A literatura africana em língua portuguesa.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAIS

- Perceber a leitura como instrumento de prazer, como ferramenta de exploração, apropriação e interação na sociedade.
- Reconhecer a literatura como forma de expressão estética de sentimentos humanos e valores sociais, produto de um trabalho do homem historicamente situado.
- Reconhecer a importância da gramática na instrumentalização para práticas discursivas seja na condição de enunciador ou enunciatário.
- Compreender a produção textual como instrumento comunicativo de relações específicas entre si.

ESPECÍFICOS

- Compreender a literatura produzida no Brasil nos séculos XIX e XX como um reflexo do contexto social da época.
- Produzir textos eficientes conforme a tipologia textual.
- Trabalhar a reflexão gramatical integrada à leitura;
- Relacionar o estudo da sintaxe do período composto a situações de uso da língua, principalmente no que diz respeito à produção de efeitos de sentido específicos, em textos variados;
- Relacionar o estudo da concordância e da regência a situações de uso da língua, considerando o contexto e o efeito desejado.
- Discutir a questão da identidade nacional e a valorização da cultura popular e da linguagem coloquial brasileira a partir da ruptura com os padrões estéticos da arte clássica e mimética:
- Promover questionamentos como a reinvenção da língua portuguesa na literatura brasileira da terceira geração modernista;
- Aprofundar a percepção estética da literatura e das artes contemporânea;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- O segundo momento do Modernismo;
- Pós-modernismo;
- O período composto: a subordinação;
- Colocação pronominal e crase;
- A regência e a concordância verbais e nominais
- A literatura africana em língua portuguesa.

.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo)
- Oficina de leitura e produção textual
- Atividades dramáticas, varais literários
- Atividades interdisciplinares
- Uso de suportes impressos e online.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Aulas expositivas
- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários
- Provas
- Participação em sala

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica;
- Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;
- Exercícios impressos produzidos pela equipe;
- Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;
- Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;
- Equipamento de multimídia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEREDO, C. J. de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.

BAGNO, M. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.

BAGNO, M. **Preconceito lingüístico: o que é, como se faz.** São Paulo: Loyola, 2000.

BECHARA, **Moderna gramática portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.

CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.

DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.

MEC.**Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais**. Brasília: SECAD, 2006

TUFANO, D. **Guia prático da nova ortografia**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

TUFANO, D. **Estudos de literatura brasileira**. São Paulo: Moderna, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA IV

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: DIEGO AYLLO DA SILVA SIMÕES

EMENTA

Análise Combinatória e Noções de Estatística.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Interpretar, analisar, traduzir, quantizar e modelarproblemas do mundo real usando o raciocínio lógico abstrato matemático.

Específicos

- Conhecer e compreender as técnicas básicas de contagem(como o Princípio Fundamental da Contagem) de elementos de um conjunto agrupados sob determinadas condições aplicando-as na resolução de problemas;
- Conceituar e definir probabilidade de um evento, descrever suas propriedades e aplicá-los na resolução de problemas;
- Conceituar população, amostra, frequência e frequência relativa;
- Separar uma amostra de números em classes;
- Construir tabelas de distribuição de frequência;
- Representar uma distribuição de frequência em gráfico de linha, gráfico de barras (horizontais e verticais) e gráfico de setores;
- Construir e interpretar histogramas de uma distribuição de frequência de classes não unitárias;
- Conceituar média aritmética mediana e moda, e aplicar esses conceitos naresolução de problemas;
- Conceituar desvio absoluto médio, variância e desvio padrão, e aplicar esses conceitos na resolução de problemas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

15. Análise Combinatória
- Princípio Fundamental da Contagem
- Arranjos
- Permutações
- Combinação

16. Noções de Estatística Descritiva
- O que é Estatística
- Conceitos preliminares
- Distribuição de frequência
- Medidas estatísticas

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.
A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais via reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.
Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extra-classe.
As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extra-classe e em atividades em grupo, sejam elas teóricas ou práticas. Tais atividades poderão ser entre outras: provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.
Ao longo de todo o semestre letivo, serão realizadas no mínimo, três verificações de aprendizagem.
Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Serão utilizados nas aulas quadro branco e respectivas canetas, aparelhos de projeção e, de acordo com a disponibilidade do recurso, possivelmente, programas computacionais onde o aluno interaja com as aplicações tecnológicas da Matemática.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

Básica

DANTE, L. R.. **Matemática: Contexto & Aplicações**. Editora Ática. 2015.
IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. **Matemática: Ciência e Aplicações**. Editora Atual. 2012.
PAIVA, M. R: **Matemática**. Editora Moderna. 2014.
SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Paula Renata Cairo do Rego

EMENTA

Conceitos e discussões acerca da realidade social. Sociologia e os aspectos relacionados à temática do curso. Perspectiva crítica do cotidiano.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral:

- ✓ Promover aos discentes visão crítica e busca da autonomia dos sujeitos.

Específicos

- ✓ Desenvolver no alunado a capacidade de identificar tais conceitos sociológicos nos processos e experiências sociais por ele vivenciados ao longo de sua formação.
- ✓ Introduzir o estudo da Sociologia promovendo o aprimoramento de sua capacidade interpretativa e argumentativa da realidade social.
- ✓ Fomentar o pensamento crítico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I
O surgimento da sociologia
Teorias sociológicas Clássicas
Objeto de estudo da sociologia – Sociologia como ciência
Sociologia como ciência moderna

UNIDADE II
O processo de socialização e as instituições sociais
Escola e seu papel social
Importância da educação
Instituições sociais – Família/Estado

UNIDADE III
Cultura
Etnocentrismo e relativismo cultural
Diversidade Cultural
Descriminação Étrino-racial
Desigualdade social
Intolerância cultura e religiosa

UNIDADE IV
Cultura e indústria cultural
Cultura e sociedade
Mídia, poder e sociedade
Sustentabilidade, Progresso na era da globalização

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas.
Exibição de vídeos e curtas
Análise de músicas pertinentes as temáticas trabalhadas.
Seminários.
Estudos dirigidos.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
Provas individuais e/ou grupo, Seminários - Avaliação do desempenho, síntese e domínio dos conteúdos na apresentação dos seminários,Participação nos debates.
RECURSOS DIDÁTICOS
Data-show, apostila, apresentação de slides, livros, filmes, textos impressos, quadro e pincel.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Básica: Básica: ARAÚJO, Silvia Maria de. **Sociologia**. São Paulo: Scipione, 2016 COSTA, Cristina. **Sociologia. Uma Introdução à Ciência da Sociedade**. Ed. Moderna, SP, 2005. TOMAZI, Nelson Dacio (coord.). **Iniciação a sociologia**. São Paulo: Atual, 2000. Complementar: BOMENY, Helena. **Tempos Modernos, Tempos de Sociologia.** São Paulo: Editora do Brasil, 2016. MACHADO,Igor José de Renó. **Sociologia Hoje**. São Paulo: Ática, 2017 SILVA, Afrânio et al. **Sociologia em Movimento.** São Paulo: Moderna, 2016.

COMPONENTE CURRICULAR: RELAÇÕES INTERPESSOAIS NO TRABALHO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Flávia Márcia Tavares

EMENTA

Reconhecimento da importância de se estudar Relações Humanas no Trabalho, sensibilizando para um posicionamento crítico e reflexivo do papel do indivíduo numa sociedade voltada para o mundo do trabalho. Utilizando-se dos conceitos de Psicologia aplicada à organização, do estudo das relações humanas interpessoais e intergrupais, com foco na comunicação, liderança e ética.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender os conceitos relativos às relações que se desenvolvem no ambiente de trabalho;
- Ajudar a desenvolver um posicionamento crítico e reflexivo do indivíduo dentro da sociedade;
- Trabalhar a interpessoalidade e a capacidade de lidar com o outro no ambiente de trabalho.

Específicos

Ao final de cada etapa, o aluno deverá ser capaz de:

- Conceituar adequadamente as relações de trabalho;
- Caracterizar os tipos de comportamentos no ambiente de trabalho;
- Desenvolver sua capacidade de liderar e trabalhar em grupo;
- Compreender os conceitos de ética dentro das organizações;

Saber utilizar o que foi aprendido nas suas relações interpessoais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Psicologia Organizacional: conceitos e definições (literatura específica)

- O que é Psicologia e qual a sua função dentro das organizações
- Comportamento organizacional
- Desenvolvimento organizacional
- Relações Humanas

A compreensão pessoal e do outro

- Conhecimento de si e a convivência em grupo
- A arte de perceber o outro
- Problemas de relações humanas no trabalho

Comunicação Interpessoal

- Vivendo em sociedade através da comunicação
- Os elementos básicos da comunicação
- Você comunicando-se com os outros
- Comunicação interpessoal no trabalho
- Barreiras específicas na comunicação organizacional

Liderança

- A liderança no contexto organizacional
- Dinâmica da liderança
- As lideranças, chefias, suas características de personalidade e dos grupos
- Problemas de liderança

Ética e Responsabilidade Social

- Conceito de ética e moral
- Noções básicas de ética
- A ética nas organizações
- Responsabilidade social e cidadania

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas; Estudo individual/grupal; Debate; Técnicas vivenciais de dinâmica de grupo.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será processual, formativa e contínua, a qual será composta por prova e apresentação de seminários, como também participação e frequência nas aulas.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e pincel atômico (giz). Data show, TV e vídeo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENDASSOLLI, P. F. **Psicologia e Trabalho:** apropriações e significados. São Paulo: Cengage Learning, 2009. (Coleção Debates em Administração).
CAROSELLI, M. **Relações Pessoais no Trabalho**. Tradução: Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
CHIAVENATO, I. **Recursos Humanos**. Edição compacta. 5a ed. São Paulo: Atlas, 2000.
MINICUCCI, A. **Psicologia ligada à administração**. 5ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 1995.
MINICUCCI, A. **Relações Humanas:** Psicologia das relações interpessoais. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2001.

Complementar:

FRITZEN, S. J. **Relações Humanas Interpessoais**. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.
SAMPAIO, G. P. **Relações Humanas a Toda Hora**. São Paulo: Ed. Gente, 2000.
WEIL, P. **Relações Humanas na Família e no Trabalho**. São Paulo: Editora Ática, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 17 HORAS

DOCENTE: Marinalva das Neves Loureiro

EMENTA

Natureza e formas de comunicação dos resultados. Indissociabilidade do Ensino, Extensão e da Pesquisa no IFPB. Conceitos, métodos e procedimentos das práticas de Extensão. Mapa da extensão na área profissional.

OBJETIVOS DE ENSINO

- Proporcionar aos estudantes conhecimento acerca das práticas de extensão;
- Criar diretrizes para elaboração de seminários;
- Apresentar os principais conceitos, métodos e procedimentos das práticas de Extensão;
- Discutir os principais objetivos, normas e procedimentos das práticas de Extensão;
- Proporcionar vivencia em Programas Institucionais de articulação e organização das práticas de extensão no âmbito do IFPB.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Conceitos, métodos e procedimentos das práticas de Extensão**
  Noções preliminares e definições sobre Práticas de Extensão;
  Indissociabilidade do Ensino, da Extensão e da Pesquisa;
  Orientações para apresentação de seminários
- **Mapa da extensão na área da formação profissional**
  Objetivos e normas da Extensão;
  Fundamentação e papéis do mapa da Extensão na área da formação profissional;
  Prática extensionista na ótica do desenvolvimento local sustentável;
  Principais programas e projetos na área de Extensão.
- **Concepção prática de um projeto de extensão e seus Desafios**
  Elementos constitutivos de um projeto de Extensão;
  Metodologias e ferramentas de instrumentalização das atividades de extensão;
  Diretrizes para elaboração de projetos de extensão.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo das práticas de Extensão, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Assim, são adotadas algumas estratégias de aprendizagem, a saber:

- Aula expositiva e dialogada;
- Leitura compartilhada;
- Trabalhos em pequenos grupos;
- Realização de trabalhos e estudos de textos;
- Produção de fichamentos, resenhas e/ou resumos;
- Realização de Seminários sobre pesquisas realizadas na área de Recursos Pesqueiros;
- Vivências em projetos e/ou programas de Extensão registrados no âmbito do IFPB;
- Jogos educativos;
- Elaboração de meios criativos vinculados a outras disciplinas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Para tanto, a avaliação ocorrerá de forma processual, no decorrer do semestre, quando avaliaremos a participação dos alunos nas aulas e sua produção textual no que concerne a elaboração projetos e/ou relatórios de Extensão. A avaliação se dará por meio dos seguintes instrumentos:

- Participação nas aulas teóricas e vivências práticas dos projetos/programas registrados no IFPB (avaliação processual);
- Elaboração de resenha abordando Ensino / Pesquisa / Extensão;
- Seminários (avaliação parcial);

RECURSOS DIDÁTICOS

Desenvolvimento da disciplina de Seminário IV irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação de vivências em Extensão. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudios-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais
- Laboratórios
- Internet

Transporte para visitas técnicas e aulas de campo

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- CALLOU, A. B. F.; TAUK SANTOS, M. S. **Extensão pesqueira e gestão no desenvolvimento local**. In: PRORENDA RURAL –PE (Org.) Extensão pesqueira: desafios contemporâneos. Recife: Bagaço, 2003, p. 225
- FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?**4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.

Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: PROGRAMAS DE QUALIDADE APLICADOS À EMPRESAS DE PANIFICAÇÃO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE

EMENTA

Introdução ao controle de qualidade; Importância da gestão de qualidade para as empresas de panificação; Principais programas de qualidade aplicados à empresas de panificação.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender a importância da implantação e execução dos programas de qualidade obrigatórios e opcionais às empresas de panificação.

Específicos

- Reconhecer a importância da gestão da qualidade para as empresas de panificação;
- Compreender o funcionamento dos programas de qualidade;
- Saber implantar os programas de qualidade na empresa de panificação;
- Saber preencher as planilhas de controle de qualidade;
- Identificar os potenciais perigos à segurança alimentar que podem ocorrer em empresas de panificação;
- Elaborar o manuais de qualidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Definição de Qualidade e Controle de Qualidade
2. Importância do Controle de Qualidade para as empresas de panificação
3. Ciclo PDCA
4. Programa 5S
5. Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
    - Identificação dos potenciais perigos alimentares;
    - Principais itens controlados pelas BPF;
    - Elaboração de Instruções de Trabalho e PPHO;
    - Elaboração de Manual de BPF
6. Sistema APPCC
    - Princípios do Sistema;
    - Elaboração do Plano APPCC
    - Preenchimento de planilhas.

METODOLOGIA DE ENSINO

A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, seminários e visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão contínuas e ocorrerão por *feedback*, através de perguntas realizadas no decorrer da aula, além de trabalhos em grupo, seminários, atividades escritas e relatórios de visitas técnicas e palestras.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos;
- Televisão;
- Computador interativo;
- Notebook.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

GERMANO, P. M. L.; GRMANO, M. I. S.. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4ª edição. Editora: Manole. 2011. 1088 p.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**. Rio de Janeiro : SENAC , 2013. 94 p.

SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2a ed. Rio de Janeiro : Rubio, 2013. 214 p

Complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2001.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª Ed. Editora: Artmed. 2005. 712 p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TONDO, E. C. **Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos**. 1ª reimpressão. Editora: Sulina. 2012. 263 p.

.

COMPONENTE CURRICULAR: MASSAS NÃO FERMENTADAS

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 117 HORAS

DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO

EMENTA

Fabricação Bolos e Biscoitos. Equipamentos e utensílios utilizados. Etapas de processamento. Embalagens, rotulagem e armazenamento dos produtos não Fermentados. Edificações. Desenvolvimento de novos produtos.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo, bem como avaliar e realizar formulações mais complexas, com ênfase em semi-folhados laminados, dos biscoitos.

Específicos

Ao final de cada etapa, o aluno deverá ser capaz de:

- Demonstrar e operar as etapas de elaboração de produtos da panificação.
- Elaborar produtos como: pães, bolos, brioches e biscoitos.
- Conhecer as normas e técnicas adequadas a embalagens e transporte de produtos de panificação.
- Identificar os Fatores a serem observados para a escolha de uma embalagem, tipos de embalagem, contaminação de alimentos pela embalagem.
- Conhecer os métodos de Armazenagem e Controle de estoque.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1- Classificação e ingredientes de biscoitos.
2- Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de biscoitos.
3- Elaboração de biscoitos doces e salgados.
4- Embalagens, rotulagem e armazenamento dos biscoitos.
5- Classificação e ingredientes de bolos.
6- Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de bolos.
7- Elaboração de bolos.
8- Embalagens, rotulagem e armazenamento dos bolos.
9- Desenvolvimento de novos produtos.

METODOLOGIA DE ENSINO

A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, aulas práticas, seminários e visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações ocorrerão através:

- Da análise qualitativa do aluno, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e entrega de atividades;
- De avaliação escrita: prova e trabalho;
- De avaliação através de apresentação de seminários.
- Participação nas aulas expositivas;
- Debates;
- Resolução de situação problema;
- Apresentação de textos pesquisados;
- Observação programada e espontânea

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco; cópias de textos para os alunos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel oficio, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. SENAC, 2008.São Paulo: Varela. 3 ed. rev. ampl. 2008.

SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.

Complementar

BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. **Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. e-Tec Brasil - Escola Técnica Aberta do Brasil. UFRPE/CODAI, 2011.

CCP-Centro Comunitário de Produção. **Fabricação de Produtos de Panificação**. ELETROBRAS, 2014. Rio de Janeiro. 1 ed.

COMPONENTE CURRICULAR: EMBALAGENS PARA PANIFICAÇÃO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 4º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE

EMENTA

Materiais usados como embalagem para alimentos; Classificação das embalagens; Tipos de embalagem; Aplicações em produtos de panificação; Migração em Embalagens. Inovação em embalagens. Legislação.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Fornecer conceitos básicos sobre as características e propriedades dos principais tipos de materiais empregados como embalagem de produtos de panificação; conhecer os diferentes tipos de embalagem e suas aplicações em produtos de panificação.

Específicos

- Reconhecer a importância da embalagem para a conservação dos produtos da panificação;
- Reconhecer os principais tipos de embalagens e os principais materiais empregados;
- Indicar o melhor tipo de embalagem para cada tipo de produto;
- Identificar as embalagens usadas nas empresas de panificação;
- Apresentar embalagens alternativas para os produtos de panificação;
- Reconhecer os tipos de embalagens e as formas de uso que podem favorecer à migrações;
- Reconhecer novos tipos de embalagens.
- Conhecer a legislação referente à rotulagem e embalagens.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceito de embalagens
- Funções das embalagens
- Classificação das embalagens: Embalagens primárias, secundárias e terciárias
- Embalagens de vidros e cerâmicos: características, propriedades e controle de qualidade
- Embalagens celulósicas: características, propriedades e controle de qualidade
- Embalagens metálicas: características, propriedades e controle de qualidade
- Embalagens poliméricas: características, propriedades e controle de qualidade
- Embalagens biodegradáveis: tipos, propriedades e aplicações
- Embalagens ativas e inteligentes: tipos, propriedades e funcionalidades
- Sistemas de envase asséptico
- Tecnologias recentes
- Escolha das embalagens e estabilidade dos produtos da panificação
- Informações nos rótulos
- Materiais compatíveis para embalagens, regulamentados pela ANVISA.

METODOLOGIA DE ENSINO

A abordagem dos conteúdos será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, seminários, visitas técnicas e aulas práticas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão contínuas e ocorrerão através de perguntas realizadas no decorrer da aula, além de trabalhos em grupo, seminários, atividades escritas e relatórios de visitas técnicas, aulas práticas e palestras.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos;
- Televisão;
- Computador interativo;
- Notebook;
- Materiais de embalagens.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica:

BARÃO, M. Z. **Embalagens para produtos alimentícios**. Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR. Dossiê Técnico. Agosto, 2011. Disponível em:< https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/51224098/Dossie_Tecnico_EmbAlim_Barao_2011.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1510922930&Signature=D9Hv9dC7i6i%2FK5vTg8G%2BaFWelSA%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DEmbalagens_para_produtos_alimenticios.pdf>. Acesso em: 13/12/2017.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2001.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIOS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações.** São Paulo : Nobel , 2008. 511 p.

Complementar

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: ARTES

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: ANGÉLICA LACERDA FERREIRA

EMENTA

Conceitos de arte; Modalidades artísticas; Apreciação artística; A arte enquanto linguagem e criatividade humana; Cultura brasileira e popular; Cultura Afro-brasileira; História da arte; Atividades respectivas à linguagem específica trabalhada; Produções Artísticas.

OBJETIVOS DE ENSINO

Gerais

- Reconhecer a arte como área de conhecimento autêntico e autônomo, respeitando o contexto sociocultural em que está inserida.

Específicos

- Possibilitar vivências que propiciem aos estudantes conhecer, relacionar, apreciar objetos, imagens, concepções artísticas e estéticas — na sua dimensão material e de significação —, criados por produtores de distintos grupos étnicos em diferentes tempos e espaços físicos e virtuais, observando a conexão entre essas produções e a experiência artística pessoal e cultural do aluno relacionando-as com temas observados no cotidiano dos estudantes.
- Desenvolver a expressão e representação de ideias, emoções, sensações por meio da articulação de poéticas pessoais, desenvolvendo trabalhos individuais e coletivos;
- Explorar o universo das culturas populares brasileiras;
- Compreender e contextualizar as manifestações populares do nordeste do Brasil;
- Identificar os significativos contos, causos e canções do Nordeste;
- Discutir e conceituar as perspectivas da arte na Paraíba;
- Analisar a produção artística da Paraíba no contexto atual;

  Propiciar a audição ativa de diferentes gêneros musicais, de diferentes épocas e estilos, valorizando as criações musicais tradicionais e atuais (locais, regionais, nacionais e internacionais), ampliando o conhecimento musical dos estudantes, para que possam apropriar-se da música como bem cultural significativo para sua formação e fruição, atentando para uma reflexão crítica das obras musicais do passado e do presente (local e global).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 -A ARTE E SUAS LINGUAGENS

- Conceitos de artes;
- Conceito de feio/ belo
- Linguagens Artísticas;
- Elementos que compõem as linguagens artísticas (Música, Teatro, Dança, Visuais e Audiovisuais);

2 - BREVE HISTÓRIA DA ARTE

- Arte primitiva
- Arte Antiga (Arte Egípcia, Grega e Romana),
- Arte Renascentista
- Arte barroca
- Arte Moderna
- Contemporânea

3 - A ARTE COMO MANIFESTAÇÃO CULTURAL E FOLCLÓRICA

- Conceitos;
- Folclore – Mitos, Lendas, Crenças;
- Cultura - Cultura Popular, cultura de Massa
- Ciclo Junino – Santos, Lendas e Danças;
- Ciclo Natalino – Símbolos, autos e Danças;
- Ciclo Carnavalesco – Entrudo e Danças típicas;

4 - A ARTE ENQUANT PRODUÇÃO ARTÍSTICA

- Elaboração de um projeto artístico performático envolvendo uma ou mais linguagens artísticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Análise e discussão de textos em sala;
- Audições de CD's;
- Exibição de filmes;
- Apreciação musical e/ou teatral e/ou visual - audiovisual;
- Rodas de conversas para estimular a reflexão e a criticidade individual e/ou coletiva;
- Estímulo à criatividade a partir de Composições artísticas;
- Verificação de aprendizagem através de exercícios teórico-práticos;
- Contextualização e apresentação do conteúdo e sua relação com a vida dos estudantes;
- Apreciação, reflexão crítica e exposição de imagens e objetos artísticos.

Aulas de campo:

- Palestras, visitas e workshops com artistas;
- Exploração visual de locais externos em atividades fotográficas, plásticas e audiovisuais;
- Visitação a espaços expositivos.

Aulas práticas:

- Criação e execução de obras artísticas com o uso de diferentes materiais.
- Atividades complementares: Compartilhamento da produção artística dos estudantes através de eventos, apresentações, exposições e etc.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação se dará de maneira continuada mediante os seguintes critérios:

- Participação nas atividades propostas (em grupos e/ou individual);
- Assiduidade;
- Pontualidade;
- Pasta/ Portfólio;
- Diário de Bordo (registro em caderno, gravador ou câmera);
- Avaliação prática (produções artísticas).
- Avaliação escrita.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Sala climatizada; Materiais plásticos para produções e exposições artísticas (tradicionais, contemporâneos e recicláveis); Transporte escolar (aulas de campo); Quadro branco; Pincel para quadro branco (várias cores); Apagador para quadro branco; Aparelhos de som, DVD, TV; Computador com kit multimídias; Datashow; Tela para projeção de imagens; Caixa de áudio amplificada; Cabos de áudio tipo p-10; Cabos de áudio tipo p-2; Adaptadores para cabos de áudio (p-10 / p2; p-2 / p-10); Cabos de dados USB; Filtros de linha (5m); Mídias (arquivos de áudio, arquivos de vídeos (filmes); arquivos de imagens); Câmera de vídeo; Máquina fotográfica; Suporte para filmadora; Instrumentos musicais convencionais e não-convencionais (diversos); Cartolina (diversas cores); Lápis grafite; Borracha; Cola branca; Lápis de cor; Giz de cera; Pincel atômico (diversas cores); Kit de maquiagem artística; Textos/Apostilas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

Básica

GOMBRICH, E. H. **A História da Arte**. 16ª ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

SANTOS, J. L. de. **O que é cultura?** 12ª edição, coleção. Primeiros passos. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1993.

VASCONCELOS, A. **Raízes da música popular brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Rio fundo editora LTDA, 1991;

ZAN, J. R. **Música popular brasileira, indústria cultura e identidade**. Eccos revista científica, uni9. São Paulo: 2001.

Complementar

CASCUDO, L. da C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10ª edição. São Paulo: Ediouro, 1998;

COELHO, T. **O que é indústria cultural**. 16ª edição. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996;

COPLAND, A. **Como ouvir e entender música**. Col. Educação Clássica, 1ª ed.- São Paulo: É Realizações, 2013.

D'AMORIM, E. **Do lundu ao samba: pelos caminhos do coco** - João Pessoa: Ideia/ Arpoador, 2003;

ECO, H. **A definição da Arte**. São Paulo: Martins Fontes, 1972.

FISCHER, E. **A Necessidade da Arte**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987

MED, B. **Teoria da Música**. 4ª ed.- Brasília: Musimed, 2012.

NAPOLITANO, M. **Cultura brasileira: utopia e massificação (1950 – 1980)**; 3ª edição São Paulo: contexto, 2006;

NEGREIROS, F. **Abrindo caminhos: iniciação à história da música e sua relação com outras artes**. Ed. Gryphus: Brasil, 2001.

PALISCA, C. V.; GROUT, D. **História da Música**. Ocidental. 5ª ed. – Portugal: Gradiva, 2011.

PINTO, I. C. **Folclore: Aspectos gerais** – Curitiba: IBPEX, 2005;

SOUZA, T.; VASCONCELOS, A.; M. R. et al. **Brasil musical: viagem pelos sons e ritmos populares**. Rio de Janeiro: Art bureal representações e edições de arte, 1988;

VASCONCELOS, A. **Raízes da música popular brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Rio fundo editora LTDA, 1991.

COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: MARCOS MOREIRA DE LUCENA

EMENTA

Autoconhecimento. O que é a filosofia? Surgimento e desenvolvimento da filosofia. A consciência mítica. Pensamento e linguagem, o mundo do trabalho, do consumo e os riscos da alienação, a busca da felicidade. O que é o conhecimento, os modos de conhecer; ideologia? A questão da conceituação da moral e da ética, da construção do sujeito moral e da liberdade. Introdução ao conceito de política. Filosofia das ciências. Estética: Introdução Conceitual.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral:

Provocar a reflexão filosófica, inerente a todo ser humano, na medida em que estamos sempre dando sentido às coisas, para, deste modo, contribuir na formação de um cidadão crítico e construtivo, consciente de si e de seu papel na sociedade, permitindo ao educando o conhecimento básico do estabelecimento de condutas consideradas justas socialmente, bem como articular tais saberes com sua vivência.

Específicos:

- Despertar para o desenvolvimento da autonomia e do autoconhecimento.
- Apresentar a questão quanto a própria definição da filosofia.
- Estabelecer a íntima ligação entre o refletir e a atitude do filosofar, abrindo espaço a para a autonomia do pensar.
- Mostrar a importância da reflexão filosófica.
- Analisar o que é o mito, como funciona entre os “primitivos” e como ainda permanece subjacente no pensamento e nos atos dos contemporâneos, como uma das formas fundamentais de todo viver humano.
- Apresentar o contexto histórico do surgimento e desenvolvimento da filosofia.
- Mostrar a importância das linguagens na formação do mundo humano e sua íntima ligação com o nosso modo de pensar o mundo, tanto o subjetivo quanto o objetivo e exterior a nós.
- Refletir a relação trabalho, alienação e consumo buscando apropriar-se da realidade para evitar o processo de alienação.
- Discutir a questão da felicidade como uma criação humana nos embates da vida e no encontro com os outros, sempre imprevistos e desafiadores.
- Apresentar os principais temas sobre o conceito de conhecimento.
- Analisar o conceito de ideologia e como esta se processa em nossa sociedade.
- Apresentar a discussão sistemática sobre a questão do conhecimento humano.
- Apropriar-se da diferença conceitual entre ética e moral, o que são valores e perceber a dialética entre o pessoal e o social na moral.
- Refletir sobre a questão da liberdade.
- Discutir o que é política e para que a política analisando as forças que se manifestam dentro de uma sociedade
- Apresentar a compreensão do que vem a ser direitos humanos e cidadania.
- Apresentar a compreensão do que é ciência explicitando os tipos de valores pressupostos nos fins a que se destina.
- Através da compreensão da estética, do bom/belo/feio, despertar os educandos para uma sensibilidade no fruir da relação entre a arte e a vida.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Em busca do autoconhecimento e de nós mesmos
- A experiência filosófica
- A consciência mítica
- O nascimento da filosofia
- Linguagem e pensamento
- Trabalho, alienação e consumo.
- Em busca da felicidade
- Ideologia
- O que podemos conhecer
  A busca da verdade
- Entre o bem e o mal / ÉTICA E MORAL
  Ninguém nasce moral
  Podemos ser livres?
- Política: para quê?
  A autonomia política
- Direitos humanos
- Ciência, tecnologia e valores
- Estética: introdução conceitual

METODOLOGIA DE ENSINO

- ❑ As estratégias metodológicas compreendem preleções, com auxílio de recursos audiovisuais, estudos dirigidos e realização de trabalhos de pesquisa.
- ❑ Aulas expositivas fundamentadas no livro didático.
- ❑ A classe poderá ser dividida em grupos de estudo, que trabalhando em conjunto ou não e, conforme a oportunidade, deverão apresentar os estudos realizados, discutindo e expondo os assuntos na forma de seminários, preleções ou outras técnicas de ensino adequadas.
- ❑ Debates em grande grupo com temas selecionados na disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- ❑ A avaliação do aproveitamento acadêmico do aluno será feita mediante acompanhamento contínuo, por meio de exercícios, argüições, seminários, pesquisas bibliográficas, entrevistas e prova escrita.
- ❑ No decorrer do desenvolvimento da disciplina serão realizados três conjuntos de avaliações.
- ❑ Serão considerados para efeito de uma avaliação a qualidade da participação e comportamento em sala de aula, exercícios, assiduidade e a pontualidade.

RECURSOS DIDÁTICOS

Disposição de livros que constam na bibliografia para pesquisa. Quadro branco e pincel atômico. Microcomputador e Data show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. São Paulo: Editora Moderna. 1994.
ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. Coleção Os Pensadores. São Paulo: Abril Cultural,1979.
BOFF, L. **Ética e Moral**. Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2003.
CHAUI, M. **Convite à filosofia**. São Paulo: Ática, 2001.
GAARDER, J. **O Mundo de Sofia**. São Paulo: Editora Schwarcz Ltda, 1997.
NOGUEIRA, R. N.; GADELHA, P. J. de P. **Filosofia: Investigando o pensar**. Fortaleza: Editora Edjovem. 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: ÉTICA PROFISSIONAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: MARCOS MOREIRA DE LUCENA

EMENTA

O Homem como ser moral. Ética social. Ética nas organizações e na administração. Elementos da ética social. Ética nas organizações e na administração.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Fornecer ao aluno os fundamentos adequados à compreensão da escolha e aplicação dos preceitos éticos no ambiente profissional e no contexto social em que está inserido.

Específicos

- Oferecer subsídios teóricos para discussão e reflexão acerca da ética como valor de conduta na sociedade e no exercício profissional.
- Analisar a construção cultural de valores.
- Problematizar a natureza e os fundamentos da ética profissional.
- Examinar as disposições que regulamentam a profissão do administrador considerando seu contexto sócio-político.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. O Homem como ser moral:
   - 1.1 Conceituação de ética e de moralidade.
   - 1.2 Principais concepções éticas.
2. Ética social:
   - 2.1 Ética pessoal nas relações sociais.
   - 2.2 Ética nas relações organizacionais.
   - 2.3 Ética nos sistemas sociais: Capitalismo e Socialismo.
3. Ética nas organizações e na administração:
   - 3.1 As relações éticas da empresa com seus stake holders (acionistas, fornecedores, funcionários, comunidade e clientes).
   - 3.2 A relação da ética com a responsabilidade social da Organização.
   - 3.3 A Ética e o meio ambiente.
   - 3.4 O papel do gestor na conduta ética das organizações.
   - 3.5 A situação atual da ética.
   - 3.6 Exigência de uma nova ética.
4. Elementos da ética social:
   - 4.1 Ética no relacionamento interpessoal.
   - 4.2 Agentes morais: pessoas e organizações.
   - 4.3 Categorias éticas básicas: bem comum e justiça.
   - 4.4 Significado ético dos direitos humanos.
   - 4.5 Desenvolvimento excludente e dependente.
5. Ética nas organizações e na administração:
   - 5.1 Ética do trabalho: direitos e responsabilidades das empresas e dos empregados.
   - 5.2 Consciência ecológico-cultural.
   - 5.3 Fatores que influenciam o comportamento ético do Profissional.
   - 5.4 O gestor como agente de transformação dos valores das organizações.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Estudo individual/grupal; Debate; Técnicas vivenciais de dinâmica de grupo.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação efetuada ao longo do processo com a participação dos alunos, individualmente e nos grupos, tendo como critérios a responsabilidade e a qualidade da(s) tarefa(s) realizada(s).

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico, retroprojetor e transparências, livros apostilas, Datashow e vídeo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

ASHLEY, P. (org.). **Ética e Responsabilidade social nos negócios**. São Paulo, Editora Saraiva, 2002.

BROWN, M. T. **Ética nos negócios: como criar e desenvolver uma consciência ética dentro das empresas, visando tomadas de decisões morais e socialmente responsáveis**. São Paulo, Makron Books, 1993

COUTINHO DE ARRUDA, M. C. **Código de Ética: um instrumento que adiciona valor**. São Paulo, Negócio Editora, 2002.

DUPAS, G. **Ética e poder na sociedade da informação**. São Paulo, Editora UNESP, 2000.

SOUZA, H. de e RODRIGUES, C. **Ética e cidadania**. São Paulo, Editora Moderna, 1994.

SROUR, R. H. **Ética empresarial: a gestão da reputação**. 2 ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2003.

TEIXEIRA, N. G. (org.). **A ética no mundo da empresa**. São Paulo, Pioneira Editora, 1991.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 17 HORAS

DOCENTE: Marinalva das Neves Loureiro

EMENTA

Prática profissional como componente curricular. Mercado de trabalho. Aspectos técnicos da redação científica. Unidade entre teoria e prática profissional. Normas técnicas da área de Recursos Pesqueiros. Comunicação dos resultados.

OBJETIVOS DE ENSINO

- Discutir a prática profissional como componente curricular;
- Conhecer o perfil profissional e as áreas de atuação do Técnico em Recursos Pesqueiros;
- Estudar as principais normas técnicas reguladoras da área profissional;
- Desenvolver nos estudantes habilidades técnicas de uma redação científica;
- Diferenciar as diferentes formas de comunicação de resultados

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Prática Profissional como componente curricular**
  Unidade entre teoria e prática
  Importância da Prática para a formação profissional
  Panorama do mercado de trabalho na área de atuação profissional
- ✓ Normas técnicas reguladoras pertinentes ao desempenho da profissão
- ✓ Aspectos técnicos da redação científica
- ✓ Comunicação dos resultados

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo das práticas profissionais, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Serão realizadas estudos sistemáticos às atividades de práticas profissionais desenvolvidas de acordo com o projeto de curso, incluindo orientação à temática da prática e ao desempenho do exercício profissional. Estas poderão se desenvolver a partir de palestras, mesas redondas, aulas expositivas e dialogadas, estudos individuais e outras atividades interdisciplinares realizadas em grupo com alunos do curso;

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Será contínua, considerando-se os critérios de participação ativa dos discentes em sínteses, seminários ou apresentações dos trabalhos desenvolvidos, sejam esses individuais ou em grupo. Para efeitos de resultados, serão contabilizadas nota e frequência como subsídio avaliativo, bem como a participação nas atividades propostas e apresentação do projeto de prática profissional, de relatórios parciais referentes a estágio, à pesquisa, à extensão ou à síntese do projeto interdisciplinares de acordo com a modalidade de prática profissional prevista no Projeto de Curso. Além disto, deverá ser apresentado seminário referente à atuação profissional.

RECURSOS DIDÁTICOS

O desenvolvimento da disciplina de Seminário V irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação do aluno. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudios-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais e físicas
- Laboratórios
- Internet
- Transporte para visitas técnicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1991
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Anrafel Barbosa

EMENTA

Conceito de segurança do trabalho. Desenvolvimento do trabalho em um ambiente saudável e seguro. Direitos do trabalhador e condições mínimas exigidas para o cumprimento de suas obrigações.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Compreender os conceitos relativos à Higiene e a segurança que se desenvolvem no ambiente de trabalho;
- Ajudar a desenvolver um posicionamento crítico e reflexivo do indivíduo dentro da sociedade na exigência de seus direitos;

Específicos

- Condução das tarefas que exijam conhecimento da Legislação de Segurança do Trabalho, enfatizando pelas NR.
- Procedimentos que resguarde a integridade física e mental, e qualidade de vida do trabalhador no âmbito das atividades laborais
- Conhecer as fases históricas e evolutivas da HST.
- Organizar e orientar os trabalhadores sobre HST utilizando as NR especifica para casa atividade.
- Saber informar, distinguir, avaliar os tipos de possibilidade de acidentes/riscos de acidentes no âmbito da empresa.
- Identificar, investigar agentes de risco no âmbito da empresa, orientar e mapear as áreas de risco conforme legislação em vigor.
- Conhecer e saber aplicar as normas relacionadas à HST e os programas de Segurança do Trabalho conforme diagnostico das empresas e as NRs específicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Evolução cronológica e Histórica da HTS (Higiene e Segurança do Trabalho).
2. Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho – Ênfase as Normas Regulamentadoras – (NR), relacionada a cada modalidade e atividade afim do curso.
3. Acidente do Trabalho – Conceitos e regulamentado conforme a legislação em vigor; acidente prevencionista x acidentes previdenciários.
4. Riscos Ambientais (Agentes, conceitos, levantamentos, e confecção de mapas de risco).
5. Procedimentos e rotinas de HST nas empresas – Procedimentos e dinâmica de: Conceito de CIPA (NR-05), EPI (NR-06), SESMT (NR-04), SIPAT, e os Programas de Segurança e Saúde do Trabalhador nas empresas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Estudos individuais e em grupo; Debates; estudo de casos

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será processual, formativa e contínua na qual serão realizadas provas e apresentação de seminários. Também serão considerados como parte da avaliação participação individual, a frequência nas aulas e a participação.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico. Retroprojetor de imagens, transparências, TV e vídeo, Microcomputador, Data Show, projetor de imagens, aparelho de som, CD's, DVD's, jornais, revistas, textos e livros didáticos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

CYBIS, W. **Ergonomia e Usabilidade: Conhecimentos, Métodos e Aplicações**. 2.ed. São Paulo : Novatec , 2010. 422 p

DUL, J.; WEERDMEESTER, B. **Ergonomia prática**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Edgard Bluche , 2008. 137 p

GOMES FILHO, J. **Ergonomia do objeto**: **Sistema técnico de leitura ergonômica**. 2. ed. São Paulo : Escrituras , 2010. 269 p.

Complementar

KROEMER, K. H. E; GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: Adaptando o trabalho ao homem**. 5. ed. Porto Alegre : Bookman , 2005. 327 p.

WEERDMEESTER B. e Dul, J. **Ergonomia Prática**. São Paulo: Edgard Blücher Ltda., 1995. 147p.

COMPONENTE CURRICULAR: MASSAS FERMENTADAS

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 117 HORAS

DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO

EMENTA

Ingredientes utilizados na panificação. Fabricação de Pães doces e salgados. Equipamentos utilizados na panificação. Embalagens, Rotulagem e Armazenamento dos produtos panificáveis. Edificação de uma Panificadora. Desenvolvimento de novos produtos.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo, bem como avaliar e realizar formulações mais complexas, com ênfase em semi-folhados laminados, pães de massa hidratada e processo de fermentação natural.

Específicos

Ao final de cada etapa, o aluno deverá ser capaz de:

- Demonstrar e operar as etapas de elaboração de produtos da panificação.
- Elaborar produtos como: pães doces e salgados.
- Conhecer as normas e técnicas adequadas a embalagens e transporte de produtos de panificação.
- Identificar os Fatores a serem observados para a escolha de uma embalagem, tipos de embalagem, contaminação de alimentos pela embalagem.
- Conhecer os métodos de Armazenagem e Controle de estoque.
- Instalações de panificadora.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fabricação de Pães

- francês
- hambúrguer
- doces
- integrais
- de forma
- especiais

Equipamentos e utensílios utilizados na panificação

- Balança
- Mesa/bancada
- Masseira
- Divisora
- Modeladora
- Armário de fermentação
- Forno
- Entre outros

Embalagens usadas na panificação:

- Polietileno
- Polipropileno
- Poliestireno
- Filme PVC
- Papel

Armazenamento:

- Local
- Controle de estoque

Edificação de uma panificadora.

Desenvolvimento de novos produtos

METODOLOGIA DE ENSINO

A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, aulas práticas, seminários e visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações ocorrerão através:

- Da análise qualitativa do aluno, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e entrega de atividades;
- De avaliação escrita: prova e trabalho;
- De avaliação através de apresentação de seminários.
- Participação nas aulas expositivas;
- Debates;
- Resolução de situação problema;
- Apresentação de textos pesquisados;
- Observação programada e espontânea

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco; cópias de textos para os alunos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel oficio, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. SENAC, 2008.São Paulo: Varela. 3 ed. rev. ampl. 2008.

SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.

Complementar

BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. **Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. e-Tec Brasil - Escola Técnica Aberta do Brasil. UFRPE/CODAI, 2011.

CCP- CENTRO COMUNITÁRIO DE PRODUÇÃO. **Fabricação de Produtos de Panificação**. ELETROBRAS, 2014. Rio de Janeiro. 1 ed.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DOS RESÍDUOS

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Pedro Paulo Sampaio de Lacerda

EMENTA

Educação Ambiental para a Gestão de Resíduos Sólidos de produtos da panificação. Impactos ambientais associados aos Resíduos orgânicos. Fazer compostagem e preservar o meio ambiente e ainda atender o a Lei 12.305/2010 em vigor, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

-Compreender a importância da gestão dos resíduos sólidos oriundos de produtos da panificação e de outros produtos alimentícios por meio da compostagem.

Específicos

- Definir compostagem;
- Conhecer a importância da gestão dos resíduos orgânicos;
- Identificar os impactos associados aos resíduos orgânicos.
- Identificar os principais passos no preparo do local para a execução da compostagem;
- Demonstrar e operar as etapas de compostagem utilizando os resíduos orgânicos oriundos dos produtos da panificação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Definição de compostagem; Gestão dos resíduos orgânicos; Preparo do local para a execução da compostagem em piso impermeabilizados e depósito de chourumes; execução da compostagem em camadas: a) Acondicionamento dos resíduos orgânicos denominados de castanhos (podas de árvores, capim e folhas) sobre o piso impermeabilizado; b) Deposição dos resíduos orgânicos domésticos (resíduos dos pescados, como: peles, escamas, vísceras e etc, e ainda restos de alimentos, cascas de frutas e verduras) sobre a camada dos resíduos castanhos; c) Repetição das camadas anteriores, até a altura de 1,2 m encerrando com a camada dos resíduos castanhos; d) Umedecimento em cada camada de resíduos castanhos durante a execução e a manutenção diária, exceto em períodos chuvosos; e) Maturação do composto orgânico em 120 dias; f) Peneiração, pesagem e embalagem do composto orgânico. g) Destinação final do composto orgânico: Nutrição e regeneração do solo.

METODOLOGIA DE ENSINO

A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (vídeos, slides, etc), além de atividades de Prática e situações problema, aulas práticas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações ocorrerão através:

- Da análise qualitativa do aluno, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e participação das atividades;
- De avaliação escrita: prova e trabalho;
- Participação em aulas práticas;
- Debates;
- Resolução de situação problema;
- Apresentação de textos pesquisados;
- Observação programada e espontânea
- Avaliação escrita
- Demonstração prática

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco; cópias de textos para os alunos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel oficio, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
Local aberto para elaboração da compostagem, com instalação de hidráulica, além de resíduos orgânicos e mais folhas secas e esterco bovino.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

ANDRADE, R. O. B. **Gestão Ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Makron Books, 2000.

ARAÚJO, F. B.; SANES, F. S. M.; STRASSBURGUER, A. S.; MEDEIROS, C. A. B. **Avaliação de adubos orgânicos elaborados a partir de resíduos de pescado, na cultura do feijão** (*Phaseulos vulgaris*) In: VII CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROECOLOGIA, Fortaleza, 2011.

BRASIL, Planalto. **Decreto nº 5.940**, de 25 de outubro de 2006. Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5940.htm. Acesso em: maio de 2015.

BRASIL, Planalto. **Lei 12.305**, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm. Acesso em: junho de 2015.

CAPOBIANCO, J. P. (org). **MEIO AMBIENTE BRASIL: avanços e obstáculos pós Rio-92**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2002.

CAPRA, F. **Alfabetização ecológica: a educação das crianças para um mundo sustentável**. São Paulo: Cultrix, 2006. 312p.

CHIZZOTTI, A. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1995.

FERNANDES, M. A. de F. et al. **Tese de Douramento** - Educação Ambiental como Instrumento de Inserção Social e Geração de Renda no Município de Esperança – PB.

NANI, E. L. **Meio ambiente e reciclagem**, 1ª Ed. 2007, 2ºreimp./Curitiba: Jurua, 2009. 58p.

Complementar

GONÇALVES, A. G. C. **Definição de Meio Ambiente e ecologia**. Diário Verde sustentabilidade, em primeiro lugar. 2010. Disponivel em: www.diarodoverde.com -Acesso em fevereiro de 2016.

JACOBI, P. **Educação Ambiental, Cidadania e Sustentabilidade**. Publicado em 10/2002. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/cp/n118/16834.pdf. Acesso em: junho de 2015.

JACOBI, P. R., & BESEN, G. R. **Gestão de resíduos sólidos em São Paulo: desafios da sustentabilidade**. Estudos Avançados, 2011. 25(71), 135-158.

LEGAN, L.. **A escola Sustentável: Eco-Alfabetizando pelo ambiente**. 2.ed. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, ECOCENTRO IPEC – INSTITUTO DE PERMACULTURA E ECOVILAS DO CERRADO Pirenópolis/GO, /SP, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DOS PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 5º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE

EMENTA

Normas de segurança de laboratório. Materiais de laboratório. Amostragem e preparo da amostra. Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação. Interpretação dos resultados das análises.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender a importância da realização de análises físico-químicas em produtos da panificação, bem como os métodos a serem utilizados para este fim.

Específicos

- Empregar as normas de segurança de laboratório.
- Distinguir os diversos materiais e equipamentos utilizados em laboratório.
- Conhecer os conceitos de precisão, exatidão, limite de detecção e eficiência de métodos analíticos.
- Aplicar adequadamente técnicas de amostragem e preparo de amostras.
- Realizar as principais análises físico-químicas de produtos da panificação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Normas de segurança em laboratório.

2. Materiais de laboratório: vidrarias, metais, reagentes, principais equipamentos.

3. Amostragem e preparo da amostra: amostras sólidas, líquidas e pastosas.

4. Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação:
   Composição centesimal
   4.1. Umidade
   4.2. Cinzas
   4.3. Açúcares
   4.4. Lipídios
   4.5. Proteínas
   4.6. Fibras

5. . Interpretação dos resultados das análises de acordo com a legislação vigente.

METODOLOGIA DE ENSINO

• A abordagem dos conteúdos será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de situações problema, seminários, visitas técnicas e aulas práticas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

• As avaliações serão contínuas e ocorrerão por meio de trabalhos em grupo, seminários, atividades escritas e relatórios de visitas técnicas, aulas práticas e palestras.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos;
- Televisão;
- Computador interativo;
- Notebook;
- Laboratório de análises físico-químicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas : Unicamp, 2003. 207 p.

EWING, G. **Métodos Instrumentais de Análise Química**. São Paulo : Edgar Blucher , 1972. 296 p.

COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA II

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 6º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Ernandes Soares Moraes

EMENTA

Introdução a Informática, BrOffíce Write, BrOffíce Calc, BrOffíce Impress.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

1.Compreender a importância da informática no mundo atual.
2. Saber utilizar o computador com uma ferramenta de utilidade no dia a dia, ajudando assim nas mais diversas tarefas e no seu trabalho.

Específicas

1. Entender o funcionamento do computador.
2. Compreender a função e saber utilizar um Sistema Operacional.
3. Criar documentos utilizando Softwares de Edição de Texto.
4. Criar planilhas utilizando Softwares de Planilha Eletrônica.
5. Criar apresentações utilizando Softwares de Apresentação.

Realizar pesquisas e comunicação através da internet a partir das características de ferramentas de navegação e email.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução à Informática:
Conceitos Básicos, características do Hardware e do Software Sistemas Operacionais Conceitos básicos do Windows Windows Explorer Painel de Controle Personalização Operações com arquivos Criação e manipulação de pastas

BrOffíce Write - Editor de Textos Operações Básicas Criando documentos. Formatação de documentos. Trabalhos com imagens. Trabalhos com tabelas

BrOffíce Calc - Planilha eletrônica Operações Básicas Criação de planilhas. Edição de planilhas. Formatação de planilhas. Trabalhando com fórmulas. Mesclando documentos. Trabalhando com gráficos Internet

BrOffíce Impress - Criando Apresentações Operações Básicas Criação de apresentações Formatação de apresentações Utilização de recursos de apresentação

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e ilustradas
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo)
- Atividades interdisciplinares

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Aulas expositivas
- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários
- Provas
- Participação em sala

RECURSOS DIDÁTICOS

1.Lousa branca, livros apostilas, Data-Show.aparelho de som, CD's, DVD's, textos e livros didáticos
2.Laboratório de Informática e computadores com softwares instalados os quais são:
3.Sistema Operacional Windows;
4.Pacote BrOffice.
5.E a presença de uma rede de computadores com acesso a Internet.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica:

- CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A.. **Introdução a Informática**. 8º Edição. São Paulo: Prentice-Hall, 2004.
FIRMINO, J.K. **Informática básica** - Ministério da Educação *portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/07_inf_bas.pdf, 2*ª ed. 2012.
THE DOCUMENT FOUNDATION. BrOffice 3.3.x, versão 4, 2011.
VASU, J. **Windows 7**. Tips & Tricks, 2007.
VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9ª Edição. Rio de Janeiro – Elsevier, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA (INGLÊS)

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 6º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Alessandra Meira de Oliveira

EMENTA

Gêneros textuais. Utilização da Inferência e Dicas Tipográficas. Inferência Contextual. Estratégias de Leitura. Formação de palavras. Utilização do dicionário.

OBJETIVOS DE ENSINO

Gerais

Ler e compreender textos, em língua inglesa, na área de Pesca utilizando estratégias/técnicas de leitura;

Desenvolver as habilidades de leitura, a fim de que o aluno possa fazer uma leitura crítica de publicações, manuais técnicos e bibliografia especializada pertinentes à área e ao mundo de trabalho.

Específicos

Fazer uso das dicas tipográficas (títulos, subtítulos, figuras, tabelas, legendas, etc) para auxiliar a compreensão inicial (prediction);

Ler para obter informações gerais (skimming) e específicas (scanning);

Inferir significados de palavras desconhecidas a partir do contexto;

Compreender a formação de palavras (compostas e derivadas);

Utilizar o dicionário como fonte de auxílio na aprendizagem;

Reconhecer termos de referência em um texto;

Valorizar a visão crítica do aluno sobre o texto.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1

1. Conceitos de leitura
2. Níveis de Conhecimento
   - Conhecimento prévio
   - Conhecimento textual
   - Conhecimento lingüístico

Unidade 2

1. Introdução aos diferentes gêneros textuais
2. Estratégias de leitura
   - Dicas tipográficas
   - Palavras cognatas
   - Palavras repetidas
3. *Prediction*

Unidade 3

1. Objetivos da leitura e níveis de compreensão
   - Compreensão geral
   - Compreensão dos pontos principais
2. *Skimming*
3. *Scanning*
4. Inferência

Unidade 4

1. Termos de Referência
2. Formação de palavras (derivadas e compostas)
3. Uso do dicionário

Aspectos Linguísticos

- Artigos
- Pronomes (pessoais, demonstrativos, possessivos, adjetivos, indefinidos, relfexivos e relativos)
- Numerais
- Caso genitivo / possessivo
- Adjetivos
- Substantivos
- Formação de palavras (prefixação, sufixação, composição).

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos supracitados serão abordados das seguintes formas:

Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, *slides*, músicas, etc).

Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos);

Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca);

Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (seminários) utlizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação contínua durante o bimestre levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina, uma por bimestre.

Avaliação formal através de prova(s) por bimestre(s), mínimo de uma por bimestre.

Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos), uma por bimestre(s).

Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

RECURSOS DIDÁTICOS

Humanos:

Palestrantes eventuais

Materiais:

Quadro branco e caneta de quadro;
Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos;
Retroprojetor;
Televisão;
DVD;
Aparelho de som;
Microcomputador/notebook;
Projetor de multimídia.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

Básica

ALEXANDER, L. G. **Essay and letter writing.** 33rd ed. Longman: Essex. 1996.

ALEXANDER, L.G. **Longman English Grammar Practice for Intermediate Students**. Longman: Essex. 2003.

MURPHY, R. **English grammar in use:** a self-study reference and practice book for elementary students of English. 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.

Complementar

MURPHY, R. **English Grammar in Use**. Intermediate Students. CUP: NY. 2000.

NUTTAL, C. **Teaching reading skills in a foreign language.** Oxford: Heinemann. 1996.

SOUZA, A. G. F. et al. **Leitura em língua inglesa:** uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal. 2005.

SWAN, M. **Practical English Usage.** 3rd ed. Fully revised. Easier, faster reference. Oxford University Press: Oxford. 2005.

THORNBURY, S. **Natural Grammar**. The keywords of English and how they work. Oxford: NY. 2004

COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 6º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Ananelly Ramalho Tiburtino Meireles

EMENTA

Desenvolvimento da capacidade empreendedora, com ênfase no estudo do perfil do empre-endedor, nas técnicas de identificação e aproveitamento de oportunidades, na aquisição e gerenciamento dos recursos necessários ao negócio, fazendo uso de metodologias que prio-rizam técnicas de criatividade e da aprendizagem pró-ativa.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Compreender os conceitos relativos ao empreendedorismo;
Identificar oportunidades de negócios;
Desenvolver o potencial visionário;

Específicas

Conceituar empreendedorismo;
Caracterizar os tipos de empreendedor e de negócios;
Desenvolver sua criatividade;
Criar uma idéia para um negócio próprio;
Realizar análises financeiras e de mercado.
Elaborar um plano de negócios

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Empreendedorismo: conceitos e definições;

1.1 O Perfil e as características dos empreendedores;
1.2 As habilidades e competências necessárias aos empreendedores;
1.3 A importância do empreendedorismo para uma sociedade;

2. A Identificação das oportunidades de negócios;

2.1 Conceitos e definições sobres crise e oportunidade;
2.2 Técnicas de identificar oportunidades;
2.3 Os recursos da tecnologia da informação na criação de novos negócios;

3. O Plano de Negócio;

3.1 Conceitos e definições;
3.2 A importância do Plano de Negócio;
3.3 A Estrutura do Plano de Negócio;
3.4 O plano de marketing;
3.5 O plano financeiro;
3.6 O plano de Produção;
3.7 O plano jurídico

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, Oficinas de trabalho, Seminários, Palestras, Estudos de grupos, Entrevista com o Empreendedor e Instituições Financeiras e SEBRAE.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será processual, formativa e continua. Apresentação de Seminários, Apresentação e defesa de trabalhos práticos – Projeto de Plano de Negócios e Jogos de Empresa.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico (giz). Retroprojetor e transparências, TV e vídeo, Microcomputador e softwares específicos (Make Money), Laboratório de Informática, Data Show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

CHIAVENATO, I. **Teoria Geral da Administração** Makron Books, São Paulo, 1993.

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa**. São Paulo, Cultura, 1999.

DRUKER, P. F. **Administrando para o futuro: os anos 90 e a virada do século**. Livraria Pionei-ra, 2a. Edição, São Paulo, 1992.

Complementar

BOLSON, E L. **Tchau patrão: Como construir uma empresa vencedora e ser feliz conduzindo o seu próprio negócio**, Belo Horizonte, Senac-Mg, 2003.

DOLABELA, F. **Oficina do empreendedor**. São Paulo: Cultura, 1999.

DRUKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor**. Editora Pioneira, 2a. Edição, São Paulo, 1987.

RAMAL, S, A. **Como transformar seu talento em um negócio de sucesso**, Rio de Janeiro, Editora Negócio, 2006.

SOUZA; GUIMARÃES. **Empreendedorismo além do plano de negócios**, São Paulo, Atlas, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO Á PRÁTICA PROFISSIONAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 6º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 33 HORAS

DOCENTE: Marinalva das Neves Loureiro

EMENTA

Fonte de pesquisa. Orientação específica ao estudante no desenvolvimento da prática profissional.Tipo de trabalho exigido para conclusão de curso de acordo com o projeto pedagógico de curso.

OBJETIVOS DE ENSINO

- Proporcionar aos estudantes vivências em diferentes práticas relacionadas à área de atuação profissional.
- Utilizar bases de dados bibliográficos e eletrônicos e internet como fontes de pesquisa;
- Orientar o desenvolvimento de trabalhos científico ou tecnológico (projeto de pesquisa, extensão) ou estágio curricular, como requisito para obtenção do diploma de técnico;
- Consolidar os conteúdos vistos ao longo do curso em projeto acadêmico aplicado e /ou de natureza tecnológica, possibilitando ao estudante a integração entre teoria e prática;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Fonte de pesquisa (internet e bases de dados bibliográficos e eletrônicos)**

- **Tipo de trabalho exigido para conclusão de curso de acordo com o projeto pedagógico de curso**

✓ Tipos de Trabalho de Conclusão de Curso e seus principais elementos constitutivos
✓ Diretrizes para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso

- **Orientação específica ao estudante no desenvolvimento da prática profissional.**

✓ Metodologias e ferramentas de instrumentalização das práticas profissionais
✓ Construção de relatório final de curso

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo das práticas profissionais, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Serão realizadas orientações sistemáticas às atividades de práticas profissionais desenvolvidas de acordo com o projeto de curso, incluindo orientação à temática da prática e ao desempenho do exercício profissional. Estas poderão se desenvolver:

- A partir de palestras, seminários e outras atividades realizadas em grupo com alunos do curso.

Por meio de reuniões periódicas entre estudante e orientador para apresentação, acompanhamento e avaliação das atividades desenvolvidas durante o trabalho.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Será contínua, considerando-se os critérios de participação ativa dos discentes em sala de aula, bem como apresentação da versão final do relatório de Práticas Profissionais.

RECURSOS DIDÁTICOS

O desenvolvimento da disciplina de Seminário I irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação do aluno. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudios-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais e físicos
- Laboratórios
- Internet
- Transporte para visitas técnicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1991
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
- BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DA ANÁLISE SENSORIAL

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 6º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 67 HORAS

DOCENTE: Poliana Souza Epaminondas

EMENTA

Introdução e conceitos em análise sensorial. Princípios da fisiologia sensorial. Organização da análise sensorial, preparo de amostras e seleção dos julgadores. ???Principais métodos de avaliação sensorial aplicáveis à Panificação. Interpretação de dados sensoriais.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Selecionar e executar, dentre os diferentes testes sensoriais e suas possíveis aplicações, aquele que seja mais adequado ao objetivo da análise sensorial aplicada à Panificação, como forma de controle de qualidade sensorial do produto final e como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos.

Específicos

- Conhecer a história, a importância e as aplicações da análise sensorial;
- Conhecer os sentidos e atributos aplicados em análise sensorial;
- Conhecer e aplicar os métodos de avaliação sensorial em produtos de Panificação;
- Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I - Introdução e conceitos em análise sensorial.

1. Histórico, importância e conceitos em análise sensorial;
2. Aplicações da análise sensorial na indústria de alimentos.

II - Princípios da fisiologia sensorial.

1. Noções básicas sobre percepção sensorial;
2. Os sentidos básicos (visão, tato, olfato, gosto, audição) como fonte de informação na degustação de alimentos;
3. Fatores que influenciam na avaliação sensorial (fisiológicos, psicológicos e ambientais).

III – Organização da análise sensorial, preparo de amostras e seleção dos julgadores.

1. Submissão do projeto de análise sensorial ao comitê de ética;
2. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.
3. Preparo e apresentação de amostras.
4. Seleção e treinamento dos julgadores.

IV - Principais métodos de avaliação sensorial aplicáveis à Panificação.

1. Métodos discriminativos: Testes de Diferenças (Triangular, Comparação Pareada e Duo-Trio);
2. Métodos de sensibilidade (limiar absoluto, reconhecimento e diluição);
3. Métodos descritivos (avaliação de atributos, perfil de sabor, perfil de textura, análise quantitativa descritiva);
4. Métodos afetivos:Testes de Preferência, Testes de Aceitação.

V - Interpretação de dados sensoriais.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas explicativas e expositivas sobre o conteúdo programático;
- Aulas com recursos áudio visuais;
- Aulas práticas de laboratório.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliações escritas individuais;
- Exercícios complementares individuais;
- Relatório técnico de aulas práticas (em grupo);
- Avaliação oral (Apresentação de seminário) (em grupo).

RECURSOS DIDÁTICOS

- Lousa, pincel, equipamento data show, vídeos;
- Insumos/ produtos de panificação utilizados para degustação em aulas práticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.
FERREIRA, V. L. P.; ALMEIDA, T. C. A.; PETTINELLI, M. L. C.; SILVA, M. A. A. P.; CHAVES, J. B. P.; BARBOSA, E. M. M. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Campinas: SBCTA; 2000. p.126.
MINIM, V. P. R.**Análise sensorial:** estudo com consumidores. 1 ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2006. 225 p.

Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS**. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]**. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 1993. 2 p.
CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: Editora UFV, 1993.
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.** Viçosa, MG: Editora UFV, 1996.
FARIA, E. V. **Técnica de análise sensorial**. 2. Ed. Campinas: ITAL, 2008.
FRANCO, M. R. B. **Aroma e Sabor de Alimentos**. São Paulo: Varela,2003.
OLIVEIRA, M. A. B. **Análise sensorial de alimentos**: práticas e experimentos. Cachoeiro de Itapemirim: Editora Noryam, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: PANIFICAÇÃO DE PRODUTOS ESPECIAIS

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

NÍVEL: 6º SEMESTRE

CARGA HORÁRIA: 134 HORAS

DOCENTE: Poliana Souza Epaminondas

EMENTA

Restrições alimentares ocasionadas por doenças ou por opção. Mercado de produtos especiais. Tecnologia de fabricação de produtos de panificação com substituição de matérias primas tradicionais por insumos alternativos. Marketing para produtos especiais de Panificação.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Desenvolver produtos especiais de Panificação, voltados para o público em geral e, especialmente, para indivíduos com necessidades alimentares específicas.

Específicos

- Compreender a importância da restrição a determinados alimentos/ ingredientes para o tratamento de algumas doenças;

- Entender o impacto do crescente mercado voltado para produtos especiais na economia;

- Compreender que insumos alternativos podem substituir ingredientes tradicionais de panificação, sem prejuízos tecnológicos;

- Elaborar diferentes produtos de panificação com substituição de ingredientes tradicionais por insumos alternativos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I- Restrições alimentares ocasionadas por doenças ou por opção.

1. Doenças relacionadas a restrições alimentares em geral:obesidade, diabetes, hipertensão, intolerâncias e alergias alimentares, doenças autoimunes (doença celíaca,tireoidite de Hashimoto, lúpus eritematoso sistêmico, dentre outras);

2. Restrições alimentares por opção: vegetarianismo/ veganismo.

II - Mercado de produtos especiais.

1. Estudo de tendências: perspectivas para produtos especiais de panificação e confeitaria na atualidade;

2. O impacto do crescente mercado voltado para produtos especiais na economia.

III - Tecnologia de fabricação de produtos de panificação com substituição de matérias primas tradicionais por insumos alternativos.

1. Principais matérias primas alimentares tradicionalmente utilizadas em produtos de Panificação;

2. Insumos utilizados como substitutos de matérias-primas tradicionais em Panificação;
3. Fabricação de produtos de Panificaçãoisentos (*diet*) oucom quantidade reduzida (*light*)de ingredientes como açúcar, gorduras e sal;
4. Fabricação de produtos de Panificaçãoisentos deleite e derivados(lactose e proteínas do leite), trigo e outras fontes de glúten, ovos, dentre outros;
5. Fabricação de produtos com acréscimo de farinhas, adoçantes especiais, fontes proteicas e grãos alternativos.

IV –Marketing para produtos especiais de Panificação.
1. Legislações que regulamentam as matérias primas,a rotulagem e a embalagem de produtos especiais.
2. Cuidados e limitações comerciais para produtos especiais.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas explicativas e expositivas sobre o conteúdo programático;
- Aulas com recursos áudio visuais;
- Visitas técnicas em empresas fabricantes de produtos especiais;
- Aulas práticas de laboratório.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliações escritas individuais;
- Relatório técnico de aulas práticas/ visitas técnicas (em grupo);
- Avaliação prática/ oral (Elaboração/ apresentação de produto especial de Panificação) (em grupo).

RECURSOS DIDÁTICOS

- Lousa, pincel, equipamento data show, vídeos;
- Insumos/ produtos de panificação utilizados para elaboração de produtos especiais em aulas práticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais:** dietéticos. São Paulo: Livraria Varela, 1995.
KOTZE, L. M. S. **Sem Glúten.** Rio de Janeiro: Revinter, 2001.
WILLIAMS, S. R. **Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia**. Porto Alegre: Artmed, 1997.

Complementar

BARUFFALDI, R. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia de Panificação**. Ed. Manole, 2008.
CHEETHM, G.**Receitas especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios**. São Paulo, Publifolha, 2009.
WHITNEY, E. **Nutrição:** entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, v. 1, 2008.
WHITNEY, E.**Nutrição:** aplicações. São Paulo: Cengage Learning, v. 2, 2008.