

## 15. PLANOS DE DISCIPLINAS

### 1º Ano

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA I
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
<b>SÉRIE:</b> 1º ANO
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 66,7 HORAS (PRESENCIAIS)
<b>DOCENTE:</b> ADRIELLE SOARES CUNHA
<b>EMENTA</b>
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. Figuras de Linguagem. Estrutura e Formação das palavras. Literatura de Informação até o Arcadismo. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<b>GERAIS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>□ Refletir sobre o conceito de leitura sob diferentes perspectivas;</li><li>□ Refletir sobre a noção de gênero e tipo textual associando aos fatores de textualidade;</li><li>□ 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;</li><li>□ 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.</li></ul>
<b>ESPECÍFICOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>□ 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;</li><li>□ Realizar leitura de obras de forma prazerosa e crítica e reconhecer a presença de valores sociais e do respeito humano à diversidade;</li><li>□ Identificar os aspectos de organização textual, as relações lógico-semânticas entre as ideias do texto, os recursos linguísticos usados em função dessas relações e a estrutura textual em conformidade com a característica peculiar de cada gênero textual;</li><li>□ Produzir textos do domínio interpessoal e jornalístico.</li></ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>□ Linguagem, Língua e fala;</li><li>□ Variedades linguísticas, Níveis de linguagem;</li><li>□ Funções da linguagem;</li><li>□ Linguagem conotativa e denotativa;</li><li>□ Conceito de texto: texto verbal e não verbal;</li><li>□ As funções do texto literário e não literário;</li><li>□ Gêneros literários: lírico, épico e dramático;</li><li>□ Tipologia textual;</li><li>□ Novo Acordo Ortográfico;</li><li>□ Pontuação;</li><li>□ Efeitos de sentido: duplo sentido, ambiguidade, ironia, humor;</li><li>□ Figuras de linguagem;</li><li>□ A gramática e suas partes: processo de estrutura e formação das palavras;</li><li>□ Literatura como expressão de uma época;</li><li>□ Primeiras visões do Brasil;</li><li>□ Barroco: contexto histórico, características e produção de textos;</li><li>□ Arcadismo: contexto histórico, características e produção de textos.</li></ul>

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aulas expositivas;</li> <li><input type="checkbox"/> Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);</li> <li><input type="checkbox"/> Oficina de leitura e produção textual;</li> <li><input type="checkbox"/> Atividades dramáticas, saraus literários;</li> <li><input type="checkbox"/> Atividades interdisciplinares;</li> <li><input type="checkbox"/> Uso de suportes impressos e online;</li> <li><input type="checkbox"/> Visitas técnicas;</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Atividades Individuais e/ou em grupo;</li> <li><input type="checkbox"/> Seminários;</li> <li><input type="checkbox"/> Fóruns;</li> <li><input type="checkbox"/> Análises críticas;</li> <li><input type="checkbox"/> Produções de texto;</li> <li><input type="checkbox"/> Participação em sala;</li> <li><input type="checkbox"/> Provas.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Quadro branco e marcador para quadro branco;</li> <li><input type="checkbox"/> Notebook e data show;</li> <li><input type="checkbox"/> Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica);</li> <li><input type="checkbox"/> Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;</li> <li><input type="checkbox"/> Exercícios impressos produzidos pela equipe;</li> <li><input type="checkbox"/> Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;</li> <li><input type="checkbox"/> Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;</li> <li><input type="checkbox"/> Equipamento de multimídia.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<p><b>BÁSICA</b></p> <p>AZEREDO, C. J. de. <b>Gramática Houaiss da Língua Portuguesa</b>. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.</p> <p>BAGNO, M. <b>Pesquisa na escola: o que é, como se faz</b>. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BAGNO, M. <b>Preconceito lingüístico: o que é, como se faz</b>. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BECHARA, <b>Moderna gramática portuguesa</b>. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.</p> <p>CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. <b>Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática</b>. 1<sup>a</sup> série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. <b>Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática</b>. 2<sup>a</sup> série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b></p> <p>DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). <b>Gêneros textuais e ensino</b>. São Paulo: Parábola, 2010.</p> <p>MEC. <b>Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais</b>. Brasília: SECAD, 2006</p> <p>TUFANO, D. <b>Guia prático da nova ortografia</b>. São Paulo: Melhoramentos, 2008.</p> <p>TUFANO, D. <b>Estudos de literatura brasileira</b>. São Paulo: Moderna, 1995.</p>

**COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA I****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 1º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (PRESENCIAIS)****DOCENTE: DIEGO AYLLO DA SILVA SIMÕES****EMENTA**

Revisão de Álgebra Fundamental, Funções Elementares e Sequências Numéricas.

**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 abordado neste ciclo.

**ESPECÍFICOS**

- Compreender temas básicos da Matemática; 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 dos diferentes tipos de funções básicas (Afim, Quadrática, Exponencial e Logarítmica), suas caracterizações; identificar formas de representá-las; 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 e inequações;
- Definir sequência e progressões aritmética e geométrica, avaliar somas de termos subjacentes, aplicando-os na resolução de problemas

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO****1. Revisão de Álgebra Fundamental**

- Expressão Algébrica e Operações com Frações;
- Produtos notáveis e fatoração;
- Proporcionalidade: Regra de três simples diretamente e inversamente proporcional e Regra de três composta;
- Porcentagem;
- Equações e Sistemas de equações do 1º grau.

**2. Funções**

- Noção intuitiva
- Definição

**3. Funções Elementares**

- Função Afim;
- Função Quadrática;
- Função Exponencial;
- Função Logarítmica.

**4. Sequências Numéricas**

- 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 extraclasses.

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 extraclasses 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.

##### **COMPLEMENTAR**

SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.  
SMOLE, K. S. **Jogos de matemática : do 1º ao 3º ano**. Porto Alegre: Grupo A, 2008.  
IEZZI, G.; MURAKAMI, C. **Fundamentos de matemática elementar, 1 : conjunto, funções**. São Paulo: Atual, 2013.

**COMPONENTE CURRICULAR:** Física I**CURSO:** TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)**SÉRIE:** 1º ANO**CARGA HORÁRIA:** 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)**DOCENTE:** UELPIS LUIZ TENÓRIO DA SILVA**EMENTA**

A disciplina de física na primeira série do ensino médio baseia-se no estudo da Mecânica Newtoniana, do calor e dos fluidos. Assim será feito o estudo da cinemática escalar e vetorial em seus tipos básicos de movimentos: uniforme e uniformemente variado, das Leis de Newton com suas respectivas aplicações e dos princípios físicos de conservação. Por fim, estudaremos temperaturas e calor, juntamente com as leis básicas da termodinâmica, e posterior estudo dos fluidos.

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAL**

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

**ESPECÍFICOS**

- Decodificar a linguagem matemática presente na cinemática e use corretamente o SI de unidades com seus prefixos;
- Identificar os conceitos físicos teóricos nas atividades experimentais realizadas, de ler e interpretar gráficos;
- Perceber como se dá a relação entre grandezas físicas nos movimentos dos corpos;
- Identificar os tipos de forças presentes nos movimentos retilíneos e circulares, e relacione estas forças entre si com base nos princípios Newtonianos;
- Aplicar 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.
- Relacionar entre si, os mais diversos tipos de energia.
- Relacionar matematicamente os princípios da conservação às leis newtonianas e os aplique nos mais diversos fenômenos da mecânica.
- Perceber a diferença conceitual entre calor e temperatura e identificar os efeitos de uma troca de calor.
- Relacionar as variáveis termodinâmicas em transformações gasosas.
- Aplicar os conhecimentos de hidrostática 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
- Cinemática Escalar
  - Conceitos básicos
  - Velocidade Escalar e Aceleração Escalar
  - Movimento Uniforme e Gráficos do Movimento Uniforme
  - Movimento Uniformemente Variado e Gráficos
- Estática
  - Estática dos sólidos
  - Momento de uma força

**Unidade 2**

- Dinâmica
  - Componentes de forças

- Forças Peso, Normal, Tração, Elástica
- Leis de Newton
- Atrito

### **Unidade 3**

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

### **Unidade 4**

- Temperatura e escalas termométricas
  - Dilatação térmica
  - Calor e processos de propagação do calor
  - Mudanças de estado físico da matéria
  - Gases Ideais
  - As Leis da Termodinâmica
  - Máquinas Térmicas e a Revolução Industrial
- Hidrostática
  - Propriedades e grandezas relativas aos fluidos;
  - Equilíbrio dos fluidos

### **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 educando possa entender o saber matemático fundamental no entendimento dos fenômenos físicos.

Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

Consideração do desempenho do estudante 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 estudante 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 DIDÁTICOS**

Quadro. Pincel. Data-show. Xerox. 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.
- DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 2.** 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.
- JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 2.** 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.
- YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os Alicerces da Física 2.** 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

#### COMPLEMENTAR

- DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 1: Ensino Médio.** São Paulo: Scipione, 2005.
- DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 2: Ensino Médio.** São Paulo: Scipione, 2005.
- GASPAR, A. **Física 1: Mecânica.** São Paulo: Ática, 2002.
- GASPAR, A. **Física 2: Mecânica.** São Paulo: Ática, 2002.
- PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M. **Física: Ciência e Tecnologia.** São Paulo, 2005.

**COMPONENTE CURRICULAR: Química I****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 1º ANO****CARGA HORÁRIA: 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS E 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: MANOEL BARBOSA DANTAS****EMENTA**

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

**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**

- 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.
- 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.

**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;
- **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 hidroxilos;
  - 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.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com incentivo 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. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
Prova, listas de exercícios, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>
Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos. kits de modelos químicos, laboratório de química e apostilas de curso.
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<b>BÁSICA</b> ANTUNES, M.T. <b>Ser Protagonista- Química 1</b> . Edições SM: São Paulo, 2015. REIS, M. <b>Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia</b> . Vol.1. São Paulo: FTD, 2007. USBERCO & SALVADOR. <b>Química Geral</b> , Vol 1. São Paulo: Saraiva, 2009.
<b>COMPLEMENTAR</b> FELTRE, R. <b>Química</b> . Vol.1. São Paulo: Moderna, 2000. PERUZZO, F. M.; CANTO, E. <b>Química na abordagem do cotidiano</b> . Vol.1. São Paulo: Moderna, 1994. SARDELLA, A. <b>Química</b> . Vol 1. São Paulo: Ática, 1998.

**COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA I****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 1º ANO****CARGA HORÁRIA: 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: HELDER NEVES DE ALBUQUERQUE / THIAGO LEITE DE MELO RUFFO****EMENTA**

Níveis de Organização Biológica. Características Gerais dos Seres Vivos. Teoria Celular. Origem da Vida. Química Celular. Reprodução: a perpetuação das espécies. Tecidos Animais e sistemas de órgãos. Diversidade de seres vivos. Os vírus como causadores de doenças; Reinos: Monera, Protista e Fungi e seus envolvimentos com a biotecnologia; Os Reinos Plantae e Animalia; Noções de anatomia e fisiologia humana. Fundamentos de ecologia.

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAL**

Compreender as relações entre os conhecimentos sobre bioquímica básica, citologia, biotecnologia, histologia animal e vegetal, os seres vivos e a ecologia, propiciando subsídios teóricos e práticos sobre conteúdos de Biologia que permitam aos alunos melhorar suas percepções e a conscientização sobre a importância da vida para o equilíbrio ambiental, sua preservação e utilização sustentável dos recursos naturais, estimulando a aplicação dos conhecimentos e hábitos adquiridos no estudo da Biologia em sua vida para a preservação, conservação e a consequente melhoria da qualidade de vida.

**ESPECÍFICOS**

- Apresentar os principais tipos de substância inorgânicas e orgânicas como componentes fundamentais para o desenvolvimento da vida.
- Reconhecer a organização e o funcionamento celular dos seres vivos, distinguindo sua estrutura, organelas e funções.
- Entender os processos reprodutivos dos seres vivos.
- Compreender os processos de mitose e meiose para a diversidade dos seres vivos.
- Utilizar critérios científicos para realizar classificações dos seres vivos.
- Reconhecer as principais características dos representantes de cada um dos cinco reinos, identificando especificidades relacionadas às condições ambientais.
- Discutir o processo evolutivo dos seres vivos nos Reinos Animal e Vegetal.
- Verificar a importância e os modos de sobrevivência dos vírus.
- Entender a importância da diversidade dos seres vivos.
- Conceituar os fundamentos da ecologia e sua importância para a manutenção saudável dos seres vivos no planeta Terra.
- Desenvolver o pensamento do Homem como participante ativo no equilíbrio ecológico do ecossistema.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Níveis de Organização Biológica: padrão na organização da vida.
- Características Gerais dos Seres Vivos: organismos sentem e reagem a mudanças; organismos crescem e se reproduzem; regras básicas de nomenclatura científica.
- Citologia: membrana plasmática e transporte; citoplasma e organelas e Ciclo celular.
- Núcleo Interfásico, Cromatina e Cromossomos.
- Gametas, zigoto e divisão celular nos seres vivos.
- Ciclo celular: Mitose e Meiose
- Origem da Vida: teorias da evolução.
- Química Celular: água; sais minerais; carboidratos; lipídios; proteínas, vitaminas e ácidos nucleicos.
- Reprodução: reprodução assexuada e sexuada; sexualidade e reprodução humana.
- Tecidos Animais e Sistemas de Órgãos: principais tecidos e sistemas de órgãos em vertebrados.
- Vírus: um estudo à parte.
- Diversidade de seres vivos: Monera, Protista, Fungi, Animalia e Plantae.
- Fundamentos de ecologia.

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>
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.
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<b>BÁSICA</b>
AMABIS, A.; MARTHO, M. <b>Biologia</b> . 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016
LOPES, S.; ROSSO, S. <b>Bio</b> . 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.
RIOS, E. P.; THOMPSON, M. <b>Conexões com a Biologia</b> . 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016.
<b>COMPLEMENTAR</b>
LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F.; PACCA, H. <b>Biologia Hoje</b> . 3 volumes. São Paulo: Ática, 2016.
MARCZWSKI, M; VÉLEZ, E. <b>Ciencias Biológicas</b> . 3 volumes São Paulo: FTD, 1999.
SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N. <b>Biologia – Ensino médio</b> . 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.

**COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL I****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 1º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****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. Documentação como método de estudo. Fundamentos operacionais do Método Científico. Modalidade de trabalhos profissionais.

**OBJETIVOS DE ENSINO**

- Desenvolver 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.
- Usar 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 Panificação;
- Conhecer e diferenciar os diferentes tipos de trabalhos acadêmicos.

**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)
- 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 básicos para área profissional;
- Produção de fichamentos;
- Realização de Seminários;
- Elaboração de meios criativos vinculados a outras disciplinas;
- Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

**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.** 5<sup>a</sup> ed. São Paulo, 2006.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atlas, 2008.

<b>COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA I</b>
<b>CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)</b>
<b>SÉRIE: 1º ANO</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)</b>
<b>DOCENTE: ERNANDES SOARES MORAES</b>
<b>EMENTA</b>
Introdução à Informática, Sistemas Operacionais, Editores de Texto, Softwares de Apresentação, Planilhas Eletrônicas e Internet.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAL</b>  Saber usar o computador como uma ferramenta de produtividade no seu dia a dia, sendo capaz de utilizar softwares específicos em determinadas situações específicas.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Compreender a importância da informática no mundo atual;</li> <li><input type="checkbox"/> Saber utilizar o computador com uma ferramenta de utilidade no dia a dia, ajudando assim nas mais diversas tarefas e no seu trabalho.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>1. Introdução à Informática:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. A Informática: história e evolução tecnológica;</li> <li>1.2 Apresentação dos componentes do computador, internos e externos;</li> <li>1.3 Como usar corretamente os periféricos teclado e mouse, significados das teclas e suas funcionalidades;</li> <li>1.4 Acessórios úteis para o computador (periféricos);</li> </ul> <p><b>2. Ligando a máquina e estudando a área de trabalho:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Ícones da área de trabalho, relógio - data e hora, barra de tarefas;</li> <li>2.2 Menu iniciar e calculadora;</li> <li>2.3 Praticando o teclado no bloco de notas;</li> <li>2.4 Paintbrush;</li> <li>2.5 Conhecendo Programas importantes para o ambiente de trabalho.</li> </ul> <p><b>3. Bibliotecas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Meus documentos: arquivos, pastas copiar, recortar e salvar;</li> <li>3.2 Imagens, downloads;</li> <li>3.3 Músicas e vídeos;</li> </ul> <p><b>4. Meu computador:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1 Verificação das propriedades da máquina;</li> <li>4.2 Conhecendo o Windows Explorer.</li> </ul> <p><b>5. Painel de controle:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1 Plano de fundo, papel de parede e suas funcionalidades;</li> <li>5.2 Contas de usuários e suas funções;</li> <li>5.3 Gerenciamento de cores, vídeo e som;</li> <li>5.4 Mouse e suas funções;</li> <li>5.5 Teclado e suas funções;</li> <li>5.6 Dispositivos e impressoras (instalar);</li> <li>5.7 Programas e recursos (instalar e desinstalar programas).</li> </ul> <p><b>6. WordPad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6.1 Conhecendo ambiente de texto, barra de ferramentas, régua e treinando o teclado;</li> <li>6.2 Digitando textos curtos;</li> <li>6.3 Textos com parágrafos, acentuação e pontuação;</li> <li>6.4 Aprendendo a fazer currículum vitae.</li> </ul>

## 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
- 7.7. Cidadania digital
- 7.8 Armazenamento virtual de arquivos
- 7.9 Principais plataformas virtuais de ensino

## 8. O smartphone como ferramenta de trabalho

- 8.1 Utilizando o smartphone
- 8.2 Principais atalhos e funcionalidades do dispositivo

## 9. Trabalho de conclusão de curso

- 9.1 Principais orientações para edição e redação dos relatórios técnicos
- 9.2 Principais orientações para edição e redação de Trabalhos de conclusão de curso
- 9.3 Apoio na edição dos trabalhos acadêmicos

### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e ilustradas;
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);
- Atividades interdisciplinares;
- Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

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

### RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro, livros apostilas, Data-Show, aparelho de som, CD, DVD, pen drive, textos e livros didáticos;
- Laboratório de Informática e computadores com softwares instalados os quais são:
  - Sistema Operacional Windows;
  - Pacote BrOffice.
- E a presença de uma rede de computadores com acesso à 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](http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/07_inf_bas.pdf), 2ª ed. 2012.

THE DOCUMENT FOUNDATION. BrOffice 3.3.x, versão 4, 2011.

VASU, J. **Windows 7**. Tips & Tricks, 2007.

#### COMPLEMENTAR

VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9ª Edição. Rio de Janeiro – Elsevier, 2014.

NORTON, P.; RATTO, M. C. S. R. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson, 1997.

MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7 Ed. São Paulo: Érica, 2007.

<b>COMPONENTE CURRICULAR: RELAÇÕES HUMANAS E ÉTICA NO TRABALHO</b>	
<b>CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)</b>	
<b>SÉRIE: 1º ANO</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)</b>	
<b>DOCENTE: FLÁVIA MÁRCIA TAVARES</b>	
<b>EMENTA</b>	
<p>Importância das Relações Humanas no Trabalho. Sensibilização para um posicionamento crítico e reflexivo do papel do indivíduo numa sociedade voltada para o mundo do trabalho. Aplicação de conceitos de Psicologia à organização do estudo das relações humanas interpessoais e intergrupais, com foco na comunicação, liderança e ética. O Homem como ser moral. Ética nas organizações e na administração.</p>	
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>	
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender os conceitos relativos às relações que se desenvolvem no ambiente de trabalho, ajudando a desenvolver um posicionamento crítico e reflexivo do indivíduo no contexto social, além de trabalhar a interpessoalidade e a capacidade de lidar com o outro e de aplicar os preceitos éticos no ambiente profissional.</p>	
<p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <p>Ao final de cada etapa, o aluno deverá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conceituar adequadamente as relações de trabalho;</li> <li><input type="checkbox"/> Caracterizar os tipos de comportamentos no ambiente de trabalho;</li> <li><input type="checkbox"/> Desenvolver e aprimorar estratégias de comunicação;</li> <li><input type="checkbox"/> Desenvolver sua capacidade de liderar e trabalhar em grupo;</li> <li><input type="checkbox"/> Compreender os conceitos de ética dentro das organizações;</li> <li><input type="checkbox"/> Saber utilizar o que foi aprendido nas suas relações interpessoais;</li> <li><input type="checkbox"/> Discutir e refletir acerca da ética como valor de conduta na sociedade e no exercício profissional.</li> </ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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).</li> <li><input type="checkbox"/> 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).</li> <li><input type="checkbox"/> 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).</li> <li><input type="checkbox"/> Liderança (A liderança no contexto organizacional/ Dinâmica da liderança/ As lideranças, chefias, suas características de personalidade e dos grupos/ Problemas de liderança).</li> <li><input type="checkbox"/> Ética e Responsabilidade Social (Conceito de ética e moral/ Noções básicas de ética/ A ética nas organizações/ Responsabilidade social e cidadania).</li> <li><input type="checkbox"/> O Homem como ser moral: (Conceituação de ética e de moralidade/ Principais concepções éticas).</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aulas expositivas.</li> <li><input type="checkbox"/> Estudo individual/ grupal.</li> <li><input type="checkbox"/> Debate.</li> <li><input type="checkbox"/> Técnicas vivenciais de dinâmica de grupo;</li> <li><input type="checkbox"/> Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>	

A avaliação será processual, formativa e contínua, a qual será composta por prova e apresentação de seminários, como também participação dos alunos, individualmente e nos grupos, e frequência nas aulas, tendo como critérios a responsabilidade e a qualidade da(s) tarefa(s) realizada(s).

#### RECURSOS DIDÁTICOS

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

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### BÁSICA

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

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.

##### COMPLEMENTAR

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.

CHIAVENATO, I. **Recursos Humanos**. Edição compacta. 5a ed. São Paulo: Atlas, 2000.

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

MINICUCCI, A. **Relações Humanas**: Psicologia das relações interpessoais. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2001.

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

**COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 1º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: POLIANA SOUSA EPAMINONDAS LIMA/ LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE****EMENTA**

Conceitos básicos sobre nutrição e nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais, fibras e água). 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. 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**

Assimilar os conceitos básicos sobre os nutrientes contidos nos alimentos e suas funções no organismo humano, identificando tais nutrientes a partir da realização de análises físico-químicas aplicadas a produtos de panificação.

**ESPECÍFICOS**

- ❑ Compreender a relação entre as necessidades nutricionais conforme o estágio fisiológico humano, identificando como maus hábitos alimentares e problemas na digestão, absorção e transporte de nutrientes podem desencadear doenças nutricionais;
- ❑ Aproveitar integralmente os nutrientes presentes nos alimentos para o enriquecimento nutricional de preparações e desenvolvimento de novos produtos;
- ❑ Compreender como o processamento dos alimentos pode influenciar na qualidade nutricional dos mesmos;
- ❑ Reconhecer a qualidade nutricional dos insumos alimentícios e dos produtos de panificação, a partir de sua composição nutricional, identificando seus nutrientes a partir da aplicação de métodos de análises físico-químicas de alimentos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- ❑ Conceitos básicos sobre nutrição, nutrientes, alimentação saudável, grupos de alimentos e pirâmide alimentar.
- ❑ Recomendações nutricionais conforme a faixa etária (pré-escolar, escolar, adolescência, adulto e do idoso) e os estágios fisiológicos (gestação e na lactação).
- ❑ Digestão, absorção e transporte de nutrientes (Influência da digestão sobre a biodisponibilidade de nutrientes e sobre o aparecimento de alergias alimentares e outras doenças da nutrição).
- ❑ O desequilíbrio de nutrientes na dieta e a relação com algumas doenças (desnutrição, avitaminoses, obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, alergias alimentares).
- ❑ Alimentos funcionais (conceito, principais compostos bioativos contidos nos alimentos funcionais e seus benefícios para o organismo humano).
- ❑ Aproveitamento de resíduos agroindustriais (combate ao desperdício; enriquecimento nutricional e desenvolvimento de produtos de panificação).
- ❑ Normas de segurança em laboratório.
- ❑ Materiais de laboratório: vidrarias, metais, reagentes, principais equipamentos.
- ❑ Amostragem e preparo da amostra: amostras sólidas, líquidas e pastosas.
- ❑ Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação - Composição centesimal (umidade, cinzas, açúcares, lipídios, proteínas, fibras).
- ❑ Interpretação dos resultados das análises, de acordo com a legislação vigente.

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aulas expositivas e dialogadas.</li> <li><input type="checkbox"/> Aulas ilustradas com recursos audiovisuais – Datashow, vídeos.</li> <li><input type="checkbox"/> Aulas práticas.</li> <li><input type="checkbox"/> Pesquisas individuais e em grupo.</li> <li><input type="checkbox"/> Seminários sobre temas complementares ao conteúdo programático.</li> <li><input type="checkbox"/> Visitas técnicas;</li> <li><input type="checkbox"/> Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> A avaliação da aprendizagem será realizada de forma contínua, por meio de atividades teóricas, contendo questões objetivas e/ou dissertativas.</li> <li><input type="checkbox"/> Aulas práticas e/ ou visitas técnicas serão avaliadas por meio do desempenho prático do aluno, além de relatório de práticas.</li> <li><input type="checkbox"/> Serão realizadas ainda atividades como trabalhos escritos em grupo e apresentações de seminários.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Materiais: recursos audiovisuais (data show/ slides/ apresentador óptico/ vídeos/ equipamento de áudio).</li> <li><input type="checkbox"/> Quadro branco e marcador para quadro branco.</li> <li><input type="checkbox"/> Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.</li> <li><input type="checkbox"/> Televisão.</li> <li><input type="checkbox"/> Computador interativo.</li> <li><input type="checkbox"/> Notebook.</li> <li><input type="checkbox"/> Livros.</li> <li><input type="checkbox"/> Internet.</li> <li><input type="checkbox"/> Laboratório de análises físico-químicas.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<p><b>BÁSICA</b></p> <p>CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. 2. ed. Campinas : Unicamp, 2003. 207 p.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b>. São Paulo: Roca, 2010.</p> <p>SPRINGHOUSE CORPORATION. <b>Nutrição: incrivelmente fácil</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b></p> <p>DUARTE, L. J. V. <b>Alimentos funcionais</b>. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.</p> <p>EWING, G. <b>Métodos Instrumentais de Análise Química</b>. São Paulo: Edgar Blucher, 1972. 296p.</p> <p>LELIS, M. C. <b>Aproveitamento integral de alimentos</b>. Livro digital. Viçosa: A. S. Sistemas, 2014.</p> <p>PACHECCO, M. <b>Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos</b>. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>SALGADO, J. M. <b>A alimentação que previne doenças - do pré-escolar à adolescência</b>. Editora Madras, 2004.</p>

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
<b>SÉRIE:</b> 1º ANO
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)
<b>DOCENTE:</b> ANRAFEL DE SOUZA BARBOSA
<b>EMENTA</b>
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.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Compreender os conceitos relativos à Higiene e a segurança que se desenvolvem no ambiente de trabalho;</li> <li><input type="checkbox"/> Ajudar a desenvolver um posicionamento crítico e reflexivo do indivíduo dentro da sociedade na exigência de seus direitos.</li> </ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conhecer a Legislação de Segurança do Trabalho, enfatizando pelas NR.</li> <li><input type="checkbox"/> Conhecer procedimentos que resguardam a integridade física e mental, e qualidade de vida do trabalhador no âmbito das atividades laborais</li> <li><input type="checkbox"/> Conhecer as fases históricas e evolutivas da HST.</li> <li><input type="checkbox"/> Organizar e orientar os trabalhadores sobre HST utilizando as NR específicas para cada atividade.</li> <li><input type="checkbox"/> Saber informar, distinguir e avaliar os tipos de possibilidade de acidentes/riscos de acidentes no âmbito da empresa.</li> <li><input type="checkbox"/> Identificar/investigar agentes de risco no âmbito da empresa, orientar e mapear as áreas de risco conforme legislação em vigor.</li> <li><input type="checkbox"/> Conhecer e saber aplicar as normas relacionadas à HST e os programas de Segurança do Trabalho conforme diagnóstico das empresas e as NRs específicas.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Evolução cronológica e Histórica da HTS (Higiene e Segurança do Trabalho).</li> <li><input type="checkbox"/> Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho – Ênfase nas Normas Regulamentadoras – (NR), relacionada a cada modalidade e atividade afim do curso.</li> <li><input type="checkbox"/> Acidente do Trabalho – Conceitos e regulamentado conforme a legislação em vigor; acidente prevencionista x acidentes previdenciários.</li> <li><input type="checkbox"/> Classificação, causas, custos e prejuízos dos acidentes e doenças ocupacionais.</li> <li><input type="checkbox"/> Estatística aplicada à segurança no trabalho.</li> <li><input type="checkbox"/> Riscos Ambientais (Agentes, conceitos, levantamentos, e confecção de mapas de risco).</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas; Estudos individuais e em grupo; Debates; estudo de casos; Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
A avaliação será processual, formativa e contínua na qual serão realizadas provas e apresentação de seminários. Também serão considerados como parte da avaliação a participação individual e a

frequência às aulas.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico. 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 Bluché , 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.

SALIBA, T. M.; PAGANO, S. C. R. S. **Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador**. 7. ed. São Paulo: LTR, 2010.

**2º ano****COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA II****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 2º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,3 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: ADRIELLE SOARES CUNHA****EMENTA**

Leitura e análise de textos literários (poemas, crônicas, contos e romances). A estética romântica; O Romantismo no Brasil: poesia e prosa; Relações morfossintáticas; Competências da redação do Enem: o texto dissertativo-argumentativo; Realismo; As tendências do Realismo no Brasil: o Naturalismo e o Parnasianismo; O Simbolismo. Gramática: Períodos simples e compostos. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.

**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;
- 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**

- Compreender a literatura produzida no Brasil nos séculos XIX 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;
- 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.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Períodos simples e composto;
- Sintaxe do período simples: termos essenciais, integrantes e acessórios da oração;
- O texto dissertativo: proposta temática, argumentação, proposta de intervenção;
- A estética romântica: considerações gerais;
- O Romantismo no Brasil: poesia e prosa;
- Relações morfossintáticas: estudo das classes de palavras;
- 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;
- Simbolismo: contexto histórico, características e estudo de textos.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas;

- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);
- Oficina de leitura e produção textual;
- Atividades dramáticas, saraus literários;
- Atividades interdisciplinares;
- Uso de suportes impressos e online;
- Visitas técnicas;
- Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários;
- Fóruns;
- Análises críticas;
- Produções de texto;
- Participação em sala;
- Provas.

#### **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**

##### **BÁSICA**

- 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**. 1<sup>a</sup> série. São Paulo: Atual, 2005.
- CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 2<sup>a</sup> série. São Paulo: Atual, 2005.
- DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.

##### **COMPLEMENTAR**

- 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.

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> MATEMÁTICA II
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
<b>SÉRIE:</b> 2º ANO
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)
<b>DOCENTE:</b> DIEGO AYLLO DA SILVA SIMÕES
<b>EMENTA</b>
Geometria na visão Plana e Espacial. Noções de: Trigonometria, Matrizes e Sistemas Lineares. Análise Combinatória. Noções de Estatística.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAL</b>  Interpretar, analisar, traduzir, quantizar e modelar problemas do mundo real usando o raciocínio lógico abstrato matemático.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b>  Ao final de cada etapa pretende-se que o aluno seja capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Identificar, resolver um Sistema Linear com duas ou três Incógnitas; Aplicar os Sistemas Lineares na Resolução de Problemas;</li> <li><input type="checkbox"/> Conceituar, Classificar e Construir Matrizes; Operar e Aplicá-los na Resolução de Problemas do Cotidiano;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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);</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> Conceituar e definir probabilidade de um evento, descrever suas propriedades e aplicá-los na resolução de problemas;</li> <li><input type="checkbox"/> Conceituar população, amostra, frequência e frequência relativa;</li> <li><input type="checkbox"/> Separar uma amostra de números em classes;</li> <li><input type="checkbox"/> Construir tabelas de distribuição de frequência;</li> <li><input type="checkbox"/> Representar uma distribuição de frequência em gráfico de linha, gráfico de barras (horizontais e verticais) e gráfico de setores;</li> <li><input type="checkbox"/> Construir e interpretar histogramas de uma distribuição de frequência de classes não unitárias;</li> <li><input type="checkbox"/> Conceituar média aritmética mediana e moda, e aplicar esses conceitos na resolução de problemas;</li> <li><input type="checkbox"/> Conceituar desvio absoluto médio, variância e desvio padrão, e aplicar esses conceitos na resolução de problemas.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Sistemas Lineares:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Equação Linear de uma ou mais variáveis;</li> <li><input type="checkbox"/> Resolução de Sistemas Lineares de duas e três Incógnitas.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Matrizes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Definição e Classificação;</li> <li><input type="checkbox"/> Operações de Adição e Multiplicação;</li> </ul> </li> </ol>

- 3. Determinante:**
- Cálculo de Determinantes de 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> Ordens;
  - Aplicações na resolução de Sistemas Lineares e no Cálculo de Áreas de Triângulos;
- 4. 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;
  - Áreas de figuras geométricas básicas.
- 5. Geometria Espacial:**
- Paralelepípedo,
  - Cubo,
  - Cilindro,
  - Cone
  - Esfera;
- 6. Trigonometria:**
- Triângulo Retângulo;
  - Triângulo Qualquer;
  - Ciclo Trigonométrico;
  - Funções Trigonométricas.
- 7. Análise Combinatória:**
- Princípio Fundamental da Contagem;
  - Permutações;
  - Arranjos;
  - Combinação.
- 8. Probabilidade:**
- Espaço amostral;
  - Eventos e combinações de eventos;
  - Probabilidade condicional;
  - Independência de dois eventos.
- 9. 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 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 extraclasses.

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

Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### 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 extraclasses 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, quatro 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.

##### COMPLEMENTAR

- IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar, 3: trigonometria**. 9.ed. São Paulo: Atual; Saraiva, 2013  
CRESPO, A. A. **Estatística Fácil**. 19.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.  
TOLEDO, G. L. **Estatística Básica**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2015.

**COMPONENTE CURRICULAR:** Física II**CURSO:** TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)**SÉRIE:** 2º ANO**CARGA HORÁRIA:** 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)**DOCENTE:** UELPIS LUIZ TENÓRIO DA SILVA**EMENTA**

A disciplina de física na segunda série do ensino médio baseia-se no estudo das ondas sonoras e luminosas, do eletromagnetismo e da gravitação universal. Assim, estudaremos os princípios da óptica geométrica, a luz e suas propriedades, os fenômenos eletromagnéticos e gravitação universal. Assim, estudaremos os movimentos ondulatórios e a acústica, e os princípios da óptica geométrica, a luz e suas propriedades, inclusive as ondulatórias, os fenômenos eletromagnéticos juntamente com as aplicações tecnológicas recentes. Por fim, estudaremos o movimento dos corpos celestes, e sua relevância.

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAL**

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

**ESPECÍFICOS**

- ❑ Escrever matematicamente e manipular equações referentes à velocidade de uma onda, e identificar em seu cotidiano os mais diversos fenômenos ondulatórios.
- ❑ Aplicar os conhecimentos de ondulatória no estudo das ondas sonoras vendo nestas um tipo particular e importantíssimo de onda.
- ❑ Identificar e diferencie os tipos de fenômenos luminosos e os relate aos fenômenos ondulatórios.
- ❑ Obter graficamente imagens produzidas por espelhos e lentes.
- ❑ Identificar 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 fenômenos elétricos e magnéticos no mundo natural e em sistemas tecnológicos;
- ❑ 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 astrônomos, 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**

- ❑ Óptica Geométrica
  - Espelho planos e esféricos
  - Lentes e Prismas
  - Instrumentos ópticos e a óptica da visão
- ❑ Ondulatória
  - Ondas: Tipos, velocidade, reflexão, refração, superposição, ressonância, interferência e difração
  - Acústica: O som e suas propriedades, efeito Doppler e intensidade sonora

**Unidade 2**

- ❑ 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.

### Unidade 3

- Magnetismo
  - Campo Magnético, Força Magnética, ímãs e Bobinas;
  - Fenômenos elétricos e magnéticos: motores e geradores;
  - Indução eletromagnética e as Leis de Faraday e de Lenz;
  - Produção, transmissão e consumo da energia elétrica;
  - Ondas eletromagnéticas

### Unidade 4

- Gravitação Universal
  - Terra e o sistema solar: fenômenos e ciclos astronômicos;
  - Movimento Planetário, as Leis de Kepler: Características e movimentos da Lua, da Terra, das estrelas e outros planetas;
  - Grandezas e instrumentos de medida em escala astronômica;
  - Lei da Gravitação Universal de Newton;
  - Modelos cosmológicos antigos: Geocentrismo e Heliocentrismo;
  - Características dos planetas do sistema solar;
  - Eclipses, estações do ano e fases da 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.

Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

### 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 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, quatro verificações de aprendizagem, sendo no mínimo, uma a cada unidade.

### RECURSOS DIDÁTICOS

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

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

#### BÁSICA

DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 3.** 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 3.** 9 Ed. São

Paulo: Moderna, 2007.

YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os Alicerces da Física 3.** 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

**COMPLEMENTAR**

DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 3: Ensino Médio.** São Paulo: Scipione, 2005.

GASPAR, A. **Física 3: Mecânica.** São Paulo: Ática, 2002.

PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M. **Física: Ciência e Tecnologia.** São Paulo, 2005.

**COMPONENTE CURRICULAR: Química II****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 2º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,3 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: MANOEL BARBOSA DANTAS****EMENTA**

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

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAL**

- Aprender a realizar o preparo de soluções e 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**

- 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.
- 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**

- 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.
- Equilíbrio Químico**
  - Definição, classificação dos equilíbrios;
  - Equilíbrios moleculares homogêneos e heterogêneos
  - Expressão da constante de equilíbrio em termos de concentração molar ( $K_c$ ) e em termos de pressão parcial ( $K_p$ );
  - Relação entre  $K_p$  e  $K_c$ ;
  - Grau de equilíbrio ( $\alpha$ );
  - Fatores que deslocam o equilíbrio químico: concentração, pressão total e temperatura;
  - Equilíbrio iônico;
  - Grau de ionização ou grau de dissociação iônica ( $\alpha$ );
  - Constante de ionização ou constante de dissociação iônica;
  - Lei da diluição de Ostwald;
  - 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. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### **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 2**. Edições SM: São Paulo, 2015.  
 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.  
 USBERCO & SALVADOR. **Química Orgânica**, Vol 3. São Paulo: Saraiva, 2009.

##### **COMPLEMENTAR**

- FELTRE, R. **Química**. Vol.2. São Paulo: Moderna, 2000.  
 FELTRE, R. **Química**. Vol.3. São Paulo: Moderna, 2000.  
 SARDELLA, A. **Química**. Vol 2. São Paulo: Ática, 1998.  
 SARDELLA, A. **Química**. Vol 3. São Paulo: Ática, 1998.  
 USBERCO & SALVADOR. **Química: Físico-química**, Vol 2. São Paulo: Saraiva, 2009.

<b>COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA II</b>
<b>CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)</b>
<b>SÉRIE: 2º ANO</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)</b>
<b>DOCENTE: HELDER NEVES DE ALBUQUERQUE / THIAGO LEITE DE MELO RUFFO</b>
<b>EMENTA</b>
Relações ecológicas e o fluxo de energia e de matéria nos ecossistemas; Sustentabilidade para a sobrevivência da vida no planeta. Genética; Biotecnologia; Evolução e Espéciação dos seres vivos.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Compreender os mecanismos de surgimento, evolução e diversidade dos seres vivos e as relações entre os seres vivos e com seu meio ambiente na perspectiva de conservação com base nas relações ecológicas, sustentabilidade, genética e biotecnologia.</li> </ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Compreender as relações ecológicas e o fluxo de energia e matéria nos ecossistemas;</li> <li><input type="checkbox"/> Perceber a necessidade da sustentabilidade para a manutenção da vida;</li> <li><input type="checkbox"/> Entender as Leis de Mendel e as probabilidades na genética;</li> <li><input type="checkbox"/> Identificar a natureza bioquímica do DNA, e relacionar manipulação genética à bioética (riscos e benefícios);</li> <li><input type="checkbox"/> Distinguir as características hereditárias das congênitas e adquiridas, identificando suas relações de causas, efeitos e consequências biológicas;</li> <li><input type="checkbox"/> Analisar aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano: Incompatibilidade dos grupos sanguíneos, transplantes, doenças autoimunes, metabólicas e hereditárias;</li> <li><input type="checkbox"/> Reconhecer a importância dos testes de DNA nos casos de determinação da paternidade, e identificação de espécies;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> Entender as principais evidências da evolução das espécies (os fósseis, a anatomia e a embriologia comparada, os órgãos vestigiais e órgãos/estruturas homólogas e análogas);</li> <li><input type="checkbox"/> Diferenciar as Teorias da evolução: Lamarckista, Darwinista e Neodarwinista;</li> <li><input type="checkbox"/> Compreender a especiação e sua importância.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fluxo de energia e ciclo da matéria.</li> <li><input type="checkbox"/> Relações entre os seres vivos.</li> <li><input type="checkbox"/> Sucessão ecológica e biomas.</li> <li><input type="checkbox"/> Quebra do equilíbrio ambiental e Sustentabilidade.</li> <li><input type="checkbox"/> Leis de Mendel e as probabilidades na genética.</li> <li><input type="checkbox"/> Natureza bioquímica do DNA e manipulação genética (riscos e benefícios).</li> <li><input type="checkbox"/> Características hereditárias das congênitas e adquiridas (relações de causas, efeitos e consequências biológicas).</li> <li><input type="checkbox"/> Aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano: Incompatibilidade dos grupos sanguíneos, transplantes, doenças autoimunes, metabólicas e hereditárias.</li> <li><input type="checkbox"/> Importância dos testes de DNA nos casos de determinação da paternidade, e identificação de espécies.</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> <li><input type="checkbox"/> Evidências da evolução das espécies (os fósseis, a anatomia e a embriologia comparada,</li> </ul>

<p>os órgãos vestigiais e órgãos/estruturas homólogas e análogas);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Teorias da evolução: Lamarckista, Darwinista e Neodarwinista.</li> <li>□ Especiação e sua importância.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>
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.
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<p><b>BÁSICA</b></p> <p>AMABIS, A.; MARTHO, M. <b>Biologia</b>. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016</p> <p>LOPES, S.; ROSSO, S. <b>Bio</b>. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.</p> <p>PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual</b> . 3 volumes São Paulo: Ática, 2003.</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b></p> <p>LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F.; PACCA, H. <b>Biologia Hoje</b>. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2016.</p> <p>RIOS, E. P.; THOMPSON, M. <b>Conexões com a Biologia</b>. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016.</p> <p>SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N. <b>Biologia – Ensino médio</b>. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.</p>

**COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 2º ANO****CARGA HORÁRIA: 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: PAULO HENRIQUE MARQUES DE QUEIROZ GUEDES****EMENTA**

História, processos e temporalidades; Poder, Cidadania e Participação Política; Acontecimentos e experiências históricas; As transformações nas estruturas produtivas, na política e no trabalho promovidas ao longo da história; Transformações Sociais, Produtivas e Tecnológicas; Capitalismo e nacionalismos do século XIX; Acontecimentos do Curto Século XX nas estruturas políticas, sociais, econômicas; Relações de trabalho e a cidadania no mundo contemporâneo.

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAL**

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 e sobre como o desenvolvimento do capitalismo e dos nacionalismos do século XIX, bem como os acontecimentos dos séculos XX e XXI mudaram as relações sociais, políticas e econômicas no mundo contemporâneo.

**ESPECÍFICOS**

- 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;
- Desenvolver a capacidade de reflexão histórico-crítica;
- Superar a tradicional concepção linear, progressiva e eurocêntrica da História.
- Articular problemas do presente com o passado (História Problema).
- Destacar a importância do domínio técnico no desenvolvimento da sociedade humana nas diferentes épocas;
- Compreender fundamentos conceituais e as construções históricas sobre produção, trabalho e consumo;
- Discorrer sobre o processo histórico de desenvolvimento da ciência na sua articulação ao mundo do trabalho e da produção;
- 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;
- Articular o processo de nacionalismo as mudanças sociais ocorridas ao longo do século XX;
- Analisar a influências 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. Ciência histórica e o início da História:**

1.1. A História como a “ciência dos homens no tempo”;

- |   |
|---|
| <p>1.2. O início da história dos Homens na Terra;<br/>1.3. Sociedades prístinas no Brasil e na Paraíba.</p> |
|---|

**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 relações e de poder político na Sociedade Feudal;
- 2.6. 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 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. Renascimento, Reformas Religiosas e o 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.

**5. Ideias sociais e movimentos de resistência:**

- 5.1. Revolução Industrial, socialismo e resistência operária;
- 5.2. Lutas políticas e sociais no Brasil Império;
- 5.3. As lutas abolicionistas.

**6. Era do capital e imperialismo:**

- 6.1. Revolução Industrial e o surgimento do socialismo científico;
- 6.2. O imperialismo e a partilha da África e da Ásia;
- 6.3. A Primeira Guerra Mundial;
- 6.4. A República das Oligarquias.

**7. Socialismo e Totalitarismo:**

- 7.1. A Revolução Russa;
- 7.2. A crise de 1929 e o New Deal;
- 7.3. Os sistemas totalitários;
- 7.4. A Segunda Guerra Mundial;
- 7.5. A Europa após a guerra;
- 7.6. O Brasil no período entre guerras: a crise do café, a Revolução de 1930 e o Estado Novo.

**8. Guerra fria e descolonização:**

- 8.1. Guerra Fria, bipolaridade e disputas tecnológicas;
- 8.2. A descolonização da África e da Ásia.

**9. Revolução, Populismo e Ditaduras:**

- 9.1. Governos populistas no Brasil;
- 9.2. Ditaduras no Brasil e na América Latina;
- 9.3. O fim do socialismo real.

**10. Globalização, conflitos e desafios sociais.**

- 10.1. O Brasil: da redemocratização aos dias atuais;
- 10.2. Conflitos e tensões no mundo atual;
- 10.3. A globalização e a economia mundial.

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
------------------------------

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. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Projetos;
- Produção textual;
- Desempenho em trabalhos individuais e coletivos;
- Relatórios de vídeos e documentários
- Fichamentos de textos.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e acessórios;
- Mapas;
- Aparelho de DVD;
- Projetor de imagens;
- Livro didático;
- Textos de jornais e revistas.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### BÁSICA

- 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.
- 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.

##### COMPLEMENTAR

- 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.

**COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL II****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 2º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****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. 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**

- Determinar as etapas necessárias para realização de um trabalho de pesquisa científica;
- Compreender as variáveis envolvidas na elaboração de trabalhos científicos e suas finalidades;
- Conhecer as principais normas da ABNT e sua aplicação em trabalhos acadêmicos;
- 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 vivência em Programas Institucionais de articulação e organização das práticas de extensão no âmbito do IFPB.

**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 elaboração do trabalho científico / ABNT.
- 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 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;
- Produção de fichamentos, resenhas e/ou resumos;
- Realização de Seminários;
- Vivências em projetos e/ou programas de Extensão registrados no âmbito do IFPB;
- Jogos educativos;
- Elaboração de meios criativos vinculados a outras disciplinas;
- Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### **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 e na elaboração projetos e/ou relatórios de Extensão. 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 áudio-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.

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.

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**. 5<sup>a</sup> ed. São Paulo, 2006.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atlas, 2008.

**COMPONENTE CURRICULAR: QUALIDADE APLICADA A EMPRESAS DE PANIFICAÇÃO****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 2º ANO****CARGA HORÁRIA: 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE****EMENTA**

Introdução à Microbiologia 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 de panificação. Resolução-RDC Nº 12/2001. Introdução ao controle de qualidade. Importância da gestão de qualidade para as empresas de panificação. Principais programas de qualidade aplicados a empresas de panificação.

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAL**

Compreender como os tipos específicos de microrganismos podem contribuir para a produção de produtos da panificação ou para a decomposição do alimento ou para a transmissão de doenças, enfatizando-se a importância da implantação e execução dos programas de qualidade obrigatórios e opcionais às empresas de panificação, para minimizar os perigos relacionados à segurança alimentar.

**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.
- Reconhecer a importância da gestão da qualidade para as empresas de panificação.
- Identificar os potenciais perigos à segurança alimentar que podem ocorrer em 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.
- Elaborar manuais de qualidade.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- O que são, o que precisam para se multiplicar e 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) e extrínsecos (noções de temperatura, umidade relativa e presença de gases no meio) para o desenvolvimento microbiano: exemplos da aplicação na conservação dos produtos de panificação.
- Fundamentos da análise microbiológica de produtos de panificação.
- Interpretação dos padrões microbiológicos brasileiros (IN 60/2019).

- Definição de Qualidade e Controle de Qualidade: Importância para as empresas de panificação
- Programas e ferramentas de qualidade aplicadas a empresas de alimentos:
  - Ciclo PDCA
  - Programa 5S
  - 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
  - Sistema APPCC (Princípios do Sistema/ Elaboração do Plano APPCC/ Preenchimento de planilhas).

#### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc).
- Estudo de caso para consolidar os conhecimentos teóricos.
- Estudos de grupos e apresentações orais.
- Aulas práticas.
- Visitas técnicas;
- Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão contínuas e ocorrerão por *feedback*, através de perguntas realizadas no decorrer da aula, exercícios teóricos ao final de cada conteúdo programático ministrado, além de discussões, estudo de caso, relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas, apresentações de trabalhos em grupo e palestras.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

- Projetor multimídia, quadro branco e pincéis.
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
- Vídeos.
- Televisão.
- Laboratório de análises microbiológicas.
- Laboratório de informática.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### **BÁSICA**

- FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
- GERMANO, P. M. L.; GRMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4<sup>a</sup> 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.

##### **COMPLEMENTAR**

- 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.
- JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 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.

VERMELHO, A. B. et al. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 239 p.

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

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> PRINCÍPIOS DA TECNOLOGIA E DA CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
<b>SÉRIE:</b> 2º ANO
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)
<b>DOCENTE:</b> MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO
<b>EMENTA</b>
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. 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. Embalagens para a panificação. Alterações nos produtos da panificação provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos produtos da panificação.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<b>GERAL</b> Compreender a importância da panificação, uso correto dos insumos empregados na panificação, além de 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.
<b>ESPECÍFICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conhecer os insumos usados na panificação e seus usos.</li> <li><input type="checkbox"/> Conhecer a composição química dos produtos da panificação e suas implicações para o processamento.</li> <li><input type="checkbox"/> Compreender os fundamentos da preservação dos alimentos.</li> <li><input type="checkbox"/> Entender a importância da conservação dos produtos da panificação.</li> <li><input type="checkbox"/> Identificar os fatores que interferem no crescimento bacteriano, inerentes ao alimento e ao ambiente.</li> <li><input type="checkbox"/> Identificar as Técnicas de Conservação de produtos da panificação.</li> <li><input type="checkbox"/> Compreender a importância do tratamento térmico, do uso de aditivos químicos, da fermentação, da concentração, dentre outros métodos, para o processo de conservação de produtos panificáveis.</li> <li><input type="checkbox"/> Verificar as alterações nos produtos da panificação, provocadas pelos métodos de conservação.</li> <li><input type="checkbox"/> Entender as consequências da má conservação para os produtos da panificação.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Propriedades nutricionais do pão e funções de cada nutriente.</li> <li><input type="checkbox"/> Farinha (composição, umidade, absorção de água).</li> <li><input type="checkbox"/> Farinhas especiais (milho, aveia, mandioca, soja, arroz).</li> <li><input type="checkbox"/> Aditivos usados na panificação (ácido ascórbico, lecitina de soja, extrato de malte, amilases, glúten, propionato de cálcio).</li> <li><input type="checkbox"/> Gorduras usadas na produção de panificáveis (manteiga, margarina, banha, óleos)</li> <li><input type="checkbox"/> Tipos de Fermentos (químicos, biológicos - ação da levedura na fermentação)</li> <li><input type="checkbox"/> Outros ingredientes (sal, ovos, açúcares, leite, água).</li> <li><input type="checkbox"/> Fundamentos da preservação dos alimentos.</li> <li><input type="checkbox"/> Importância da conservação dos produtos da panificação.</li> </ul>

- Fatores que interferem no crescimento bacteriano, inerentes ao alimento e 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; f) Evaporação.
- Embalagens para panificação (Funções das embalagens, Materiais usados como embalagem para alimentos, Classificação das embalagens, Tipos de embalagem, Aplicações em produtos de panificação, Migração em Embalagens, Inovação em embalagens, Rotulagem e legislação).
- Alterações nos produtos da panificação, provocadas pelos métodos de conservação.
- Consequências 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. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação qualitativa, 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.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel ofício, textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos; insumos, utensílios e equipamentos de panificação, para demonstrações práticas.

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

##### **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.
- ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.
- SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.
- SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

<b>COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO</b>
<b>CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)</b>
<b>SÉRIE: 2º ANO</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)</b>
<b>DOCENTE: ANANELLY RAMALHO TIBURTINO MEIRELES</b>
<b>EMENTA</b>
Desenvolvimento da capacidade empreendedora, com ênfase no estudo do perfil do empreendedor, nas técnicas de identificação e aproveitamento de oportunidades, na aquisição e gerenciamento dos recursos necessários ao negócio, fazendo uso de metodologias que priorizam técnicas de criatividade e da aprendizagem proativa.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Compreender os conceitos relativos ao empreendedorismo;</li> <li><input type="checkbox"/> Identificar oportunidades de negócios;</li> <li><input type="checkbox"/> Desenvolver o potencial visionário.</li> </ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conceituar empreendedorismo;</li> <li><input type="checkbox"/> Caracterizar os tipos de empreendedor e de negócios;</li> <li><input type="checkbox"/> Desenvolver sua criatividade;</li> <li><input type="checkbox"/> Criar uma ideia para um negócio próprio;</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborar um plano de negócio simplificado.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>1. Empreendedorismo: conceitos e importância.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 A Ciência da Administração: principais conceitos e influências no Empreendedorismo;</li> <li>1.2 Breve perspectiva histórica das organizações e Teorias Administrativas</li> <li>1.3 Cultura Empreendedora: características e definições;</li> <li>1.4 Perfil Empreendedor e Intraempreendedorismo;</li> <li>1.5 A importância do empreendedorismo para uma sociedade;</li> </ul> <p><b>2. A Identificação das oportunidades de negócios;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Conceitos e definições sobre crise e oportunidade;</li> <li>2.2 Estudo dos Mercados; consumidor, fornecedor e concorrente;</li> <li>2.3 Os recursos da tecnologia da informação na criação de novos negócios;</li> </ul> <p><b>3. O Plano de Negócio Simplificado;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Conceitos e definições;</li> <li>3.2 A importância do Plano de Negócio;</li> <li>3.3 Criando um Plano de Negócio Simplificado: Sumário Executivo; Descrição da Empresa, Produtos e/ou Serviços e Plano Operacional, Estudo dos Mercados, Plano de Marketing e Estratégico, Plano Financeiro.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
Aulas expositivas, Oficinas de trabalho, Seminários, Palestras, Resolução de Exercícios e Atividades em grupo e/ou individuais. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
A avaliação será processual, formativa e contínua. Apresentação de Seminários, Apresentação e defesa de trabalhos práticos – Projeto de Plano de Negócios simplificado.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

Textos e slides produzidos para o curso; Quadro branco e pincel atômico (giz). TV e vídeo, 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.

DORNELAS, J. C. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

##### COMPLEMENTAR

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

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

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Fundamentos da Administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

**3º Ano****COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA III****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 3º Ano****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,3 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: ADRIELLE SOARES CUNHA****EMENTA**

Leitura e produção textual nos mais diversos gêneros, com ênfase no gênero jornalístico. Literatura produzida nos séculos XX e suas reverberações na sociedade. Pré-Modernismo; Modernismo; Pós-modernismo. O período composto. Colocação pronominal e crase. A regência e a concordância verbais e nominais. A literatura africana em língua portuguesa. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.

**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;
- 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;
- 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 XX como um reflexo do contexto social da época;
- Produzir textos eficientes conforme a tipologia e o gênero 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 contemporâneas, incluindo as produzidas em África.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- As vanguardas europeias;
- A literatura do século XX: pré-modernismo e 1ª fase do modernismo;
- O período composto: a coordenação;
- O segundo momento do Modernismo;
- O terceiro 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.

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aulas expositivas;</li> <li><input type="checkbox"/> Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);</li> <li><input type="checkbox"/> Oficina de leitura e produção textual;</li> <li><input type="checkbox"/> Atividades dramáticas, saraus literários;</li> <li><input type="checkbox"/> Atividades interdisciplinares;</li> <li><input type="checkbox"/> Uso de suportes impressos e online;</li> <li><input type="checkbox"/> Visitas técnicas;</li> <li><input type="checkbox"/> Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Atividades Individuais e/ou em grupo;</li> <li><input type="checkbox"/> Seminários;</li> <li><input type="checkbox"/> Fóruns;</li> <li><input type="checkbox"/> Análises críticas;</li> <li><input type="checkbox"/> Produções de texto;</li> <li><input type="checkbox"/> Participação em sala;</li> <li><input type="checkbox"/> Provas.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Quadro branco e marcador para quadro branco;</li> <li><input type="checkbox"/> Notebook e data show;</li> <li><input type="checkbox"/> Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica);</li> <li><input type="checkbox"/> Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;</li> <li><input type="checkbox"/> Exercícios impressos produzidos pela equipe;</li> <li><input type="checkbox"/> Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;</li> <li><input type="checkbox"/> Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;</li> <li><input type="checkbox"/> Equipamento de multimídia.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<p><b>BÁSICA</b></p> <p>AZEREDO, C. J. de. <b>Gramática Houaiss da Língua Portuguesa</b>. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.</p> <p>BAGNO, M. <b>Pesquisa na escola: o que é, como se faz</b>. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BAGNO, M. <b>Preconceito lingüístico: o que é, como se faz</b>. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BECHARA, <b>Moderna gramática portuguesa</b>. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.</p> <p>CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. <b>Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática</b>. 1<sup>a</sup> série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. <b>Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática</b>. 2<sup>a</sup> série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). <b>Gêneros textuais e ensino</b>. São Paulo: Parábola, 2010.</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b></p> <p>MEC. <b>Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais</b>. Brasília: SECAD, 2006</p> <p>TUFANO, D. <b>Guia prático da nova ortografia</b>. São Paulo: Melhoramentos, 2008.</p> <p>TUFANO, D. <b>Estudos de literatura brasileira</b>. São Paulo: Moderna, 1995.</p>

**COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 3º ANO****CARGA HORÁRIA: 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: RAQUEL COSTA GOLDFARB****EMENTA**

Aspectos conceituais do espaço geográfico; Cartografia e representações do espaço; 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. O espaço geográfico brasileiro: aspectos físicos, econômicos, políticos e regionais; 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 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, os impactos ambientais locais e globais, 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**

- ❑ 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;
- ❑ Estudar as principais formas de impacto ambiental do/na espaço mundial e local.
- ❑ 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**

### **1º BIMESTRE**

#### **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.

### **2º BIMESTRE**

#### **UNIDADE 2 - Indústria e Espaço Geográfico, Fases da Industrialização e Capitalismo Global.**

- 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.

### **3º BIMESTRE**

#### **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 as conferências em defesa do meio ambiente.

#### **UNIDADE 5 - Industrialização Brasileira e Transição Rural-Urbana.**

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

### **4º BIMESTRE**

#### **UNIDADE 6 - 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 7 - 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**

Aula expositiva, pesquisas individuais e em equipes, seminários e elaboração de questionamentos críticos, a partir do estímulo sensorial dos estudantes nas aulas. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### **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; Realização de seminários; Execução de exercícios de verificação da aprendizagem.

RECURSOS DIDÁTICOS
Microcomputador; google meet; Quadro branco e pincel atômico; slides e textos; TV e vídeos; Data Show, projetor de imagens.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
BÁSICA
MAGNOLI, D.; ARAUJO, R. <b>Geografia: a construção do mundo. Geografia Geral e do Brasil.</b> São Paulo: Ed. Moderna, 2005.
MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. <b>Geografia – ensino médio.</b> 1 ed. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2009.
VESENTINI, J. W. <b>Brasil: Sociedade e Espaço: Geografia do Brasil.</b> São Paulo: Ática, 2004.
COMPLEMENTAR
DANTAS, E. W. C. <b>Maritimidade nos trópicos: por uma geografia do litoral.</b> Fortaleza/CE: Edições UFC, 2009.
HAESBAERT, R. (org). <b>Globalização e fragmentação no mundo globalizado.</b> Niteroi-RJ: EdUFF, 2001.
MARTINELLI, M. <b>Mapas da Geografia e Cartografia Temática.</b> São Paulo: Contexto, 2003.
MENDONÇA, F. de A. <b>Geografia e meio ambiente.</b> São Paulo: Contexto, 2005.
OLIC, N. B. <b>Conflitos do mundo: questões e visões geopolíticas.</b> São Paulo: Moderna, 1999.

**COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA (INGLÊS)****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 3º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: ALESSANDRA MEIRA DE OLIVEIRA****EMENTA**

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

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAIS**

- Ler e compreender textos, em língua inglesa, na área de Panificação 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, receitas, e bibliografia especializada pertinentes à área e ao mundo de trabalho relacionado ao curso de Panificação.

**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 multimodal;
- Compreender a formação de palavras (compostas e derivadas);
- Utilizar o dicionário como fonte de auxílio na aprendizagem;
- Reconhecer termos de referência em um texto;
- Reconhecer os tempos verbais – passado, presente e futuro;

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO****UNIDADE 1**

- Conceitos de leitura
- Níveis de Conhecimento
  - Conhecimento prévio
  - Conhecimento textual
  - Conhecimento linguístico

**UNIDADE 2**

- Introdução aos diferentes gêneros textuais
- Estratégias de leitura
  - Dicas tipográficas
  - Palavras cognatas
  - Palavras repetidas
- Prediction

**UNIDADE 3**

- Objetivos da leitura e níveis de compreensão
  - Compreensão geral
  - Compreensão dos pontos principais
- Skimming
- Scanning
- Inferência

**UNIDADE 4**

- Termos de Referência
- Formação de palavras (derivadas e compostas)
- Uso do dicionário
- Tempos Verbais
- Aspectos Linguísticos

- Artigos
- Pronomes (pessoais, demonstrativos, possessivos, adjetivos, indefinidos, reflexivos e relativos)
- Numerais
- Caso genitivo / possessivo
- Adjetivos
- Substantivos
- Formação de palavras (prefixação, sufixação, composição)
- Tempos verbais (passado, presente e futuro).

#### METODOLOGIA DE ENSINO

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 (com entrega de produtos relacionados à área de atuação profissional dos alunos) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.

Algumas atividades também poderão ser desenvolvidas via ensino remoto, utilizando os 20% previstos no PPC.

Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação contínua durante o bimestre levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina, na modalidade presencial e remota, uma por bimestre; e/ou

Avaliação através de apresentação de produtos (individuais ou em grupos) interdisciplinares, uma por bimestre(s); e/ou

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;

Internet;

Smartphone.

#### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

##### **BÁSICA**

ALEXANDER, L. G. **Essay and letter writing**. 33<sup>rd</sup> 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. 2<sup>nd</sup> 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**. 3<sup>rd</sup> 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

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA</b>
<b>CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)</b>
<b>SÉRIE: 3º ANO</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 33 HORAS (PRESENCIAIS)</b>
<b>DOCENTE: PAULA RENATA CAIRO DO REGO</b>
<b>EMENTA</b>
Conceitos e discussões acerca da realidade social. Sociologia e os aspectos relacionados à temática do curso e formação cidadã, para autonomia e criticidade. Perspectiva crítica do cotidiano, dos fenômenos sociais e a organização da vida coletiva.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Desenvolver uma visão crítica e a autonomia dos sujeitos.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Desenvolver a capacidade de identificar conceitos sociológicos nos processos e experiências sociais por ele vivenciados ao longo de sua formação, questionando as evidências, as aparências e os lugares comuns; podendo assim entender e estimular sua capacidade de ação do indivíduo sobre o mundo;</li> <li>□ Aprimoramento a capacidade interpretativa e argumentativa da realidade social, refletindo a postura do indivíduo na sociedade moderna enquanto sujeito de direitos e deveres numa lógica plural e coletiva;</li> <li>□ Compreender a sociedade, sua formação, suas transformações como um processo contínuo, de acordo com a historicidade dos sujeitos e relacionado aos múltiplos fatores aos quais estão envolvidos o indivíduo e a coletividade de acordo com a ação humana e a produção, o progresso e a sustentabilidade.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>UNIDADE I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ O que é sociologia e como está presente no dia-a-dia;</li> <li>□ Conhecimento científico e senso comum;</li> <li>□ O surgimento da sociologia e a mudança do comportamento social e a Sociologia Clássica;</li> <li>□ Objeto de estudo da sociologia – Sociologia como ciência – Sociedade;</li> <li>□ O processo de socialização (primário e secundário);</li> <li>□ Escola e seu papel social e a importância da educação – Educação formal e informal;</li> <li>□ Cultura, Etnocentrismo e relativismo cultural;</li> <li>□ Diversidade Cultural;</li> </ul> <p><b>UNIDADE II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Discriminação e violência (Étnico-racial/Religiosa/Gênero/Econômica/bullying);</li> <li>□ Desigualdade social e Intolerância;</li> <li>□ Família: conceitos, tipos, função, mudanças, planejamento familiar;</li> <li>□ Cidadania, Movimentos Sociais, Direitos e Deveres na sociedade democrática;</li> <li>□ Lei, Regras e Normas sociais. Impostos e redistribuição de renda. Problemas sociais e Direitos;</li> <li>□ Básicos: Saúde pública, Educação pública e Segurança Pública.</li> </ul> <p><b>UNIDADE III</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Política e Cidadania: conceito ontem e hoje;</li> <li>□ Surgimento do Estado e a Prática Política;</li> <li>□ Formas de Governo/ Sistemas de governo;</li> <li>□ Diferença do público e do privado;</li> <li>□ Direitos Civis, Políticos e Sociais;</li> <li>□ Partidos Políticos: O que é, para que serve, Ideologia Partidária, representação no congresso;</li> </ul>

- Formas de participação do cidadão na sociedade democrática: ONG's, OCIP's, MS, Sindicatos, Associações, Conselhos Gestores, Orçamento Democrático (Participativo), Voto, Plebiscito, Referendo, Ações Populares, Iniciativa Popular, Audiências Públicas;
- Consciência e participação.

#### UNIDADE IV

- A Produção coletiva e o Trabalho nos diversos momentos da vida humana;
- Trabalho na sociedade moderna;
- Tecnologia e flexibilização do trabalho;
- Relações de trabalho, Desemprego e precarização do trabalho;
- Modos de Produção, Relação de Produção e Meios de Produção (Taylorismo, Fordismo e Toyotismo);
- Exploração trabalhista, Trabalho infantil, Trabalho informal, a mulher no mundo do trabalho, tráfico de seres humanos;
- Consequências da globalização no mundo do trabalho;
- Tecnologia, Informação e Indústria Cultural;
- Relações de Poder: Tecnologia, Mídia e Meios de Comunicação de Massa;
- Indústria Cultural e cultura de massa;
- Mídia e controle num mundo virtual;
- Meio ambiente e Desenvolvimento Sustentável: Produção, Progresso, cuidado ambiental e a globalização.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

Serão utilizados: aulas expositivas, exibição de vídeos, análise de músicas, jornais, revistas e internet para execução de pesquisas e análises dos temas das aulas. Debates, estudos dirigidos e seminários para organização do pensamento dos estudantes. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação será contínua com aplicação de trabalhos em sala e/ou em grupo ao final de cada item abordado. Haverá estudo dirigido para fixação de conteúdo. Será solicitada pesquisa para exercício da prática metodológica e desenvolvimento da curiosidade. Serão aplicadas provas formais bimestrais conforme exigência da instituição e calendário oficial, seja em forma de simulado ou avaliação individual. Cada bimestre constará de uma análise de um fato cotidiano atual recorrente de acordo com o programa oferecido (Jornais – escritos, virtuais ou televisivos e revistas). Como trabalhos extras poderão ser feitos clips, análise de músicas, análise de matéria em jornal ou produção textual de análise de filmes indicados.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

Data-show, apostila, apresentação de slides, livro didático, filmes, textos impressos, quadro e pincel. Quadro Branco e Lápis para quadro; Internet e salas virtuais Aparelhos de Celular Móvel (smartphones) somente para uso didático, como utilização de agenda de tarefas e arquivos de aulas.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### BÁSICA

ARAUJO, Silvia Maria de. **Sociologia**. São Paulo: Scipione, 2016  
 COSTA, Cristina. **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  
 OLIVEIRA, Luiz Fernandes de. COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para Jovens do Século XXI**. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2007  
 SILVA, Afrânia et al. **Sociologia em Movimento**. São Paulo: Moderna, 2016.  
 TOMAZZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o Ensino Médio**. 2ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

**COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 3º ANO****CARGA HORÁRIA: 33 HORAS (PRESENCIAIS)****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 à 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 sobre 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.
- Sistematizar as discussões 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
- Compreender o que vem a ser direitos humanos e cidadania.
- Compreender o que é ciência explicitando os tipos de valores pressupostos nos fins a que se destina.

- Compreender a estética, do bom/belo/feio, demonstrar 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 será feita mediante acompanhamento contínuo, por meio de exercícios, arguções, 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.

BOFF, L. **Ética e Moral**. Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2003.

NOGUEIRA, R. N.; GADELHA, P. J. de P. **Filosofia: Investigando o pensar**. Fortaleza: Editora Edjovem. 2009.

##### **COMPLEMENTAR**

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. Coleção Os Pensadores. São Paulo: Abril Cultural, 1979.

CHAUI, M. **Convite à filosofia**. São Paulo: Ática, 2001.

GAARDER, J. **O Mundo de Sofia**. São Paulo: Editora Schwarcz Ltda, 1997.

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ARTES
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
<b>SÉRIE:</b> 3º ANO
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 33 HORAS (PRESENCIAIS)
<b>DOCENTE:</b> ANGÉLICA LACERDA FERREIRA
<b>EMENTA</b>
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.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAL</b>            Reconhecer a arte como área de conhecimento autêntico e autônomo, respeitando o contexto sociocultural em que está inserida.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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.</li> <li>□ Desenvolver a expressão e representação de ideias, emoções, sensações por meio da articulação de poéticas pessoais, desenvolvendo trabalhos individuais e coletivos;</li> <li>□ Explorar o universo das culturas populares brasileiras;</li> <li>□ Compreender e contextualizar as manifestações populares do nordeste do Brasil;</li> <li>□ Identificar os significativos contos, causos e canções do Nordeste;</li> <li>□ Discutir e conceituar as perspectivas da arte na Paraíba;</li> <li>□ Analisar a produção artística da Paraíba no contexto atual;</li> <li>□ 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).</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>1 - A Arte e Suas Linguagens</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Conceitos de artes;</li> <li>□ Conceito de feio/ belo</li> <li>□ Linguagens Artísticas;</li> <li>□ Elementos que compõem as linguagens artísticas (Música, Teatro, Dança, Visuais e Audiovisuais).</li> </ul> <p><b>2 - Breve História da Arte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Arte primitiva;</li> <li>□ Arte Antiga (Arte Egípcia, Grega e Romana);</li> <li>□ Arte Renascentista;</li> <li>□ Arte barroca;</li> <li>□ Arte Moderna;</li> <li>□ Contemporânea.</li> </ul>

**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 Enquanto 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**

Materiais plásticos para produções e exposições artísticas (tradicional, contemporâneo e reciclável); 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 multimídia; Data Show; 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 vídeo (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 BIBLIOGRÁFICAS****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 cultural e identidade**. Eccos revista científica, uni9. São Paulo: 2001.

#### **COMPLEMENTAR**

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

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

COPLAND, A. **Como ouvir e entender música**. Col. Educação Clássica, 1<sup>a</sup> 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**. 4<sup>a</sup> ed.- Brasília: Musimed, 2012.

NAPOLITANO, M. **Cultura brasileira: utopia e massificação (1950 – 1980)**; 3<sup>a</sup> 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. 5<sup>a</sup> 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: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL III****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 3º ANO****CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****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 Panificação. Comunicação dos resultados. 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**

- Discutir a prática profissional como componente curricular;
- Conhecer o perfil profissional e as áreas de atuação do Técnico em Panificação;
- Apropriar-se das principais normas técnicas reguladoras da área profissional;
- Desenvolver nos estudantes habilidades técnicas de uma redação científica;
- Diferenciar as diferentes formas de comunicação de resultados;
- Vivenciar 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** **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.

 **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 realizados 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, seminários, mesas redondas, aulas expositivas e dialogadas, estudos individuais e outras atividades interdisciplinares 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. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### 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, bem como apresentação da versão final do relatório de Práticas Profissionais.

#### 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.** 5<sup>a</sup> ed. São Paulo, 2006.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atlas, 2008.

<b>COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA II</b>
<b>CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)</b>
<b>SÉRIE: 3º ANO</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 100 HORAS (80 HORAS PRESENCIAIS / 20 HORAS NÃO PRESENCIAIS)</b>
<b>DOCENTE: ERNANDES SOARES MORAES</b>
<b>EMENTA</b>
Introdução a Informática, BrOffice Write, BrOffice Calc, BrOffice Impress.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Compreender a importância da informática no mundo atual;</li> <li><input type="checkbox"/> Saber utilizar o computador com uma ferramenta de utilidade no dia a dia, ajudando assim nas mais diversas tarefas e no seu trabalho.</li> </ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Entender o funcionamento do computador;</li> <li><input type="checkbox"/> Compreender a função e saber utilizar um Sistema Operacional;</li> <li><input type="checkbox"/> Criar documentos utilizando Softwares de Edição de Texto;</li> <li><input type="checkbox"/> Criar planilhas utilizando Softwares de Planilha Eletrônica;</li> <li><input type="checkbox"/> Criar apresentações utilizando Softwares de Apresentação;</li> <li><input type="checkbox"/> Realizar pesquisas e comunicação através da internet a partir das características de ferramentas de navegação e e-mail.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Introdução à Informática:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conceitos Básicos, características do Hardware e do Software Sistemas Operacionais</li> <li>Conceitos básicos do Windows Windows Explorer Painel de Controle Personalização</li> <li>Operações com arquivos Criação e manipulação de pastas</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>BrOffice Write</b> - Editor de Textos Operações Básicas Criando documentos. Formatação de documentos. Trabalhos com imagens. Trabalhos com tabelas</li> <li><input type="checkbox"/> <b>BrOffice Calc</b> - Planilha eletrônica Operações Básicas Criação de planilhas. Edição de planilhas. Formatação de planilhas. Trabalhando com fórmulas. Mesclando documentos. Trabalhando com gráficos Internet</li> <li><input type="checkbox"/> <b>BrOffice Impress</b> - Criando Apresentações Operações Básicas Criação de apresentações Formatação de apresentações Utilização de recursos de apresentação</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aulas expositivas e ilustradas;</li> <li><input type="checkbox"/> Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);</li> <li><input type="checkbox"/> Atividades interdisciplinares;</li> <li><input type="checkbox"/> Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aulas expositivas</li> <li><input type="checkbox"/> Atividades Individuais e/ou em grupo;</li> <li><input type="checkbox"/> Seminários</li> <li><input type="checkbox"/> Provas</li> <li><input type="checkbox"/> Participação em sala</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>

- Lousa branca, livros apostilas, Data-Show.aparelho de som, CD's, DVD's, textos e livros didáticos
- Laboratório de Informática e computadores com softwares instalados os quais são:
- Sistema Operacional Windows;
- Pacote BrOffice.
- E a presença de uma rede de computadores com acesso à 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](http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/07_inf_bas.pdf), 2ª ed. 2012.
- THE DOCUMENT FOUNDATION. BrOffice 3.3.x, versão 4, 2011.
- VASU, J. **Windows 7**. Tips & Tricks, 2007.

##### COMPLEMENTAR

- VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9ª Edição. Rio de Janeiro – Elsevier, 2014.
- NORTON, P.; RATTO, M. C. S. R. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson, 1997.
- MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7 Ed. São Paulo: Érica, 2007.

**COMPONENTE CURRICULAR: MASSAS FERMENTADAS E NÃO FERMENTADAS****CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)****SÉRIE: 3º ANO****CARGA HORÁRIA: 200 HORAS (160 HORAS PRESENCIAIS / 40 HORAS NÃO PRESENCIAIS)****DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO****EMENTA**

Ingredientes utilizados na panificação. Fabricação de Pães doces e salgados. Equipamentos utilizados na panificação. Fabricação de bolos e biscoitos. Equipamentos e utensílios utilizados para massas não fermentadas. Etapas de processamento. Embalagens, rotulagem e armazenamento dos produtos fermentados e não fermentados. Desenvolvimento de novos produtos. Edificação de uma panificadora.

**OBJETIVOS DE ENSINO****GERAL**

Aplicar diferentes técnicas de processamento para a produção de massas fermentadas e não fermentadas, compreendendo as transformações ocorridas, bem como avaliar e realizar formulações mais complexas, com ênfase em pães de massa hidratada e processo de fermentação natural, além de semi-folhados laminados, bolos e biscoitos.

**ESPECÍFICOS**

- Demonstrar e operar as etapas de elaboração de produtos da panificação;
- Elaborar produtos de massa fermentada, como: pães doces e salgados variados;
- Elaborar produtos de massa não fermentada como: pães, bolos, brioches e biscoitos;
- Identificar as embalagens mais adequadas para os tipos de produtos;
- Conhecer as normas e técnicas adequadas de embalagem, transporte e armazenamento de produtos de panificação e controle de estoque;
- Conhecer os utensílios, equipamentos e instalações necessários para o funcionamento de uma panificadora.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO****Massas fermentadas:**

- Equipamentos e utensílios utilizados na panificação (Balança, mesa/ bancada, masseira, divisora, modeladora, armário de fermentação, forno, dentre outros).
- Fabricação de Pães (francês, hambúrguer, doces, integrais, de forma, especiais)
- Desenvolvimento de novos produtos de massa fermentada.
- Embalagens usadas na panificação: Polietileno, polipropileno, poliestireno, filme PVC, papel.
- Armazenamento: Local, controle de estoque.
- Edificação de uma panificadora: utensílios, equipamentos e instalações.

**Massas não fermentadas:**

- Classificação e ingredientes de biscoitos.
- Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de biscoitos.
- Elaboração de biscoitos doces e salgados.
- Embalagens, rotulagem e armazenamento dos biscoitos.
- Classificação e ingredientes de bolos.
- Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de bolos.
- Elaboração de bolos.
- Embalagens, rotulagem e armazenamento dos bolos.
- Desenvolvimento de novos produtos de massas não fermentáveis.

**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. Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação qualitativa, 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 nas aulas práticas.
- Relatórios de aulas práticas.
- 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 ofício, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos, insumos, utensílios e equipamentos de processamento.

#### 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.  
CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais**: dietéticos. São Paulo: Livraria Varela, 1995.  
CCP- CENTRO COMUNITÁRIO DE PRODUÇÃO. **Fabricação de Produtos de Panificação**. ELETROBRAS, 2014. Rio de Janeiro. 1 ed.  
LIMA, U. A., AQUARONE, E., BORZANI, W. **Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações**. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p  
ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> PANIFICAÇÃO DE PRODUTOS ESPECIAIS E ANÁLISE SENSORIAL
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
<b>SÉRIE:</b> 3º ANO
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 66,7 HORAS (53,4 HORAS PRESENCIAIS / 13,3 HORAS NÃO PRESENCIAIS)
<b>DOCENTE:</b> POLIANA SOUSA EPAMINONDAS LIMA
<b>EMENTA</b>
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. 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.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<b>GERAL</b>
Assimilar as principais técnicas para o desenvolvimento de produtos especiais de panificação, voltados, principalmente, para dietas restritivas, associando testes sensoriais adequados a cada finalidade, como forma de controle de qualidade sensorial do produto final.
<b>ESPECÍFICOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❑ Compreender a importância da restrição a determinados alimentos/ ingredientes para o tratamento de algumas doenças;</li> <li>❑ Entender o impacto do crescente mercado voltado para produtos especiais na economia;</li> <li>❑ Compreender que insumos alternativos podem substituir ingredientes tradicionais de panificação, sem prejuízos tecnológicos;</li> <li>❑ Elaborar diferentes produtos de panificação com substituição de ingredientes tradicionais por insumos alternativos.</li> <li>❑ Conhecer os fundamentos, os sentidos e os atributos aplicados em análise sensorial.</li> <li>❑ Conhecer e aplicar os métodos de avaliação sensorial em produtos especiais de panificação, comparando-os com produtos tradicionais, a partir da interpretação dos resultados obtidos nos testes sensoriais, buscando observar diferenças sensoriais significativas.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❑ Restrições alimentares ocasionadas por doenças (obesidade, diabetes, hipertensão, intolerâncias e alergias alimentares, doença celíaca e outras), ou por opção (vegetarianismo/ veganismo).</li> <li>❑ Mercado de produtos especiais (Estudo de tendências - perspectivas para produtos especiais de panificação e confeitoraria na atualidade/ O impacto do mercado de produtos especiais na economia/ Marketing).</li> <li>❑ Tecnologia de fabricação de produtos de panificação com substituição de matérias primas tradicionais por insumos alternativos: substitutos de açúcares (adoçantes especiais), gorduras (óleos vegetais), leite (extratos vegetais), trigo e outras fontes de glúten (farinhas alternativas sem glúten, raízes e tubérculos), ovos (aquafaba), dentre outros.</li> <li>❑ Fundamentos de análise sensorial (Histórico, importância, conceitos e aplicações).</li> <li>❑ Princípios da fisiologia sensorial (Noções sobre percepção sensorial e sobre os sentidos básicos - visão, tato, olfato, gosto, audição - como fontes de informação na degustação de alimentos/ Fatores que influenciam na avaliação sensorial - fisiológicos, psicológicos e ambientais).</li> <li>❑ Organização da análise sensorial (submissão do projeto de análise sensorial ao comitê de ética/ organização do laboratório/ Preparo e apresentação de amostras/ Seleção e</li> </ul>

<p>treinamento dos julgadores).</p> <p><input type="checkbox"/> Principais métodos de avaliação sensorial aplicáveis à Panificação (Métodos discriminativos: Testes de Diferenças - Triangular, Comparação Pareada e Duo-Trio/ Métodos de sensibilidade: limiar absoluto, reconhecimento e diluição/ Métodos descritivos: avaliação de atributos, perfil de sabor, perfil de textura, análise quantitativa descritiva/ Métodos afetivos: Testes de Preferência, Testes de Aceitação/ Interpretação de dados sensoriais.</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p><input type="checkbox"/> Aulas explicativas e expositivas sobre o conteúdo programático;</p> <p><input type="checkbox"/> Aulas com recursos áudio visuais;</p> <p><input type="checkbox"/> Visitas técnicas em empresas fabricantes de produtos especiais;</p> <p><input type="checkbox"/> Aulas práticas de laboratório;</p> <p><input type="checkbox"/> Utilização de Ambientes Virtuais Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para as atividades de ensino não presenciais.</p>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<p><input type="checkbox"/> Avaliações escritas individuais;</p> <p><input type="checkbox"/> Relatório técnico de aulas práticas/ visitas técnicas (em grupo);</p> <p><input type="checkbox"/> Avaliação prática/ oral (Elaboração/ apresentação de produto especial de Panificação) (em grupo).</p>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>
<p><input type="checkbox"/> Lousa, pincel, equipamento data show, vídeos;</p> <p><input type="checkbox"/> Insumos/ produtos de panificação, utilizados para elaboração/ testes sensoriais de produtos especiais em aulas práticas.</p>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<p><b>BÁSICA</b></p> <p>CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. <b>Alimentos para fins especiais:</b> dietéticos. São Paulo: Livraria Varela, 1995.</p> <p>DUTCOSKY, S.D. <b>Análise Sensorial de Alimentos.</b> 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.</p> <p>KOTZE, L. M. S. <b>Sem Glúten.</b> Rio de Janeiro: Revinter, 2001.</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b></p> <p>CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia de Panificação.</b> Ed. Manole, 2008.</p> <p>CHEETHM, G. <b>Receitas especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios.</b> São Paulo, Publifolha, 2009.</p> <p>FARIA, E. V. <b>Técnica de análise sensorial.</b> 2. Ed. Campinas: ITAL, 2008.</p> <p>OLIVEIRA, M. A. B. <b>Análise sensorial de alimentos:</b> práticas e experimentos. Cachoeiro de Itapemirim: Editora Noryam, 2009.</p> <p>WILLIAMS, S. R. <b>Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia.</b> Porto Alegre: Artmed, 1997.</p>

<b>COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DOS RESÍDUOS</b>
<b>CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)</b>
<b>SÉRIE: 3º ANO</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 33 HORAS (PRESENCIAIS)</b>
<b>DOCENTE: RICARDO LUÍS MENDES DE OLIVEIRA</b>
<b>EMENTA</b>
Educação ambiental para a Gestão de Resíduos Sólidos de produtos da panificação. Impactos ambientais associados aos Resíduos orgânicos. Preservar o meio ambiente e atender a Lei nº 12.305/2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). Métodos usados no tratamento para os resíduos sólidos. Destinação final de resíduos sólidos.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>GERAL</b>  Compreender a importância da gestão dos resíduos sólidos, classificar e gerenciá-los de acordo com a legislação vigente e normas ambientais específicas.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Conhecer a legislação ambiental específica para os resíduos sólidos;</li> <li>□ Identificar os principais resíduos gerados na atividade de panificação;</li> <li>□ Classificar os tipos de resíduos sólidos;</li> <li>□ Compreender a importância da gestão dos resíduos sólidos e orgânicos;</li> <li>□ Conhecer as formas de acondicionamento dos resíduos;</li> <li>□ Conhecer os impactos associados aos resíduos orgânicos;</li> <li>□ Conhecer as formas de destinação dos resíduos;</li> <li>□ Apropriar-se das formas de tratamento e gerenciamento de resíduos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>1. Principais resíduos gerados na atividade de panificação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Definição e tipos de resíduo</li> <li>1.2 Classificação dos resíduos</li> <li>1.4 Resíduos da panificação</li> </ul> <p><b>2. A importância da gestão dos resíduos sólidos e orgânicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Aspectos legais</li> <li>2.2 Fatores que influenciam na geração de resíduos</li> <li>2.3 Gestão e gerenciamento de resíduos</li> <li>2.4 Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS)</li> </ul> <p><b>3. Acondicionamento e destinação dos resíduos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Formas de acondicionamento de resíduos</li> <li>3.2 Características dos recipientes para acondicionamento</li> <li>3.3 Coleta seletiva e transporte</li> </ul> <p><b>4. Tratamento e gerenciamento de resíduos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1 Técnicas de tratamento do resíduo: física, química, térmica e biológica</li> <li>4.2 Compostagem</li> <li>4.3 Reciclagem</li> <li>4.4 Destinação final dos resíduos</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (vídeos, slides, entre outros), além de atividades de prática e situações problema.

<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Avaliação qualitativa, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e participação das atividades;</li> <li><input type="checkbox"/> De avaliação escrita: prova e trabalho;</li> <li><input type="checkbox"/> Participação em aulas práticas;</li> <li><input type="checkbox"/> Debates;</li> <li><input type="checkbox"/> Resolução de situação problema;</li> <li><input type="checkbox"/> Apresentação de textos pesquisados;</li> <li><input type="checkbox"/> Apresentações e seminários.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>
Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco, laboratório de informática, cópias de textos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, livros e apostilas.
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>
<p><b>BÁSICA</b></p> <p>ANDRADE, R. O. B. <b>Gestão Ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável</b>. São Paulo: Makron Books, 2000.</p> <p>BARROS, R. M. <b>Tratado sobre Resíduos Sólidos: Gestão e Sustentabilidade</b>. Editora Interciência Ltda; Rio de Janeiro; 2013;</p> <p>BRITO, A. C.; GUARNIERI, P. <b>Política Nacional de Resíduos Sólidos: Implicações Legais e Gerenciais</b>. Edições Bagaço; Recife; 2013;</p> <p><b>COMPLEMENTAR</b></p> <p>ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). <b>Resíduos sólidos - classificação - NBR 10004</b>. São Paulo: ABNT, 2004</p> <p>BRASIL, Planalto. <b>Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010</b>. 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: <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm</a>. Acesso em: abril de 2021.</p> <p>BRASIL, Planalto. <b>Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006</b>. 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: <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5940.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5940.htm</a>. Acesso em: abril de 2021.</p> <p>JARDIM, A.; et al. <b>Política Nacional, Gestão e Gerenciamento de Resíduos Sólidos</b>. Barueri, SP: Manole, 2012;</p> <p>LIMA, J. D. <b>Sistemas Integrados de Destinação Final de Resíduos Sólidos Urbanos</b>. ABES - PA; João Pessoa; 2005;</p> <p>JACOBI, P. <b>Educação Ambiental, Cidadania e Sustentabilidade</b>. Publicado em 10/2002. Disponível em: <a href="http://www.scielo.br/pdf/cp/n118/16834.pdf">http://www.scielo.br/pdf/cp/n118/16834.pdf</a>. Acesso em: abril de 2021.</p> <p>JACOBI, P. R., &amp; BESEN, G. R. <b>Gestão de resíduos sólidos em São Paulo: desafios da sustentabilidade</b>. Estudos Avançados, 2011. 25(71), 135-158.</p>