



PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<p>TURMA: 1º semestre</p> <p>CURSO: Panificação - PROEJA</p> <p>COMPONENTE CURRICULAR: Biologia I</p> <p>PROFESSOR(A): Alexandra Rafaela da Silva Freire</p>	<p>PERÍODO: 12/10 a 18/12</p>
	<p>ATIVIDADE SÍNCRONA: quartas-feiras</p> <p>HORÁRIO: das 20h às 21h</p>
	<p>ATENDIMENTO AOS DISCENTES: quartas-feiras</p> <p>HORÁRIO: 21h às 22h</p>
CARGA HORÁRIA: 60h	

TÓPICO	UNIDADE BIMESTRE/ SEMESTRE	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Ambientação Revisão	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer o Ambiente Virtual de Aprendizagem – Google Meet. Interagir com os discentes e explicar como será a oferta da disciplina. Revisar os conteúdos Compreender a importância dos conhecimentos em Biologia para a compreensão da vida em geral, e para aplicação em áreas importantes, como a Panificação e a produção de novos medicamentos. 	<p>Momento síncrono: Webaula no Google Meet</p> <p>Vídeos do Youtube sobre a Origem da Vida</p> <p>Texto sobre a pesquisa de novos medicamentos</p>	Pesquisa e questões (atividade das primeiras semanas de aula)	12/10 16/10	100		6h
2	1	2	O fenômeno da vida	<ul style="list-style-type: none"> Dialogar sobre conceitos básicos relacionados à biologia; Dialogar sobre as principais características de um ser vivo, e o que o diferencia da matéria sem vida; Compreender os diferentes níveis de organização da vida; Compreender as transformações da matéria e energia - formas de nutrição; Conhecer as formas de reprodução assexuada e sexuada 	<p>Momento síncrono: Webaula no Google Meet</p> <p>Leitura de e-book</p> <p>Vídeos Youtube</p> <p>Animações em vídeo</p>	Questionário ou elaboração de um mapa conceitual	19/10 a 23/10	100		6h
3	1	3	A química da vida – A água e os sais minerais,	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a função das substâncias inorgânicas e orgânicas para o organismo 	<p>Momento síncrono: Webaula no Google Meet;</p>	Entrevistas com palestrantes da Órbita sobre	26/10 30/10		100	6h



			<p>Glicídios, Lipídios,</p> <p>Órbita: Contextualização sobre os ODS – tema do evento Órbita</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a importância da água e sais minerais para o organismo Compreender as funções e os tipos de glicídios e lipídios Reconhecer a importância dos glicídios e lipídios para as funções do organismo Conhecer a Compostagem, tecnologia social alternativa ao tratamento de resíduos orgânicos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) 	<p>Leitura de texto (pdf)</p> <p>Live com pesquisadores, gestores ambientais, professores e outros profissionais - evento Órbita</p> <p>Atividades da Órbita (Oficinas, palestras etc)</p>	ações que contribuem com os ODS, para divulgação na internet				
4	1	4	A química da vida – Proteínas e Vitaminas	<ul style="list-style-type: none"> Compreender as funções e características de proteínas e vitaminas Conhecer as diferenças entre vitaminas hidrossolúveis e hipossolúveis Reconhecer a importância de proteínas e vitaminas para as funções do organismo Perceber a importância de uma alimentação equilibrada 	<p>Momento síncrono: Webaula no Google Meet</p> <p>Leitura de E-book</p> <p>Vídeos Youtube</p>	Questionário ou elaboração de um mapa conceitual (votação da avaliação – a critério da turma)	02/11 a 06/11	100	30	6h
5		5	Diversidade biológica	<ul style="list-style-type: none"> Compreender a importância da classificação biológica e da diversidade dos seres 	<p>Momento síncrono: Webaula no Google Meet</p> <p>Leitura de e-book</p> <p>Vídeos Youtube</p> <p>Estudos de caso</p>	Pergunta no Google classroom	09/11 a 13/11		100	6h



6		6	Os vírus: sua composição e sua dependência das células vivas	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as características gerais dos vírus; Compreender a estrutura e reprodução; Conhecer doenças causadas por vírus. 	<p>Momento síncrono: Webaula no Google Meet</p> <p>Leitura de e-book Vídeos Youtube Estudos de caso</p>	Formulário Google forms ou similar	16/11 e 20/11	100		6h
7		7	Procariontes - bactérias e cianobterias	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as características gerais das bactérias; Dialogar sobre a morfologia e fisiologia das bactérias; Compreender a importância ecológica, econômica e social das bactérias Conhecer doenças causadas por bactérias. 	<p>Momento síncrono: Webaula no Google Meet Pesquisa em sites, livros, revistas Leitura de e-book Vídeos Youtube Estudos de caso</p>	Elaboração de material/ cartaz para divulgação da importância das bactérias ou Questionário - Google forms ou similar.	23/11 27/11	100		6h
8		8	Protistas - Protozoários	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as características dos Protistas; Compreender as diferenças entre diferentes grupos de protozoários; Dialogar e conhecer as principais doenças causadas por protozoários. 	<p>Vídeos Youtube</p> <p>Leitura de e-book Estudos de caso Animações</p>	Questionário - Google forms ou similar.	30/11 04/12	100		6h
9		9	Protistas - algas	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as características das Algas; Dialogar sobre a morfologia e fisiologia das algas, Conhecer a diversidade de algas e sua importância ecológica, econômica e social. 	<p>Vídeos Youtube Pesquisa em sites, livros, revistas Leitura de e-book Estudos de caso</p>	Elaboração de material/ cartaz para divulgação da importância das algas	07/12 11/12	100		6h
10		10	Fungos	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as características dos Fungos; Dialogar sobre a morfologia e fisiologia dos fungos, a diversidade do grupo e sua importância ecológica, social e econômica. 	<p>Momento síncrono: Diálogo no Google meet</p> <p>Animações Vídeos Youtube</p>	Questionário - Google forms ou similar.	14/12 18/12	100		4h



				•	Livros de receita	Avaliação da disciplina e autoavaliação (sem nota)				
			PROVA FINAL			PROVA FINAL	21/12 a 23/12	100		

* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
<p>As atividades semanais totalizarão 100 pontos. Os valores semanais serão somados e divididos pelo total de semanas = \sum Notas semanais / 11 semanas</p> <p>As atividades semanais totalizarão 100 pontos. Os valores semanais serão somados e divididos pelo total de semanas = \sum Notas semanais / número de semanas</p> <p>Nota 1: \sum Notas semanais 1, 2 e 3 / 3 semanas Nota 2: \sum Notas semanais 4, 5, 6 / 3 semanas Nota 3: \sum Notas semanais 7 e 8 / 2 semanas Nota 4: \sum Notas semanais 9, 10 e 11 / 3 semanas</p> <p>Média Final: \sum das 4 Notas / 4</p>	

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação:

Episódio da série A Química das Coisas. Hoje vamos falar da química de algo que, além de ser fazer parte da história da humanidade e de ser um dos mais importantes alimentos da nossa dieta, é delicioso quentinho e com manteiga. Adivinhou, é o pão! Episode of the series The Chemistry of Things. Today we talk about the chemistry of something that besides being part of human history and one of the most important foods in our diet, is delicious with butter. You guessed it, bread!

<https://www.youtube.com/watch?v=9LboROnBEzs>

<https://www.youtube.com/watch?v=-3sNa88k2Ho>

Kika quer saber de onde vem o pão. Kika descobre que o primeiro pão surgiu na idade da pedra e para fazer um pão é preciso misturar a farinha com vários ingredientes, inclusive o fermento, que serve para fazer o pão crescer. Inscreva-se no canal! <https://www.youtube.com/c/DeOndeVem> De Onde Vem é uma produção da TV PinGuim, dos mesmos criadores de Peixonauta e O Show da Luna.

<https://www.youtube.com/watch?v=Njk8z5dhByQ>

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: PROEJA	PERÍODO: 31/08 a 06/11
CURSO: Curso Técnico Integrado em Panificação	ATIVIDADE SÍNCRONA: SEGUNDA FEIRA HORÁRIO: 20 às 21 horas
COMPONENTE CURRICULAR: CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO	ATENDIMENTO AOS DISCENTES: SEGUNDA FEIRA HORÁRIO: 21 às 22 horas
PROFESSOR(A): MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO	CARGA HORÁRIA (% a definir): 60h/a

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Ambientação	- Conhecer o Ambiente Virtual de Aprendizagem. Interagir com os demais alunos da turma.	Fórum de discussão	Fórum (não avaliativo)	31/08 a 04/09	-	Sem pontuação	1h
			Fundamentos da preservação dos alimentos.	- Entender o processo histórico dos métodos de conservação.	- Web aula (Google Meet) ; - Texto norteador sobre o conteúdo.	Exercício argumentativo (Google Docs)		100	-	5h



2	1	2	Importância da conservação dos produtos da panificação	- Reconhecer a importância dos métodos de conservação para o aumento da vida útil dos produtos panificáveis.	- Web aula (Google Meet) Vídeo 10min (reportagem televisiva); - Texto norteador sobre o conteúdo; - Leitura de texto on line - www.cpt.com.br/cuistancia-na-area-e-ria/artigos/confeitar-dos-especiais-para-produtos).	Questionário (Google Forms)	07/09 a 11/09	100	-	6
3	1	3	Fatores que Interferem no Crescimento Microbiano	- Conhecer os principais fatores que afetam o crescimento microbiano; - Diferenciar os	- Web aula (Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo; - Slides narrados (vídeo)	Questionário (Google Forms)	14/09 a 18/09	100	-	6



				fatores intrínsecos (10 min); dos extrínsecos; - Reconhecer que <i>on line</i> - fatores estão aditivos/ingredientes. presentes na artigos/panificacao/ conservação dos e-um-desafio- produtos da te-na-industria-de- panificação. cao) .						
4	1 Conservação dos produtos da panificação	4	Técnicas de Conservação de produtos da panificação: Emprego do Calor (Tratamentos Térmicos)	- Compreender a importância do calor na conservação dos alimentos; - Diferenciar os tipos de tratamentos térmicos.	- Web aula (Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo; -Vídeo (Youtube) (10 min).	Atividade de Pesquisa (Google Docs)	21/09 a 25/09	100	-	6
5	1 Conservação dos produtos da panificação	5	Técnicas de Conservação de produtos da panificação:	- Entender o processo de perda de água do alimento por meio do calor e suas	- Web aula (Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo;	Atividade: Situação problema	28/09 a 02/10	100	-	6

			Emprego do Calor (Concentração/ Evaporação/ Secagem)	aplicações na panificação.	-Vídeo (Youtube) (10 min).					
6	1	6	Técnicas de Conservação de produtos da panificação: Emprego do Frio (Resfriamento/ Refrigeração)	- Compreender a importância do processo de resfriamento/refrigeração para a conservação dos alimentos.	- Web aula (Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo; - Experimento prático individual.	Construção de uma planilha colaborativa com os dados do experimento (Planilhas Google)	05/10 a 09/10	-	100	6
7	1	7	Técnicas de Conservação de produtos da panificação: Emprego do Frio (Congelamento)	- Aprender sobre a importância e o processo correto de congelamento e descongelamento dos alimentos.	- Web aula (Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo; - Vídeo (Youtube) – 10 min.	Elaboração de texto, sintetizando o processo correto de congelamento e descongelamento dos alimentos (Google Docs)	12/10 a 16/10	100	-	6



8	1 Conservação dos produtos da panificação	8	Uso de aditivos químicos	- Compreender sobre o uso correto dos aditivos em alimentos; - Conhecer os principais aditivos usados na panificação.	- Web aula (Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo; - Vídeo aula (10 min) - Leitura de texto <i>on line</i> - aditivosingredientes. upload_arquivos/20 01604094907200146 L.pdf	Lista de Exercícios (Google Forms)	19/10 a 23/10	100	-	6
9	1 Conservação dos produtos da panificação	9	Fermentações	- Compreender a importância do processo de fermentação para a elaboração de produtos panificáveis.	- Web aula (Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo; - Vídeo aula (15 min)	Tarefa: Perguntas sobre o conteúdo (Google Docs)	26/10 a 30/10	100	-	6
10	1	10	Aplicação dos	- Entender a	- Web aula	Situação Problema	02/11 a	100	-	6

	Conservação dos produtos da panificação		processos de conservação	aplicação dos diferentes processos de conservação na elaboração dos produtos panificáveis	(Google Meet); - Texto norteador sobre o conteúdo. - Recuperação – 0h; - Prova final – 0h.	(Google Docs)	06/11			
--	---	--	--------------------------	---	---	---------------	-------	--	--	--

* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
<p>O cálculo para obtenção da média da disciplina ocorre da seguinte maneira:</p> <p>N1 = média das notas das atividades dos tópicos 1, 2, 3 e 4</p> <p>N2 = média das notas das atividades dos tópicos 5 e 10</p> <p>N3 = nota da atividade do tópico 6</p> <p>N4 = média das notas das atividades dos tópicos 7, 8 e 9</p> <p>Média Geral = (N1+N2+N3+N4)/4</p>	100

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação: Cabedelo/25 de agosto de 2020



PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: Proeja	PERÍODO: 19/10 a 18/12	
CURSO: Panificação	ATIVIDADE SÍNCRONA: Quinta-feira	HORÁRIO: 20h às 21h
COMPONENTE CURRICULAR: Física I	ATENDIMENTO AOS DISCENTES: Quinta-feira	HORÁRIO: 21h às 22h
PROFESSOR(A): Diego Vilar	CARGA HORÁRIA (% a definir): 50h/a	

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRI A (h/a)
1	Energia	1	Matrizes energéticas	Identificar as diversas formas de energia	Web-Aula Slide Show	-	19/10 a 23/10	-		6
2	Energia	2	Conservação da energia	Perceber a conservação da energia no sistema	Web-Aula Vídeos Youtube	Quiz	26/10 a 30/10	100	-	6
3	Termologia	3	Propagação do Calor e Dilatação Térmica	Compreender as formas de propagação do calor e seus efeitos	Web-Aula Slide Show	-	03/11 a 06/11	-	-	6
4	Termologia	4	Diagramas de Fase	Entender as variáveis envolvidas nas mudanças de fase	Web-Aula Slide Show	Quiz	09/11 a 13/11	100		6

5	Ondas	5	Fenômenos Ondulatórios	Perceber fenômenos ondulatórios no cotidiano	Web-Aula Slide show Vídeos Youtube	-	16/11 a 20/11	-	-	6
6	Ondas	6	Acústica	Entender a formação dos sons e como percebemos eles	Web-Aula Slide show	Quiz	23/11 a 27/11	100	-	6
7	Óptica	7	Olho Humano, Ilusões de Óptica, Cores	Compreender os fenômenos ópticos e instrumentos ópticos	Web-Aula Slide show Vídeos Youtube	-	30/11 a 04/12	-	-	6
8	Óptica	8	Eclipses e Arco-Íris	Escolher os temas e formar os grupos	Web-Aula	-	07/12 a 11/12	-	-	6
9	Óptica	9	Espelhos, Lentes e Instrumentos Ópticos	Perceber as transformações energéticas	Web-Aula Slide show Vídeos Youtube	-	14/12 a 18/12	-	-	6

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
<p>Media = (AV1+AV2+AV3)/3</p> <p>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</p>	100 pontos por avaliação

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 1º Ano	PERÍODO: 09/11 a 18/12/20	
CURSO: Curso Técnico em Panificação – PROEJA 2020.1	ATIVIDADE SÍNCRONA: Sexta-feira	HORÁRIO: 20:00 às 21:00 h
COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentos da Nutrição	ATENDIMENTO AOS DISCENTES: Sexta-feira	HORÁRIO: 21:00 às 22:00 h
PROFESSOR(A): Poliana Sousa Epaminondas Lima	CARGA HORÁRIA (% a definir): 32 h/a*	

TÓPICO	UNID (BIM/ SEM)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA (h/a)
1	1 Conceitos básicos sobre nutrição	1	Revisão complementar de conteúdos vistos em aulas presenciais	- Relembrar, de forma assíncrona, os conteúdos já estudados (Conceitos básicos sobre Nutrição, grupos de alimentos, pirâmide alimentar).	Atividades assíncronas - Slides narrados - Vídeos complementares - Leitura de texto/ apostila - Envio de atividades pelo Google Classroom ou WhatsApp - Materiais e atividades impressos	- Elaboração da Pirâmide Alimentar a partir dos Grupos de Alimentos (Plataforma Liveworksheets) (Google Classroom e atividade impressa)	09/11 a 13/11/20	AV I 50	**	4h
			Ambientação + Revisão interativa + Atendimento ao discente	- Obter informações gerais relacionadas aos tópicos da disciplina, que serão ministrados no ambiente virtual de aprendizagem (AVA). - Participar de um momento inicial de interação com colegas de classe e com a docente, revisando conteúdos vistos presencialmente, de forma síncrona.	- Web aula no Google Meet (Atividade síncrona).	- Revisão interativa → PowerPoint			Sem fins avaliativos	2h

* Carga horária da disciplina: 40 h/a → 08 h/a já cumpridas presencialmente.

2	1 Recomendações nutricionais	2	Recomendações nutricionais conforme a faixa etária e os estágios fisiológicos	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as recomendações nutricionais para pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos, idosos, gestantes e lactantes. 	Atividades assíncronas <ul style="list-style-type: none"> - Slides narrados - Vídeos complementares - Leitura de texto/ apostila - Envio de atividades pelo Google Classroom ou WhatsApp - Materiais e atividades impressos 	Puzzle → Palavras cruzadas (educolorir.com) (Google Classroom e atividade impressa)	16/11 a 20/11/20	AV I 25		4h
			Revisão interativa + Atendimento ao discente	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar os conteúdos estudados na semana letiva, para consolidação do conhecimento. - Atendimento ao discente 	<ul style="list-style-type: none"> - Web aula no Google Meet (Atividade síncrona). 	<ul style="list-style-type: none"> - Revisão interativa → PowerPoint 			Sem fins avaliativos	2h
3	1 Digestão, absorção e transporte de nutrientes	3	Digestão, absorção e transporte de nutrientes	<ul style="list-style-type: none"> - Compreender a importância da digestão para a disponibilidade de nutrientes no organismo. - Entender como a má digestão influencia no aparecimento de alergias alimentares e outras doenças. 	Atividades assíncronas <ul style="list-style-type: none"> - Slides narrados - Vídeos complementares - Leitura de texto/ apostila - Envio de atividades pelo Google Classroom ou WhatsApp - Materiais e atividades impressos 	- Quizz com caça palavras: Digestão, absorção e transporte de nutrientes (PowerPoint) (Google Classroom e atividade impressa)	23/11 a 27/11/20	AV I 25		4h
			Revisão interativa + Atendimento ao discente	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar os conteúdos estudados na semana letiva, para consolidação do conhecimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Web aula no Google Meet (Atividade síncrona). 	<ul style="list-style-type: none"> - Revisão interativa → PowerPoint 			Sem fins avaliativos	2h
4	1 O desequilíbrio de nutrientes na dieta e a relação com algumas doenças	4	O desequilíbrio de nutrientes na dieta e a relação com algumas doenças	<ul style="list-style-type: none"> - Entender as causas de problemas nutricionais como desnutrição, avitaminoses, obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, alergias alimentares, dentre outras. - Compreender como esses problemas nutricionais podem ser amenizados ou resolvidos 	Atividades assíncronas <ul style="list-style-type: none"> - Slides narrados - Vídeos complementares - Leitura de texto/ apostila - Envio de atividades pelo Google Classroom ou WhatsApp - Materiais e atividades impressos 	Desvendando os enigmas (plataforma Liveworksheets)/ (Google Classroom e atividade impressa)	30/11 a 04/12/20	AV II 50		4h

				com a alimentação e/ ou suplementação.						
			Revisão interativa + Atendimento ao discente	- Revisar os conteúdos estudados na semana letiva, para consolidação do conhecimento.	- Web aula no Google Meet (Atividade síncrona).	- Revisão interativa → PowerPoint			Sem fins avaliativos	2h
5	1 Alimentos funcionais	5	Alimentos funcionais	- Conhecer o conceito de alimentos funcionais e compostos bioativos. - Conhecer os principais compostos bioativos contidos nos alimentos. - Compreender os benefícios dos alimentos funcionais para o organismo humano.	Atividades assíncronas - Slides narrados - Vídeos complementares - Leitura de texto/ apostila - Envio de atividades pelo Google Classroom ou WhatsApp - Materiais e atividades impressos	- Jogo de letras embaralhadas (Power Point) (Google Classroom e atividade impressa)	07/12 a 11/12/20	AV II 50		4h
			Revisão interativa + Atendimento ao discente	- Revisar os conteúdos estudados na semana letiva, para consolidação do conhecimento.	- Web aula no Google Meet (Atividade síncrona).	- Revisão interativa → PowerPoint			Sem fins avaliativos	2h
6	1 Aproveitamento de resíduos alimentares	6	Aproveitamento de resíduos alimentares	- Compreender como o aproveitamento de resíduos agroindustriais pode contribuir para o combate ao desperdício, para o enriquecimento nutricional de preparações e para o desenvolvimento de novos produtos.	Atividades assíncronas - Slides narrados - Vídeos complementares - Leitura de texto/ apostila - Envio de atividades pelo Google Classroom ou WhatsApp - Materiais e atividades impressos	- Apresentação dos vídeos sobre preparações com aproveitamento de resíduos alimentares	14/12 a 18/12/20		AV III 100	4h
			Revisão interativa + Atendimento ao discente	- Revisar os conteúdos estudados na semana letiva, para consolidação do conhecimento.	- Web aula no Google Meet (Atividade síncrona).	- Revisão interativa → PowerPoint			Sem fins avaliativos	2h
7	AVALIAÇÃO FINAL		Avaliação final		Atividades assíncronas - Formulários Google.	- Questionário (Google forms e atividade impressa)	21/12 a 23/12/20	100		

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
<p>As avaliações serão categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>- Atividades Online: Σ até 300 pontos, dos quais:</p> <ul style="list-style-type: none">Avaliação I (AV I): Σ até 100 pontos (Atividades individuais dos tópicos 1, 2 e 3)Avaliação II (AV II): Σ até 100 pontos (Atividades individuais dos tópicos 4 e 5)Avaliação III (AV III): até 100 pontos/ grupo (Atividades colaborativas - Apresentação de vídeos - Aproveitamento de resíduos alimentares) <p>O cálculo para a obtenção da média das atividades online será feito da seguinte maneira:</p> <p>Média das Atividades Online = $(AV I + AV II + AV III) / 3 \rightarrow 100$</p> <p>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</p>	100

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 2020.1	PERÍODO: 31/08/2020 A 09/10/2020	
CURSO: PROEJA PANIFICAÇÃO	ATIVIDADE SÍNCRONA: QUARTAS-FEIRAS	HORÁRIO: 20:00 A 21:00
COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA I	ATENDIMENTO AOS DISCENTES: QUARTAS-FEIRAS	HORÁRIO: 21:00 A 22:00
PROFESSOR(A): DIEGO AYLO DA SILVA SIMÕES	CARGA HORÁRIA (% a definir): 36h	

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1ºSemestre	01	Revisão sobre Frações	<p>Aprimorar os conhecimentos sobre divisões em partes de um inteiro e realizar operações básicas com frações.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula síncrona através do Google Meet com apresentação em slides. • Sugestão de vídeo aulas no Youtube para aprofundamento dos conteúdos durante a semana. • Fórum de Discursões no 	Os discentes deverão participar dos fóruns de discursões no google classroom e resolver os exercícios propostos.	31/08 a 04/09	Resolução dos exercícios propostos que deverão ser enviados para o classrom em formato pdf ou de imagens. AV1.1 = 100	Participação nos fóruns de discursões ajudando a resolver desafios dando ideias e/ou analisando e comentando ideias dos colegas.	6h

					Google Classroom. • Exercícios propostos para fixação do conteúdo.				AV1.2 = 100	
2	1ºSemestre	02	Razão e Proporção	Desenvolver a capacidade de resolver problemas com o auxílio da proporção entre diferentes frações equivalentes.	<ul style="list-style-type: none"> • Aula síncrona através do Google Meet com apresentação em slides. • Sugestão de vídeo aulas no Youtube para aprofundamento dos conteúdos durante a semana. • Fórum de Discursões no Google Classroom. • Exercícios propostos para fixação do conteúdo. 	Os discentes deverão participar dos fóruns de discursões no google classroom e resolver os exercícios propostos.	07/09 a 11/09	Resolução dos exercícios propostos que deverão ser enviados para o classrom em formato pdf ou de imagens. AV2.1 = 100	Participação nos fóruns de discursões ajudando a resolver desafios dando ideias e/ou analisando e comentando ideias dos colegas. AV2.2 = 100	6h

3	1ºSemestre	03	Regra de Três Direta	Compreender o cálculo da proporcionalidade direta entre determinadas grandezas.	<ul style="list-style-type: none"> • Aula síncrona através do Google Meet com apresentação em slides. • Sugestão de vídeo aulas no Youtube para aprofundamento dos conteúdos durante a semana. • Fórum de Discursões no Google Classroom. • Exercícios propostos para fixação do conteúdo. 	Os discentes deverão participar dos fóruns de discursões no google classroom e resolver os exercícios propostos.	14/09 a 18/09	Resolução dos exercícios propostos que deverão ser enviados para o classrom em formato pdf ou de imagens. AV3.1 = 100	Participação nos fóruns de discursões ajudando a resolver desafios dando ideias e/ou analisando e comentando ideias dos colegas. AV3.2 = 100	6h
4	1ºSemestre	04	Regra de Três Inversa	Entender a diferença entre grandezas diretamente e inversamente proporcionais.	<ul style="list-style-type: none"> • Aula síncrona através do Google Meet com apresentação em slides. 	Os discentes deverão participar dos fóruns de discursões no google classroom e resolver	21/09 a 25/09	Resolução dos exercícios propostos que deverão ser enviados para	Participação nos fóruns de discursões ajudando a	6h

					<ul style="list-style-type: none"> • Sugestão de vídeo aulas no Youtube para aprofundamento dos conteúdos durante a semana. • Fórum de Discursões no Google Classroom. • Exercícios propostos para fixação do conteúdo. 	os exercícios propostos.		o classrom em formato pdf ou de imagens. AV4.1 = 100	resolver desafios dando ideias e/ou analisando e comentando ideias dos colegas. AV4.2 = 100	
5	1ºSemestre	05	Porcentagem	Observar a relação entre números decimais e frações com denominador igual a cem.	<ul style="list-style-type: none"> • Aula síncrona através do Google Meet com apresentação em slides. • Sugestão de vídeo aulas no Youtube para aprofundamento dos conteúdos 	Os discentes deverão participar dos fóruns de discursões no google classroom e resolver os exercícios propostos.	28/09 a 02/10	Resolução dos exercícios propostos que deverão ser enviados para o classrom em formato pdf ou de imagens. AV5.1 = 100	Participação nos fóruns de discursões ajudando a resolver desafios dando ideias e/ou analisando e	6h

					durante a semana. ● Fórum de Discursões no Google Classroom. ● Exercícios propostos para fixação do conteúdo.				comentando ideias dos colegas. AV5.2 = 100	
6	1ºSemestre	06	Equação do 1º Grau	Conseguir resolver problemas envolvendo equações do 1º grau.	● Aula síncrona através do Google Meet com apresentação em slides. ● Sugestão de vídeo aulas no Youtube para aprofundamento dos conteúdos durante a semana. ● Fórum de Discursões no Google Classroom. ● Exercícios	Os discentes deverão participar dos fóruns de discursões no google classroom e resolver os exercícios propostos.	05/10 a 09/10	Resolução dos exercícios propostos que deverão ser enviados para o classrom em formato pdf ou de imagens. AV6.1 = 100	Participação nos fóruns de discursões ajudando a resolver desafios dando ideias e/ou analisando e comentando ideias dos colegas. AV6.2 = 100	6h

					propostos para fixação do conteúdo.					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos 100 (média)
● A média será o somatório de todas as 12 avaliações, dividido por 12.	$M = \frac{AV1.1 + AV1.2 + AV2.1 + AV2.2 + AV3.1 + AV3.2 + AV4.1 + AV4.2 + AV5.1 + AV5.2 + AV6.1 + AV6.2}{12}$

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

<p>TURMA: 2021.1 - PROEJA</p> <p>CURSO: Curso Técnico Integrado em Panificação</p> <p>COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA APLICADA À PANIFICAÇÃO</p> <p>PROFESSOR(A): LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE/MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO</p>	PERÍODO: 24/05 a 24/07
	<p>ATIVIDADE SÍNCRONA: HORÁRIO: 20 às 21 horas</p> <p>ATENDIMENTO AOS DISCENTES: HORÁRIO: 21 às 22 horas</p>
	CARGA HORÁRIA (% a definir): 40h/a

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	<p>- Apresentação do Plano Instrucional.</p> <p>- Introdução à Microbiologia.</p>	<p>- Compreender o Plano Instrucional.</p> <p>- Conhecer as principais condições para o desenvolvimento microbiano.</p>	<p>- Webaula (Google Meet);</p> <p>- Slides narrados (vídeo): Condições para o desenvolvimento microbiano;</p> <p>- Texto: CONDIÇÕES PARA O DESENVOLVIMENTO MICROBIANO.</p>	Fórum	24 – 29/05	sem pontuação	-	4h

2	1	2	- Classificação dos Microrganismos; - Introdução às Bactérias)	- Conhecer a classificação dos microrganismos; - Diferenciar os principais grupos de microrganismos; - Entender as condições para o desenvolvimento das bactérias.	-Webaula (Google Meet); -Slides narrados (vídeo): Classificação dos Microrganismos; -Slides narrados (vídeo): Bactérias; - Vídeo YouTube.	Pergunta contextualizada	31/05 a 05/06	sem pontuação	-	4
3	1	3	Fungos	- Compreender a importância da prevenção da contaminação dos alimentos por fungos; - Conhecer as formas de se combater esses microrganismos.	-Web aula (Google Meet) -Texto : Os fungos, parasitos e vírus que podemos encontrar nos alimentos; -Vídeo Youtube: Aula 03 Microbiologia –	Fórum	07 a 12/06	sem pontuação	-	4

					Fungos (https://www.youtube.com/watch?v=rIFcb7To9GU).					
4	1	4	Parasitos	- Conhecer as características do desenvolvimento dos parasitos e seus impactos na qualidade dos alimentos.	- Webaula (Google Meet); -Texto 1: Parasitos; -Vídeo Youtube: Você já ouviu falar na cisticercose? - Livro Verminose? Aqui não! (https://www.youtube.com/watch?v=KPaP1Hp8TI&list=PLzIN5N5cZ4SFXAxxfUX_veQd_Ze1e6Bwg&index=8&t=0s);	- Fórum	14 a 19/06	sem pontuação	-	4
5	1	5	Vírus	- Conhecer as características dos	- Webaula (Google Meet);	-Atividade individual: Lista de exercícios (Google	21 a 26/06	100	-	4



				vírus e seus impactos na qualidade dos alimentos.	-Texto: Os vírus; forms); -Vídeo Youtube: Vírus: o que são? são sempre os vilões? #InstanteBiotec 65 (https://www.youtube.com/watch?v=hONb5DvXA_A).					
6	1	6	Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)	-Diferenciar os tipos de DTAs existentes e seus impactos na saúde do consumidor.	-Webaula (Google Meet). -Slides narrados: DTA; - Texto: Doenças transmitidas por alimentos - Vídeo Youtube: Alimentos Módulo 1 Aula 7 Doenças Transmitidas por Alimentos (https://www.youtube.com/watch?v=SBBYOtSQ9EA&list=	Pergunta contextualizada	28/06 a 03/07	sem pontuação	-	5



					PLzIN5N5cZ4SFXAx xfUX veQd Ze1e6B wg&index=14);					
7	1	7	Uso de microrganismos na produção industrial	- Entender o processo de crescimento microbiano em um substrato, reconhecendo a importância do controle dos parâmetros de qualidade.	-Webaula (Google Meet); -Texto: Uso de microrganismos na produção industrial; -Vídeo Youtube: Como é Feito o Iogurte? (Forma industrial) (https://www.youtube.com/watch?v=k2v5-QENcw0); -Vídeo Youtube: Como Fazer Iogurte Natural Caseiro - (https://www.youtube.com/watch?v=JfKWJsdzaaU); - Metodologia para	Atividade Prática individual: Elaboração de Iogurte. Descrição da prática	05 a 10/07	100	-	5



					elaboração de iogurte.					
8	1	8	Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano	- Compreender o impacto dos fatores intrínsecos e extrínsecos no desenvolvimento dos microrganismos.	-Webaula (Google Meet); -Slide narrado (vídeo): Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; -Texto: Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano;	Atividade individual: Situação Problema (Google docs)	12 a 17/07	Sem pontuação	-	5
9	1	9	Principais métodos de inibição dos microrganismos	- Compreender o impacto dos métodos de inibição microbiana no aumento da vida útil dos produtos da panificação.	-Webaula (Google Meet); -Texto: Métodos de inibição microbiana; - Vídeo Telecurso: Microrganismos e Métodos de conservação de alimentos (https://www.yout	Fórum	19 a 24/07	Sem pontuação	-	5

					ube.com/watch?v=bRuVCePYIvo).					
					Recuperação	Atividade de recuperação (Google forms)	Contínua	100	-	0
					Prova final	Avaliação final (Google forms)	26 a 31/07	100	-	0

* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
<p>O cálculo para obtenção da média da disciplina ocorre da seguinte maneira:</p> <p>N1 = nota do tópico 5</p> <p>N2 = nota do tópico 7</p> <p>Média Geral = (N1+N2)/2</p>	100

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação:





INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

Campus Cabedelo

Rua Santa Rita de Cássia, 1900 - Jardim Camboinha, CEP 58103-772, Cabedelo (PB)

CNPJ: 10.783.898/0010-66 - Telefone: (83) 3248.5400

Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

Plano Instrucional MICROBIOLOGIA APLICADA À PANIFICAÇÃO

Assunto: Plano Instrucional MICROBIOLOGIA APLICADA À PANIFICAÇÃO
Assinado por: Luciana Trigueiro
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luciana Trigueiro de Andrade, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLÓGICO**, em 26/04/2021 10:57:35.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/04/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 217337

Código de Autenticação: 90fa9497e3



PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 1º ano	PERÍODO: 31/08 a 16/10
CURSO: Técnico em Panificação Integrado ao Ensino Médio (PROEJA)	ATIVIDADE SÍNCRONA: Terça - Feira HORÁRIO: 20:00 -21:00
COMPONENTE CURRICULAR: Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	ATENDIMENTO AOS DISCENTES: Terça - Feira HORÁRIO:21:00 -22:00
PROFESSOR(A): Juliana da Silva	CARGA HORÁRIA (% a definir): 32h

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Revisão dos conteúdos	<ul style="list-style-type: none"> Revisar os conteúdos abordados na primeira parte da disciplina que foram trabalhados antes da pandemia, são eles: Linguagem, Língua, Fala, Linguagem verbal, não verbal e mista. 	Webaula no Google Meet (atividade síncrona); Vídeo aulas; Fórum de discussão Mural virtual (testar com a turma) Google formulário (testar com a turma) Apostilas sobre o conteúdo;	Google formulário (não avaliativo) Mural virtual (não avaliativo)	31/08 a 04/09	Google formulário (não avaliativo)	Fórum de discussão	6h
									-	
2	1	2	Elementos da comunicação: funções da linguagem, figuras de linguagem; Linguagem conotativa e denotativa	<ul style="list-style-type: none"> Compreender as diferentes linguagens predominantes nos diversos gêneros textuais e as práticas sociais relacionadas a interpretação dos textos. Identificar os efeitos de sentidos e as significações produzidas pelos diferentes usos das figuras de 	Webaula no Google Meet (atividade síncrona); Power point (Slides) Situação-problema	Situação-problema	07/09 a 11/09	Situação-problema (50 pts) -	-	6h



				linguagem, seja pela produção escrita, seja pela oralidade.						
3	1	3	Introdução à literatura; As funções do texto literário e não literário; Gêneros literários: lírico, épico e dramático.	<ul style="list-style-type: none"> • Problematizar as definições de literatura; • Refletir sobre as funções do texto literário e não literário, como também sua organização textual e as diferentes produções de sentidos; • Reconhecer a organização textual dos seguintes gêneros literários: lírico, épico e dramático. 	<p>Webaula no Google Meet (atividade síncrona);</p> <p>Leitura de textos;</p> <p>Criação de vídeos curtos de leitura</p> <p>Fórum de discussão</p>	Criação de vídeos curtos de leitura	14/09 a 18/09	Criação de vídeos curtos de leitura (50 pts)	Fórum de discussão (não avaliativo)	6h
-4	1	4	Variedades linguísticas Conceito de texto: texto verbal e não verbal; Gêneros textuais e Tipologia; Efeito de sentido: duplo sentido, ambiguidade, ironia e humor	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliar o conhecimento prévio do aluno sobre variação linguística, contextualizando a importância da Sociolinguística Laboviana; • Conhecer alguns dos gêneros textuais, orais e digitais que circulam na sociedade, considerando o contexto específico de sua circulação e seu propósito comunicativo. 	<p>Webaula no Google Meet (atividade síncrona);</p> <p>Power point (Slides)</p> <p>Criação de entrevistas orais via Whatzapp;</p>	Criação de entrevistas orais via Whatzapp;	21/09 a 25/09	Criação de entrevistas orais via Whatzapp; (25 pts)	-	6h
5	1	5	Novo Acordo Ortográfico; Pontuação; A gramática e suas partes: o processo de estrutura e formação das palavras	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver o domínio da modalidade escrita formal, principalmente no que se refere à pontuação e a ortografia; • Compreender o processo de formação das palavras e sua estrutura e combinações, 	<p>Webaula no Google Meet (atividade síncrona);</p> <p>Google Formulário</p> <p>Fórum de discussão</p>	Google Formulário	28/09 a 02/10	Google Formulário (25 pts)	Fórum de discussão (25 pts) -	6h



				também conhecida como morfologia.						
6	1	6	A Literatura como expressão de uma época Primeiras visões do Brasil: Quinhentismo Barroco: contexto histórico, características e produção de textos A produção literária do Arcadismo;	<ul style="list-style-type: none"> Refletir sobre a produção literária como uma forma de expressão de uma época, contextualizando o contexto histórico, cultural e social de circulação das obras; Promover a leitura de diferentes obras relacionadas ao Quinhentismo, Barroco e Arcadismo; Identificar as características dos movimentos literários, relacionando à literatura, promovendo um letramento literário. 	Webaula no Google Meet (atividade síncrona); Vídeo no Youtube; Produção textual de poemas relacionados à temática das escolas literárias abordadas. Fórum de discussão	Produção textual de poemas	05/10 a 09/10	Produção textual de poemas (50 pts)	Fórum de discussão (não avaliativo)	6h
7	1	7	Recuperação	<ul style="list-style-type: none"> Devem ser realizadas pelos discentes que não atingirem uma pontuação mínima. 	Google formulário	Google formulário	12/10 a 16/10	-	-	0
			Avaliações Finais	Recuperar os conteúdos abordados ao longo da disciplina.	Google formulário	Google formulário	12/10 a 16/10		-	0

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos
<p>Atividades colaborativas (AC) = Σ 25</p> <p>Atividade Individual (AI) = Σ 175</p> <p>Detalhando a pontuação das notas:</p> <p>1ª nota referente ao somatório das atividades realizadas nos tópicos 2,3,4, 5, formado pela seguinte pontuação: Situação-problema 50 pts + criação de vídeos curtos 50 pts Total = 100</p>	100

2ª nota referente ao somatório das atividades realizadas no tópico 6, formado pela seguinte pontuação: Criação de entrevistas orais via Whatzapp 25 pts + Google formulário 25 pts + fórum de discussão 25 pts + criação de poema 50 pts **Total = 100**

Cálculo Média = somatório dos pontos obtidos na realização das atividades

1ª nota 100+ 2ª nota 100 = 200/2 = (100) Média

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 2020.1	PERÍODO: 31/08 a 23/10
CURSO: Proeja Panificação	ATIVIDADE SÍNCRONA: Sexta
COMPONENTE CURRICULAR: Química	HORÁRIO: 20:00
PROFESSOR(A): Niely Silva de Souza	ATENDIMENTO AOS DISCENTES: Sexta
	HORÁRIO: 21:00
	CARGA HORÁRIA (% a definir): 48h/a

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍOD O	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Revisão: Sistemas Químicos e Introdução ao laboratório	Entender a dinâmica do laboratório, conhecendo as suas normas de segurança, bem como saber identificar as vidrarias e equipamentos e aprender a manuseá-los;	- Web-aula (Google Meet). - Slides narrados com revisão dos temas já debatidos em sala (5 minutos) - apostila própria -	fórum de discussão específico	31/08 a 04/09		30	6h
2	1	2	Estrutura Atômica da Matéria	Distinguir: átomos, os, substâncias, moléculas;	- Web-aula (Google Meet). - Vídeo Aula (03 min) criada no youtube - apostila própria	lista de exercícios via documentos google ou fotos no Whatsapp	07/09 a 11/09	40		6h



3	1	3	número atômico e massa atômica	Utilizar a linguagem dos modelos aplicados à Química; Distinguir as partículas subatômicas, conhecendo-se os conceitos de número atômico, massa atômica e a evolução dos modelos atômicos ao longo da história;	- Web-aula (Google Meet). -Vídeo Aula (03 min) criada no youtube -apostila própria	-Lista de exercícios via documentos google ou fotos no Whatsapp	14/09 a 18/09	30		6h
4	1	4	eletrosfera e elementos químicos	Estudar o núcleo e a eletrosfera do átomo;	- Web-aula (Google Meet). -Vídeo Aula (03 min) criada no youtube -apostila própria	-lista de exercícios via documentos google ou fotos no Whatsapp -seminários elementos químicos	21/09 a 25/09	30	70	6h
5	1	5	Tabela Periódica	Prever as propriedades de um elemento químico através de sua localização na tabela periódica	- Web-aula (Google Meet). -Vídeo Aula (03 min) criada no youtube -apostila própria	-Lista de exercícios via documentos google ou fotos no Whatsapp -site da IUPAC	28/09 a 02/10	30		6h
6	1	6	Ligações atômicas	Escrever a fórmula de um composto a partir da localização na tabela periódica dos elementos químicos ou consulta na	- Web-aula (Google Meet). -Vídeo Aula (03 min) criada no youtube	-Lista de exercícios via documentos google ou fotos no Whatsapp	05/10 a 09/10	30		6h

				tabela de cátions e ânions;	-apostila própria					
7	1	7	Ligações moleculares	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.	- Web-aula (Google Meet). -Vídeo Aula (03 min) criada no youtube -apostila própria	lista de exercícios via documentos google ou fotos no Whatsapp	12/1 0 a 16/1 0	30		6h
8	1	8		Proporcionar, através do estudo da química, habilidades de solucionar problemas relacionados com situações do cotidiano do educando;	- Web-aula (Google Meet). - Polleverywhere.	Polleverywhere (nuvem de palavras – Atividade síncrona)	19/1 0 a 23/1 0		10	6h
			Todos os temas do semestre			Avaliação final	26/1 0 a 30/1 0			

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem Nota 1 do tópico 1 a 3 (100 pontos) Nota 2 tópico 4 (100 pontos) Nota 3 dos tópicos 5 a 8 (100 pontos) Média = (Nota 1 + Nota 2 + Nota 3)/3	100
--	-----



<i>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</i>	

Assinatura do Docente:

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

Local/Data da Aprovação: Cabedelo, 27 de Agosto de 2020