

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: 47478 - TEC.1014 - Tecnologia de Bebidas PROFESSOR(A): DALANY MENEZES OLIVEIRA 2222007	PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA: 50h/60 aulas
--	--

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
0	0	1	Ambientação e apresentação do plano instrucional. Formação de grupos para seminários	Conhecer a dinâmica da disciplina no período.	Aula meet Síncrona e Material de leitura	Não se aplica	18/10/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
1	1	2	Água mineral e outras águas engarrafadas: Introdução, tecnologia de envase. Água aromatizada. Composição química das águas engarrafadas.	Entender a atividade industrial das águas minerais e de outras águas engarrafadas.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	23/10/2021 Sábado letivo	Não se aplica	Não se aplica	4h/a
2	2	3	Sucos de fruta. Tipos de sucos e alguns processamentos.	Reconhecer os processamentos de sucos de frutas tropicais.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	25/10/2021	Não se aplica	Não se aplica	4h/a

3	3	4	Bebidas refrescantes: Introdução. Bebidas não carbonatadas Bebidas carbonatadas.	Conhecer os tipos de bebidas refrescantes. Compreender as substâncias necessárias como ingredientes e aditivos, além de sua composição. Identificar o processo de produção do refrigerante. Reconhecer os principais ingredientes e aditivos em cada tipo de refrigerante..	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	01/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
4	1, 2 e 3	5	Atividade de fixação para os conteúdos de 1, 2 e 3	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	08/11/2021 a 22/11/2021	40	Não se aplica	4h/a
5	4	6	Bebidas estimulantes Tecnologia do café. Tecnologia do cacau.	Conhecer o processo de obtenção das bebidas estimulantes café e cacau.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	20/11/2021 Sábado letivo	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
6	4	7	Bebidas estimulantes Tecnologia das bebidas à base de guaraná. Tecnologia de produção de chás.	Conhecer o processo de obtenção do guaraná. Reconhecer a produção dos diferentes tipos de chá.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	22/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
7	5	8	Cervejas Introdução. O papel da <i>Saccharomyces</i> no processo fermentativo. Microbiologia da cerveja Tecnologia de	Conhecer os processos fermentativos para a produção dos diferentes tipos de cervejas.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	29/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	4h/a

			processamento. A química da cerveja e de sua fabricação.							
8	4 e 5	9	Atividade de fixação para os conteúdos de 4 e 5	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	06/12/2021 a 13/12/2021	40	Não se aplica	4h/a
9	6	10	Vinhos Introdução. Definições e tipos de vinhos Tecnologia de vinificação Química do vinho. Microbiologia do vinho	Compreender os diferentes tipos de vinhos. Reconhecer os processos de vinhos e seus componentes	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	11/12/2021 Sábado letivo	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
10	7	11	Bebidas fermento-destiladas. Introdução. Composição química das bebidas fermento-destiladas. Tecnologia e tipos de bebidas destiladas	Conhecer o processo de destilação e de obtenção das bebidas fermento-destiladas.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	13/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
11	6 e 7	12	Atividade de fixação para os conteúdos de 6 e 7	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	20/12/2021 a 03/01/2022	20	Não se aplica	4h/a
12	8	13	Produção de vinagres Introdução; Fermentação acética. Tecnologia de processamento. Tipos de vinagres. Composição química dos vinagres	Reconhecer os tipos de vinagres e os processos de produção do vinagre.	Slide narrado ou web aula e/ou Material de leitura	Não se aplica	27/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	3h/a

13	8	14	Seminário Vinagre	Apresentar um processamento de um tipo de vinagre.	Aula meet Síncrona Material de leitura	Seminário	03/01/2022	Não se aplica	100	3h/a
14	1	15	Demonstração de uma prática de gaseificação de água	Aprender as principais etapas do processo de gaseificação da água.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	10/01/2022	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
15	2	16	Demonstração de uma prática de produção de tipos de suco.	Aprender as principais etapas do processo de produção de sucos.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	17/01/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
16	3	17	Demonstração de uma aula prática de produção dos xaropes para refrigerantes	Aprender as principais etapas de elaboração dos xaropes para a produção de refrigerantes.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	24/01/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
17	3	18	Demonstração de uma aula prática de gaseificação refrigerante	Aprender sobre o processo de gaseificação de refrigerantes.	Vídeo aula e Material de Leitura	Não se aplica	07/03/2022	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
18	0	19	Prova Final	Compreender os conteúdos do período para aplicar na indústria de bebidas	Todo o material do período	Questionário	10/03/2022 a 11/03/2022	100	Não se aplica	0

* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem nos dois Bimestres		Pontos 200
<p>Atividades on-line Σ até 100 pontos dos dois Bimestres</p> <p><input type="checkbox"/> Atividades Colaborativas (AC): até 100 pontos</p> <p>Nota 1 (N1) = 100</p> <p><input type="checkbox"/> Atividades Individuais (AI): Σ até 100 pontos</p> <p>Nota 2 (N2) = 100</p> <p>Média (N1 + N2)/2</p>		

Se não atingir 70 pontos o aluno irá realizar questionário de Prova Final de todo o conteúdo do período valendo nota máxima 100.

Assinatura do Docente: *Dalany Menezes Oliveira*

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: 20201.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos – Graduação - Sousa (CAMPUS SOUSA) COMPONENTE CURRICULAR: 39013 - TEC.1011 - Tecnologia de Carnes PROFESSOR(A): Lucélia Kátia de Lima – Mat. 2233149							PERÍODO: 5º Período CARGA HORÁRIA (88%) Total da disciplina: 100 h/120 Aulas Aulas já ministradas: 12h/14 aulas Restante: 88h/106 aulas corresponde a 88% Sendo 38h/46 aulas teóricas e 50h/60 aulas práticas segundo o PPC			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	2	0	Ambientação	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer o Ambiente Virtual de Aprendizagem da plataforma Moodle; Interagir com os participantes da disciplina. 	-	-	18/10 a 25/10/2021	-	-	5
		1	Aula teórica- Transformação músculo em carne (mudanças bioquímicas post mortem, maturação da carne) e anômalos PSE e DFD	<ul style="list-style-type: none"> Revisar os conceitos abordados nas aulas iniciais do curso; Compreender as reações bioquímicas que convertem músculo em carne; Diferenciar os anômalos PSE e DFD. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-				
2	2	2	Aula teórica- Conservação de carne por resfriamento e congelamento	<ul style="list-style-type: none"> Explicar como ocorre a conservação da carne por resfriamento e congelamento; Diferenciar o rigor do descongelamento e encurtamento pelo frio; Conhecer os métodos aplicados para se evitar o encurtamento pelo frio e o rigor do descongelamento. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	25/10 a 01/10/2021	-	-	5

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
3	2	3	Aula teórica- Tecnologia de abate e preparo das carcaças de bovinos e suínos	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a importância do bem-estar animal para a qualidade da carne; • Definir abate humanitário. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	Questionário	01/11 a 08/11/2021	100	-	4
4	2	4	Aula teórica- Tecnologia de abate de aves	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a importância do bem-estar animal para a qualidade da carne; • Conhecer o método de abate humanitário em aves. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	08/11 a 16/11/2021 Sábado letivo	-	-	4
5	2	5	Aula teórica- Cortes comerciais de aves	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os principais cortes cárneos em aves; • Compreender a importância dos cortes na valorização dos produto para venda. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	16/11 a 22/11/2021	-	-	4
6	2	6	Aula teórica – - Microbiologia da carne - Cortes comerciais de bovinos e suínos.	<ul style="list-style-type: none"> • Listar os principais micro-organismos envolvidos na contaminação da carne; • Conhecer as fontes de contaminação; • Identificar os principais cortes cárneos; • Compreender a importância dos cortes carnosos na elaboração dos produtos. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	22/11 a 29/11/2021	-	-	4
7	2	7	Aula teórica – - Produtos cárneos - Cor da carne	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a legislação dos produtos cárneos; • Explicar a função dos equipamentos e aditivos; • Compreender o processo de cura; • Entender como ocorre o processo de modificação da cor de cortes cárneos e produtos. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	-	29/11 a 06/12/2021	-	-	4

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
8	2	8	Aula teórica- Produtos cárneos	<ul style="list-style-type: none"> • Enumerar os produtos cárneo emulsionados, fermentados, defumados e reestruturados. • Conhecer as tecnologias aplicadas para obter cada produto. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	Aula teórica- Produtos cárneos	06/12 a 13/12/2021	-	-	4
9	2	9	Aula teórica- Produtos cárneos	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os tipos de envoltórios; • Aprender como realizar o embutimento e amarração. • Aprender a realizar os cálculos das formulações utilizadas nas aulas práticas. 	Links, Video, arquivo PDF, resumo e apresentação PowerPoint	Questionário	13/12 a 20/12/2021	100	-	4
10	2	10	Aula prática CORTES SUÍNOS 1. comerciais peças grande e para elaboração dos produtos	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a fazer a limpeza da carcaça dos suínos; • Amolar as facas • Conhecer os principais cortes cárneos de suíno • Entender os cuidados com a câmara fria • Etapas de higiene do setor • Avaliar a conduta e higiene do manipulador de alimentos. 	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	20/12 a 27/12/2021	20	-	12
11	2	11	Aula prática CORTES SERRA FITA	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os cortes menores • Como manipular com segurança a serra fita. • Etapas de higiene do setor • Avaliar a conduta e higiene do manipulador de alimentos. 	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	27/12 a 03/01/2022	20	-	4
12	2	12	Aula teórica- Higiene setor cárneos no controle da Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> • Listar novas legislações publicadas com medidas para conter a disseminação do novo coronavírus no setor de processamento de carnes 	Links, Video, arquivo PDF, apresentação PowerPoint	-	03/01 a 10/01/2022	-	-	12

TÓPICO	UNIDADE (SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
13	2	13	Aula prática PRODUTOS SUÍNOS 1. Hambúrguer 2. Linguiça Pura	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a função do envoltório e como fazer a reidratação; • Entender a função dos aditivos; • Conhecer os principais equipamentos utilizados no embutimento; • Aprender como calcular as porções apresentadas nas formulações. 	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	10/01 a 17/01/2022	20	-	12
14	2	14	Aula prática 1. Cortes comerciais; 2. Filé empanado; 3. Desossa de coxas e sobrecoxas para elaboração de produtos	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os cortes comerciais dos frangos; • Calcular as formulações das farinhas de cobertura. 	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	17/01 a 24/01/2022	20	-	12
15	2	15	Aula prática 4. Linguiça de Frango Hambúrguer de Frango	<ul style="list-style-type: none"> • Calcular a formulação Aprender a realizar o embutimento e moldagem. 	Aula prática em laboratório	Ficha avaliativa individual sobre higiene e conduta	24/01 a 07/03/2022	20	-	12
16	2	16	Atividade Avaliativa			Questionário	07/03 a 09/03/2022	100	-	4
-	2	-	PROVA FINAL			Questionário	10/03/2022	100	-	-

* Planejamento do 2º semestre 2021.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e pontuação das Atividades Individuais em aulas práticas	Pontos
	400

As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:

Três Questionários realizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (QAVA)

$\Sigma(QAVA) = 300$ pontos (100 pontos cada questionário)

Avaliação Individual em aulas práticas (presencial) (AAP)

$\Sigma(AAP) = 100$ pontos

Cálculo Média = $\frac{\Sigma(\text{Três maiores notas})}{3}$ = Estará aprovado quem possuir média ≥ 70 pontos.

Assinatura do Docente: Lucélia Kátia de Lima

Lucélia Kátia de Lima

Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Sousa-PB/ 10 de setembro de 2021:

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.5.872.1D CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Cereais e panificação PROFESSOR(A): Kerolayne Santos Leite	PERÍODO: 2021.2 (Continuação da período 2021.1) *CARGA HORÁRIA TOTAL DA DISCIPLINA 67h/r= 37 h/r teóricas + 30 h/r práticas. *O conteúdo teórico já foi ministrado, neste plano consta apenas o conteúdo prático.
---	--

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	Aula Prática: Pão francês, cachorro quente, hambúrguer, forma, pão doce, pães enriquecidos, sonho, donuts.	Aprender como elaborar os diferentes pães.	Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários	Não se aplica	22/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	6

2	1	2	Aula Prática: Bolo básico(fofo), bolo de Cenoura, bolo de bolo confeitado, biscoito amanteigado (goiabinha) e de queijo	Aprender como elaborar os diferentes bolos caseiros e confeitados e biscoitos.	Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários	R1	23/11/2021	100 pontos	Não se aplica	6
2	1	3	Bolo, pão e biscoito de Arroz, milho e aveia.	Aprender como elaborar os diferentes produtos de panificação substituindo a farinha de trigo por arroz, milho e aveia.	Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários	Não se aplica	24/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	6
3	1	4	Pão de queijo, Coxinha, empada, panetone e biscoitos natalinos.	Aprender como elaborar salgadinhos de massa tradicionais, sonhos e pães e biscoitos natalinos.	Aprender como elaborar os diferentes bolos caseiros e confeitados e biscoitos.	Não se aplica	25/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	6

3	1	5	Raviolli, panqueca, talharim, pizza.	Aprender como elaborar as diferentes massas alimentícias cozidas	Aprender como elaborar os diferentes bolos caseiros e confeitados e biscoitos.	R2	26/11/2021	100 pontos	Não se aplica	6
			Prova Final				15/12/2021			

* Planejamento de 2021.1 considerando a continuação da disciplina apenas a carga horária prática.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos 300
<p>** <i>O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</i></p> <p>MB= N1+N2 +N3/3</p> <p>As notas N1 e N2 já foram avaliadas considerando o conteúdo teórico. Portanto N3 será a soma dos Relatórios (R):</p> <p>N3 = (R1 + R2)/2</p> <p>MÉDIA SEMESTRAL = (NOTA 1 + NOTA 2 + NOTA 3)/3</p>	

Kerolayne Santos Leite

Assinatura do Docente: Kerolayne Santos Leite

Matrícula SIAPE: 1053298

Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Sousa-PB/ 27 de setembro de 2021:

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 5ºSemestre CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Leite e Derivados PROFESSOR(A): Ticiana Leite Costa	PERÍODO:2021.2
	CARGA HORÁRIA 100h/120 aulas

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	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação da aula, alunos e professora; Aspectos econômicos da atividade leiteira e considerações sobre a indústria de laticínios; Definição de leite e composição nutricional. 	Conhecer os aspectos econômicos atuais da atividade leiteira e da indústria; Definir leite e seus componentes.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.	(Questionário)	22/10/21 a 29/10/21	AV I – 20		6 h

2	1	2	<ul style="list-style-type: none"> • Síntese do leite na glândula mamária; • Mastite. 		<p>Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio: (Apostila).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides;</p> <p>Fórum.</p> <p>Postagem de vídeos</p>	(Questionário)	29/10/21 a 05/11/21	AV I – 20		6 h
3	1	3	<ul style="list-style-type: none"> • Produção Higiênica do leite: Classificação e recebimento na plataforma da indústria. 	Abordar	<p>Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio didático).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides e vídeo</p> <p>Fórum.</p>	(Questionário)	05/11/21 a 12/11/21	AV I – 20		6 h
4	1	4	<ul style="list-style-type: none"> • Produção Higiênica do leite: Tratamento e transformação do leite fluido (processos de pasteurização e esterilização). 	Abordar.	<p>Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio ático: (Apostila/ livro).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides e vídeo</p> <p>Fórum.</p>	(Questionário)	12/11/21 a 19/11/21	AV I – 20		6 h

5	1	5	<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade físico-química do leite. 	Abordar as.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Slides e vídeo Fórum.	Atividade De pesquisa	19/11/21 a 26/11/21	AV I – 20		6 h
6	2	6	<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade microbiológica do leite 	Discutir	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.	Mapa Mental	26/11/21 a 03/12/21	AV II – 10		6 h
7	2	7	<ul style="list-style-type: none"> • Higienização da indústria de laticínios. 	Discutir sobre.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio didático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides e vídeo Fórum.	Mapa mental	03/12/21 a 10/12/21	AV II – 10		6 h

8	2	8	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento tecnológico de bebida lácteas e iogurtes; • Processamento tecnológico de doce de leite em barra e pasta; • Processamento tecnológico de manteiga; 	Abordar	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.	Apresentação de seminários e Mapa mental	10/12/21 a 17/12/21	AV II – 10 (Mapa)	AV II – 50 (Seminário)	6 h
9	2	9	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento tecnológico de Queijos, • Processamento tecnológico de sorvetes 	Abordar as	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro).	Apresentação de seminários e Mapa mental	07/01/22 a 14/01/22	AV II – 10 (Mapa)		6 h
10	2	10	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos Tecnológicos de aditivos: ingrediente e coadjuvantes utilizados em produtos derivados de leite. 	Aborda	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro).	Trabalho de pesquisa	08/01/22 (Sábado Letivo)	AV II – 10		6 h
11	2	11	Aula Prática: análises físico-químicas do leite	Abordar as	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)	Relatório	14/01/22 a 21/01/22	AV III – 10		6 h

					Material de apoio ártico: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Fórum.				
12	3	12	<ul style="list-style-type: none"> Aula Prática: • Elaboração de iogurte e bebida láctea; • Elaboração da manteiga: creme e garrafa. 	.	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ártico: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeo; Fórum.	15/01/22 (Sábado Letivo)	AV III– 15		6 h
13	3	13	<ul style="list-style-type: none"> • Aula Prática: Elaboração de Doce de leite :cremoso e em pasta. 		Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ártico: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeo; Fórum.	Relatório	21/01/22 a 28/01/22	AV III– 15	6 h

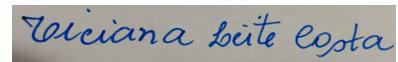
14	3	14	<ul style="list-style-type: none"> • Aula Prática: Elaboração de Queijo e Minas frescal 		<p>Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio ático: (Apostila/ livro).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides.</p>		22/01/22 (Sábado Letivo)	AV III– 15		6 h
15	3	15	<ul style="list-style-type: none"> • Aula Prática: Elaboração de Queijo de coalho e Queijo ricota 	.	<p>Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio ático: (Apostila/ livro).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides;</p> <p>Postagem de vídeos.</p>		28/01/22 a 04/02/22	AV III– 15		6 h
16	3	16	<ul style="list-style-type: none"> • Aula Prática: Elaboração de Queijo fino: 	Conhecer os Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios.	<p>Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)</p> <p>Material de apoio ático: (Apostila/ livro).</p> <p>Exercícios;</p> <p>Slides;</p> <p>Postagem de vídeos..</p>		29/01/22 (Sábado Letivo)	AV III– 15		6 h

17	3	17	<ul style="list-style-type: none"> • Aula Prática: Elaboração de sorvete 	Conhecer os Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios	Vídeo conferência (aula síncrona); Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Material de apoio ático: (Apostila/ livro). Exercícios; Slides; Postagem de vídeos; Fórum.		04/02/22	AV III- 15		6 h
			<ul style="list-style-type: none"> • Prova final 				11/03/2022			

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	300 Pontos
<p><i>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle</i></p> <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 e colaborativas) • Avaliação II (AV II): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas) • Avaliação III (AV III): Σ até 100 pontos (Atividades individuais e colaborativas) 	Pontos 300

O cálculo para a obtenção da média das atividades online será feito da seguinte maneira:

$$\text{Média das Atividades } \textit{Online} = (\text{AV I} + \text{AV II} + \text{AV III}) / 3$$

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Márcia Soárez Costa".

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: 20212.5.872.1D, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Matriz 141, 5º Período, Diurno CURSO: 872 - Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: 53929 – TEC.1015 – Tecnologia de Vegetais PROFESSOR: Luís Gomes de Moura Neto (SIAPE 1808119)	PERÍODO: 2021.2 CARGA HORÁRIA: 100h /120 aulas
---	---

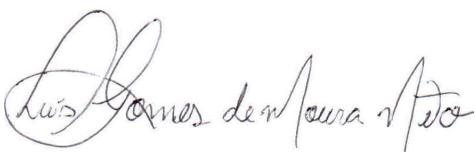
TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO- PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Ambientação e apresentação do plano instrucional	Conhecer a dinâmica da disciplina no período	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	19/10/2021	Não se aplica	Não se aplica	3 h/a
2	1	2	Fisiologia pós-colheita	Compreender sobre a estrutura e fisiologia de frutas e hortaliças	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	26/10/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
3	1	3	Fisiologia pós-colheita	Conhecer a composição química de frutas e hortaliças	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	06/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
4	1	4	Fisiologia pós-colheita	Compreender sobre a respiração dos frutos e hortaliças.	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	09/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
5	1	5	Tecnologia de Polpas e sucos de frutas / Frutas e hortaliças minimamente processadas e refrigeradas	Compreender o processamento de polpa e sucos de frutas, assim como processamento mínimo de frutas e hortaliças	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	16/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

6	1	6	Frutas e Hortalícias em conservas	Compreender o processamento de frutas e hortalícias em conservas	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	23/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
7	1	7	Atividade de fixação dos conteúdos (aulas 1 a 7)	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	27/11/2021	30	Não se aplica	6 h/a
8	1	8	Geleias, doces cremosos e em massas	Compreender o processamento geleias, doces cremosos e em massas.	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	30/11/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
9	1	9	Frutas e Hortalícias Osmoticamente Desidratadas e Saturadas	Compreender o processamento frutas e hortalícias desidratadas	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	04/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
10	1	10	Tecnologia de cana de açúcar / Tecnologia de produção de óleos e gorduras	Compreender o processamento de produtos derivados da cana de açúcar e de óleo e gorduras	Aula síncrona ou Slide narrado e material de leitura	Não se aplica	07/12/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
11	1	11	Atividade de fixação dos conteúdos (aulas 8 a 11)	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	14/12/2021	30	Não se aplica	6 h/a
12	1	12	Aula prática	Produção de polpa / Produção de Suco	Aula prática	Não se aplica	21/12/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
13	1	13	Aula prática	Produção de doce / Produção de geleia / Produção de doce cremoso	Aula prática	Não se aplica	28/12/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
14	1	14	Aula prática	Produção de doce / Produção de geleia / Produção de doce cremoso	Aula prática	Não se aplica	04/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
15	1	15	Aula prática	Produção de frutos e hortalícias saturados (frutas cristalizadas)	Aula prática	Não se aplica	11/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a

16	1	16	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças em conserva	Aula prática	Não se aplica	18/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
17	1	17	Aula prática	Produção de frutos e hortaliças minimamente processados	Aula prática	Não se aplica	25/01/2021	Relatório/questionário	Não se aplica	10 h/a
18	1	18	Atividade de fixação dos conteúdos das aulas práticas (aulas 13 a 17)	Compreender o conteúdo para aplicar nas atividades de fixação.	Material das aulas passadas	Questionário	08/03/2021	40	Não se aplica	5 h/a
19	1	19	Prova Final	Reavaliar os conteúdos do período em relação à Tecnologia de Vegetais	Todo o material do período	Questionário	10/03/2022	100	Não se aplica	0

	Sábado letivo
	Prova final

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem nos dois bimestres	Pontos 100
<p><i>Atividades on-line</i> Σ até 100 pontos dos dois bimestres</p> <p>- <i>Atividades Individuais (AI)</i>: Σ até 100 pontos</p> <p><i>Nota 1 (N1), Nota 2 (N2) e Nota 3 (N3) = 100</i></p> <p><i>Média (N1 + N2 + N3)</i></p> <p><i>Se não atingir 70 pontos o aluno irá realizar questionário de Prova Final de todo o conteúdo do período valendo nota máxima 100.</i></p>	

Assinatura do Docente:  (Luís Gomes de Moura Neto, SIAPE 1808119)

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

Local/Data da Aprovação:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS SOUSA

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.4.872.1D					PERÍODO: Continuação do periodo 2021.1					
CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS										
COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE PESCADOS					CARGA HORÁRIA (%): <i>De forma remota 60% (30 h teóricas)</i> <i>De forma presencial 40% (20h práticas)</i>					
PROFESSOR(A) FORMADOR(A): JULIANA MARIA GUEDES DE OLIVEIRA					<i>*O conteúdo teórico já foi ministrado, neste plano consta apenas o conteúdo prático.</i>					

TÓPICO	UND	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA (H/A)
1	1	1	Aula Prática: Abate e Filetagem de peixes	Aprender a técnica de abate e filetagem.	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		16/11/2021			4
2	1	2	Aula Prática: Elaboração de Hambúrguer e Almôndegas de Peixe	Aprender como elaborar derivados de pescado.	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		17/11/2021			4
3	1	3	Aula Prática: Elaboração de nuggets de peixe.	Aprender como elaborar derivados de pescado.	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		18/11/2021			4

4	1	4	<i>Aula Prática: Camarão: evisceração, descascamento e cortes.</i>	<i>Aprender os diferentes cortes de camarão, evisceração e descascamento.</i>	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		29/11/2021		4
5	1	5	<i>Aula Prática: Camarão: Empanamento.</i>	<i>Aprender como elaborar derivados de pescado.</i>	<i>Aula prática presencial no laboratório com maquinários e insumos necessários</i>		30/11/2021		4
6									
7									

*** Planejamento de 2021.1 considerando a continuação da disciplina apenas a carga horária prática.**

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	PONTOS
<p>Fórmula de cálculo da pontuação:</p> <p>Atividades avaliativas já concluídas. Constam no Plano de caga horária teórica.</p> <p>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</p>	

Sousa, 23 de outubro de 2021

Documento assinado eletronicamente por:

■ Juliana Maria Guedes de Oliveira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 23/10/2021 15:16:34.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/10/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 231489

Código de Autenticação: 517ec2b430



Av. Pres. Tancredo Neves, s/n - Jardim Sorrilandia, SOUSA / PB, CEP 58800-970

<http://ifpb.edu.br> - (83) 3522-2727, (83) 3522-2729