

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.3.866.1D CURSO: CURSO SUPERIOR TÉCNOLOGO EM ALIMENTOS COMPONENTE CURRICULAR: 7464 - TEC.0956 - Biologia Geral PROFESSOR(AS): Maria Lourdes Vieira Ximenes					PERÍODO: 2021.1				
					CARGA HORÁRIA : 50 h				

TÓPICO	(PERÍODO)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA / PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Apresentação do Plano Instrucional para as Atividades não Presenciais da disciplina	- Dirimir dúvidas dos discentes em relação à implantação e desenvolvimento de atividades não presenciais; - Apresentar o cronograma das aulas remotas e conteúdos da disciplina.	Webaula (Meet)	Não se aplica	18.05	Não se aplica	Não se aplica	2h/a
2	1	2	O contexto químico da vida: (1) os elementos químicos; (2) compostos importantes; (3) distinção entre compostos inorgânicos e orgânicos; (4) água: especificidades bioquímicas, atuação nos processos metabólicos.	- Revisar os fundamentos da base molecular inorgânica e orgânica da vida; - Conhecer as características químicas (tipos de componentes, estrutura molecular, diferenças básicas) e as funções gerais dos Glicídios, Lipídios, Proteínas e Ácidos nucléicos.	Webaula (Meet)	Questionário	25.05 a 01.06	20	Não se aplica	3h/a
3	1	3	O contexto químico da vida [continuação]: (5) Identificação dos principais minerais: funções em animais e vegetais; sintomas carenciais. (6) Glicídios e Lipídios: identificação, classificação e funções orgânicas.		Vídeo aulas e mapas conceituais	Tarefa (lista de exercícios)	01.06 a 08.06	15	Não se aplica	3h/a
4	1	4	O contexto químico da vida [continuação]: (7) Proteínas: caracterização dos aminoácidos; estabelecimento das ligações peptídicas; Classificação e funções orgânicas das proteínas.		Webaula (Meet)	Fórum	08.06 a 15.06	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
5	1	5	O contexto químico da vida [continuação]: (8) Ácidos nucleicos: caracterização dos nucleotídeos; classificação e funções orgânicas do DNA e RNA; a universalização do		Vídeo aulas Apostila Chat (Moodle)	Pesquisa e fórum	15.06 a 19.06	20	Não se aplica	3h/a

			código genético; a determinação das características hereditárias.							
6	1	6	Estrutura e organização celular: (1) Microscopia e teoria celular; (2) A base celular da vida; (3) Diversidade entre células; (4) Morfologia celular; (5) A estrutura interna das células;	- Distinguir os tipos de células conforme as espécies vivas; - Entender a estrutura e funcionamento celular, a partir do estudo de seus constituintes. - Conhecer a composição molecular básica da membrana plasmática, compreendendo o significado do modelo do mosaico fluido e os mecanismos de transporte;	Webaula (Meet)	Atividade (lista de exercícios)	19.06 a 24.07	30	Não se aplica	3h/a
7	1	7	Estrutura e organização celular [continuação]: (6) Configurações do citoplasma das células (origem, composição e funções das organelas citoplasmáticas).	- Comparar a organização do citoplasma de células procarióticas e eucarióticas, diferenciando esses dois tipos de organização celular;	AVA	Atividade (lista de exercícios)	24.07 a 27.07	15	Não se aplica	3h/a
8	1	8	Estrutura e organização celular [continuação]: (7) Núcleo celular: composição, diversidade e funções; distinção entre células diploides e haploides; constituição cromossômica de espécies animais e vegetais.	- Associar corretamente as estruturas e as funções de cada uma das organelas celulares; - Entender a organização básica do núcleo celular e as características gerais dos cromossomos.	Video aulas	Não se aplica	27.07 a 31.07	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
9	1	9	Metabolismo celular: (1) conceitos básicos; (2) o aparelho fotossintético; (3) a fotossíntese em plantas superiores; (4) as etapas da fotossíntese.	- Depreender e explicar os processos metabólicos da fotossíntese, fotorr respiração e respiração celular, argumentando porque os organismos aeróbios podem usar os seus compostos químicos produtores de energia mais eficientemente que os anaeróbios.	Video aulas	Atividade (lista de exercícios)	31.07 a 03.08	10	Não se aplica	3h/a
10	1	10	Metabolismo celular [continuação]: Distinção entre plantas C3, C4 e CAM. Forr respiração.		Video aulas Chat (Moodle)	Fórum	03.08 a 10.08	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
11	1	11	Metabolismo celular [continuação]: respiração celular (conceito, etapas, rotas metabólicas, saldo energético).		Video aulas	Não se aplica	10.08 a 17.08	10	Não se aplica	3h/a
12	1	12	Histologia vegetal: estruturas, funções e atividades metabólicas dos órgãos vegetativos; Meristemas, epiderme, parênquima e esclerênquima, sistemas vasculares.	- Diferenciar as formas e estruturas internas dos vegetais, identificando a que tecidos pertencem.	Webaula (Meet)	Teste	17.08 a 24.09	20	Não se aplica	3h/a
13	1	13	Biodiversidade: conceito, diversidade entre espécies e dentro de espécies; diversidade e os ecossistemas. Sistemas de classificação biológica; Nomenclatura científica.	- Discutir a diversidade dos seres vivos, indicando razões para a sua existência. - Apresentar as regras do sistema binomial de nomenclatura científica. - Descrever as características e peculiaridades dos microrganismos que os colocam à parte dos outros organismos. - Avaliar o papel desempenhado pelos microrganismos no meio ambiente, especialmente na agricultura e na indústria.	Video aulas	Atividade (lista de exercícios)	24.08 a 31.08	20	Não se aplica	3h/a
14	1	14	Caracterização e classificação dos cinco reinos biológicos.		Video aulas Podcast e reportagens	Teste	31.08 a 11.09	20	Não se aplica	3h/a

15	1	15	Diversidade vegetal (Briófitas, Pteridófitas, Gimnospermas e Angiospermas); Forma e funções das plantas.	- Reconhecer os diversos grupos vegetais, caracterizando a sistemática das Angiospermas. - Caracterizar os diversos grupos de animais, listando representantes de cada filo. - Relacionar as características dos seres vivos ao ambiente em que vivem, por exemplo, a conquista do ambiente terrestre por vegetais e animais às adaptações morfofisiológicas que possibilitam essa conquista.	Video aulas Podcast e reportagens	Mapas mentais	11.09 a 14.09	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
16	1	16			Webaula (Meet)	Não se aplica	14.09 a 21.09	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
17	1	17	Diversidade animal (características gerais dos filos).		Webaula (Meet)	Tabela comparativa	21.09 a 28.09	10	Não se aplica	3h/a
18	1	18	Diversidade animal (características gerais dos filos).		Webaula (Meet)	Tabela comparativa	28.09	10	Não se aplica	3h/a

* Planejamento para 2021.1

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem	2021.1 = 100 pontos + 100 pontos
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	Nota Final = AI + AC = Σ até 100 pontos.

Assinatura do Docente:

Assinatura da Subcomissão

Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Local/Data da Aprovação:

ANEXO I
PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.1.872.1D, 1º Período, Diurno CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentos de Cálculo PROFESSOR: Carlos Lisboa Duarte						PERÍODO: 2021.1				
						CARGA HORÁRIA (% a definir): 83 h/a				
TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA (h/a)
1	Iº	1	Apresentação da disciplina e revisão de conceitos básicos	Apresentar a dinâmica da disciplina	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	17/05 à 22/05/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
2	Iº	2	Noções de conjunto	Rever noções acerca do estudo de conjuntos.	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	24/05 à 29/05/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
3	Iº	3	Ideia e conceito de função	Analizar o conceito de função.	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	31/05 à 05/06/2021	Não se aplica	Não se aplica	6 h/a
4	Iº	4	Estudo das funções polinomiais	Observar os principais tipos de funções polinomiais	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	07/06 à 12/06/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
5	Iº	5	Problematizações envolvendo funções polinomiais	Resolver problemas envolvendo funções	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	14/06 à 19/06/2021	100	Não se aplica	6 h/a
6	Iº	6	Funções trigonométricas e exponenciais	Compreender o conceito de funções trigonométricas e exponenciais	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	21/07 à 24/07/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

7	Iº	7	Introdução ao estudo de Limites de funções	Observar noções básicas de limite	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	26/07 à 31/07/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
8	Iº	8	Propriedades de limites de funções	Analizar as principais propriedades do estudo de limites	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	02/08 à 07/08/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
9	Iº	9	Resolução de problemas envolvendo limite	Resolver problemas envolvendo limites	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	09/08 à 14/08/2021	100	Não se aplica	5 h/a
10	Iº	10	Função contínua	Compreender o conceito de função contínua	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	16/08 à 21/08/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
11	Iº	11	Estudo do gráfico da função contínua	Interpretar o gráfico de uma função contínua	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	23/08 à 28/08/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
12	Iº	12	Conceito de derivada	Explorar a noção de derivada de uma função	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	30/08 à 04/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	6 h/a
13	Iº	13	Técnicas de derivação	Aprender as principais técnicas de derivação	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	06/09 à 11/09/2021	100	Não se aplica	5 h/a
14	Iº	14	Introdução ao da integração	Observar as noções básicas sobre integração	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	13/09 à 18/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
15	Iº	15	Teorema fundamental do cálculo	Refletir acerca das possibilidades do uso do teorema fundamental do cálculo para integrais	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	20/09 à 25/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
16	Iº	16	Técnicas integração	Compreender as principais técnicas de	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	27/09 à 30/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

				integração de uma integral definida.						
17	Iº	17	Provas Finais	Realizar avaliação final da disciplina	Não se aplica	Lista de fixação da aprendizagem	01, 03 à 04/10/20	100	Não se aplica	Não se aplica

* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem		-	
<p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>Atividades Online: Σ até 100 pontos por período.</p> <p>Atividades Individuais (AI): de 0 a 100 pontos por atividade.</p> <p>A obtenção da média final da disciplina será dada por meio da média aritmética das notas das atividades.</p> <p>As atividades colaborativas, por exemplo, fórum, não serão pontuadas. Sendo assim, elas serão utilizadas apenas como ferramentas de complementação pedagógica.</p>			

Assinatura do Docente: *Carlo Lins da Duarte*

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

Local/Data da Aprovação:

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.1.872.1D CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Informática Básica PROFESSORA: Leonardo da Costa Santos			PERÍODO: 2021.1				
			CARGA HORÁRIA (% a definir): 100% (50h/a) 60 aulas				
AULA	UNIDADE	TEMA	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	DATA	Pontuação Individual	CARGA - HORÁRIA
1	Etapa 1	Apresentação da disciplina			19/05/2021		3h
2	Etapa 1	Conceitos fundamentais da Computação; (Introdução, Evolução histórica, A informação e sua representação), Os sistemas de numeração (No decimal, binário, octal e hexadecimal; conversões; representação de números inteiros e reais; condição alfanumérica) Hardware: Componentes / Arquitetura de um Computador (CPU, Memória, Dispositivos de E/S, Arquitetura de Von Neumann); Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		26/05/2021	3h	
3	Etapa 1	Introdução a Sistemas Operacionais; Conceitos, definição e histórico; Multitarefa, Monotarefa, Multusuário, Monousuário; Evolução dos Sistemas Operacionais; Licença de uso: Livre e Proprietário; GUI – Interface gráfica com Usuário x Modo texto;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		02/06/2021		3h
4	Etapa 1	Instalação do Windows; Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	09/06/2021	100	3h
5	Etapa 1	Introdução ao Sistema Operacional Windows 7; Conhecendo a Interface Gráfica do Windows 7; Janelas, Ícones e Menu; Noções de salvamento;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		16/06/2021		3h

6	Etapa 1	Windows Explorer – Gerenciador de arquivos do Windows; Conhecendo a forma que o Windows 7 organiza os arquivos, diretórios e unidades de disco; Gerenciamento do Computador, Variáveis de Ambiente e execução de arquivos. Trabalhando os conceitos mover (recortar), copiar, colar; Excluir e recuperar arquivos e diretórios;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		21/07/2021		3h
7	Etapa 1	Utilização do Painel de Controle;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		28/07/2021		3h
8	Etapa 1	Noções de Segurança da Informações (Vírus e outras ameaças)	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		04/08/2021		3h
9	Etapa 1	Internet: introdução, histórico, navegadores, formulários; Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	11/08/2021	100	3h
10	Etapa 1	Processador de texto LibreOffice Writer/Microsoft Word: fundamentos, formatação de documentos, configuração de página, exportação de documentos; estilos de texto, inserção de gráficos e figuras, Fontwork, sumários e índices;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		18/08/2021		3h
11	Etapa 1	Sábado Letivo: Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	21/08/2021	100	3h
12	Etapa 1	Processador de texto LibreOffice Writer/Microsoft Word: inserção e formatação de tabelas, tabelas calculadas;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		25/08/2021		3h

13	Etapa 1	Sábado Letivo: Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	28/08/2021	100	3h
14	Etapa 1	Planilhas eletrônicas LibreOffice Calc/Microsoft Excel: fundamentos, formatação, fórmulas básicas, configuração de página, exportação de documentos.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		01/09/2021		3h
15	Etapa 1	Sábado Letivo: Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	04/09/2021	100	3h
16	Etapa 1	Planilhas eletrônicas LibreOffice Calc/Microsoft Excel: fundamentos, formatação, fórmulas básicas, configuração de página, exportação de documentos.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		15/09/2021		3h
17	Etapa 1	Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	22/09/2021	100	3h
18	Etapa 1	Slides LiberOffice: Criação e formatação de Slides; Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	29/09/2021	100	3h

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	700 Pontos (sendo 700 pontos de atividades individuais e 0 pontos de atividades colaborativas)
<i>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</i>	As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira: Atividades Online: até 700 pontos, dos quais: <ul style="list-style-type: none"> • Atividades Colaborativas (AC): até 0 pontos • Atividades Individuais (AI): até 700 pontos O cálculo para a obtenção da Média do Curso é feito da seguinte maneira: Média= (AC + AI)



Assinatura do Docente

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 47466 - TEC.0044 - Inglês Instrumental - Graduação CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Inglês Instrumental PROFESSOR(A) FORMADOR(A): Thiago de Sousa Almeida	PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA: 50h/60 Aulas
--	--

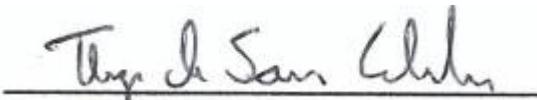
TÓPICO	AUL. /UNI.	TEMA	OBJETIVOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	RECURSO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA
1	1	Apresentação da disciplina Tópico 01 – Conhecimento prévio	<ul style="list-style-type: none"> Conscientizar sobre a importância e o objetivo do inglês instrumental Entender como o conhecimento prévio de cada pessoa influencia no processo de leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	20/05	-	3h
2	2	Tópico 02 - A importância do contexto	<ul style="list-style-type: none"> Entender o que é contexto e sua importância para melhoria da compreensão em leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	27/05	-	3h
-	-	1ª atividade avaliativa (tópicos 01 e 02)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 01 e 02 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	03/06	100	4h
3	3	Tópico 03 – Estratégias de leitura	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o uso de estratégias de leitura diferentes para diferentes situações de leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	10/06	-	3h
4	4	Tópico 04 – Palavras cognatas	<ul style="list-style-type: none"> Conceituar palavras cognatas e chamar atenção para o perigo dos chamados falsos cognatos 	-	Web-aula síncrona	17/06	-	3h
-	-	2ª atividade avaliativa (tópicos 03 e 04)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 03 e 04 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	22/07	100	4h
5	5	Tópico 05 – Gêneros textuais	<ul style="list-style-type: none"> Conceituar gêneros textuais e entender como a familiaridade com diferentes gêneros influencia 	-	Web-aula síncrona	29/07	-	3h

			o processo de leitura em língua estrangeira					
6	6	Tópico 06 – Formação de palavras	<ul style="list-style-type: none"> Entender os principais processos de formação de palavras em língua inglesa Conscientizar sobre como ter noções sobre estes processos pode ajudar no processo de leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	05/08	-	3h
-	-	3ª atividade avaliativa (tópicos 05 e 06)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 05 e 06 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	12/08	100	4h
7	7	Tópico 07 – Estrutura verbal da língua inglesa	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer como se apresenta a estrutura sintática de uma oração em língua inglesa Entender o uso e o significado dos diferentes tempos verbais 	-	Web-aula síncrona	19/08		3h
8	8	Tópico 08 – Grupos nominais	<ul style="list-style-type: none"> Entender o que é um grupo nominal Perceber a diferença na estrutura de grupos nominais em língua portuguesa e língua inglesa 	-	Web-aula síncrona	26/08	-	3h
-	-	4ª atividade avaliativa (tópicos 07 e 08)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 07 e 08 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	02/09	100	4h
9	9	Tópico 09 – Elementos conectores e coesivos	<ul style="list-style-type: none"> Compreender como uma ideia se conecta a outra por meio de elementos de coesão Reconhecer a função e o sentido dos elementos conectores e coesivos 	-	Web-aula síncrona	09/09	-	3h
10	10	Tópico 10 – Uso de dicionários	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os diferentes tipos de dicionário Entender que existem diferentes sentidos para uma mesma palavra 	-	Web-aula síncrona	16/09	-	3h
-	-	5ª atividade avaliativa (tópicos 09 e 10)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 09 e 10 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	23/09	100	4h

-	-	Feedback avaliativo	<ul style="list-style-type: none"> • Obter feedback com os discentes em relação ao trabalho realizado na disciplina 	-	Web-aula síncrona	30/09	-	3h
-	-	Revisão dos conteúdos mais importantes do semestre	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar os tópicos mais importantes do semestre para que os alunos façam a prova final com mais confiança 	-	Vídeo-aula assíncrona	01/10 (sábado letivo)	-	2h
-	-	Prova final	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperar as notas de alunos que, porventura, não tenham feito as atividades avaliativas ao longo do semestre 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	01, 04 e 05/10	100	5h Total: 60h

Pontuação das Atividades Individuais no Ambiente Virtual de Aprendizagem	100 pontos cada Total: 500 pontos
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	Aritmética (junção de todas as notas e sua divisão por cinco para resultar na 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: 1º Período CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Matérias-primas Alimentícias PROFESSOR(A): Sonnalle Silva Costa	PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA: 80 h/a (67 h/r)
--	---

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	Apresentação do plano instrucional da disciplina. Definição e classificação das matérias-primas agropecuárias.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer informações gerais da disciplina que será ministrada no ambiente virtual de aprendizagem (AVA): conteúdos programáticos, objetivos, sistema de avaliação e cronograma. Interagir com os colegas da disciplina e com a professora por meio de ferramentas do AVA. Identificar as principais matérias-primas de origem animal e vegetal de importância econômica para o Brasil. 	Weaula e textos.		18/05 25/05/2021 a			4
2	1	2	Frutas e hortaliças: principais características e a composição química.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características e a composição química de frutas e hortaliças. 	Weaula ou videoaula e textos		25/05 01/06/2021 a			4

3	1	3	Frutas e hortaliças: desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos.	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos. 	Weaula ou videoaula e textos		01/06 a 08/06/2021			4	
4	1	4	Frutas e hortaliças: armazenamento, legislação e controle de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> • Propor condições adequadas de armazenamento de frutas e hortaliças. • Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade de frutas e hortaliças. 	Weaula ou videoaula e textos.	Questionário 1	08/06 a 15/06/2021	50		5	
5	1	5	Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento e conservação da batata.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas. • Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal. 	Weaula ou videoaula e textos.		15/06 a 19/06/2021			5	
6	1	6	Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento e conservação da mandioca. Legislação e controle de qualidade da batata e da mandioca.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas. • Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal. • Compreender aspectos de legislação e controle dessas matérias-primas. 	Weaula ou videoaula e textos.	Tarefa 1	19/06/2021	50		4	
7	1	7	Características dos principais cereais: origem, produção, consumo, composição química e utilização do trigo.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dos cereais de maneira geral. • Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do trigo. 	Weaula ou videoaula e textos.		24/07 a 27/07/2021			5	
8	1	8	Características dos principais cereais: origem, produção, consumo, composição química e utilização do arroz e do milho.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do arroz e do milho. 	Weaula ou videoaula e textos.		27/07 a 31/07/2021			5	
9	1	9	Leguminosas: aspectos botânicos, característica do grão e composição química. Características das principais leguminosas: origem, produção, consumo, composição química, e utilização da soja.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química das leguminosas de maneira geral. • Identificar as principais características, composição química e formas de utilização da soja. 	Weaula ou videoaula e textos.		31/07 a 03/08/2021			4	

10	1	10	Características das principais leguminosas: origem, produção, consumo, composição química e utilização do feijão. Conservação de grãos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do feijão. Propor condições adequadas de armazenamento dos grãos. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 2	03/08 a 10/08/2021	50		4	
11	1	11	Leite: definição, formação e composição química.	<ul style="list-style-type: none"> Definir leite. Identificar a composição química e compreender a importância de cada componente do leite no processamento de derivados. 	Webaula ou videoaula e textos.		10/08 a 17/08/2021			5	
12	1	12	Leite: causas de deterioração e pré-processamento.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as causas de deterioração do leite. Conhecer as etapas de pré-processamento dessa matéria-prima. 	Webaula ou videoaula e textos.		17/08 a 24/08/2021			4	
13	1	13	Leite: técnicas de conservação, legislação e controle de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as principais técnicas de conservação do leite. Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade do leite. 	Webaula ou videoaula e textos.	Tarefa 2	24/08 a 31/08/2021	50		4	
14	1	14	Carne: tecido muscular (estrutura e função, fibra muscular, composição química) e mecanismo da contração muscular.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os principais componentes da carne. Compreender o mecanismo da contração muscular. 	Webaula ou videoaula e textos.		31/08 a 11/09/2021			5	
15	1	15	Conversão de músculo em carne e qualidade da carne.	<ul style="list-style-type: none"> Diferenciar músculo de carne. Distinguir as anomalias no processo de conversão do músculo em carne. Conhecer os principais fatores que afetam a qualidade da carne. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 3	11/09 a 14/09/2021	30		4	

16	1	16	Caracterização das espécies de corte.	• Identificar as principais espécies de corte e suas características gerais.	Weaula ou videoaula e textos.	Tarefa 3	14/09 a 21/09/2021		50	5
17	1	17	Classificação, estrutura muscular, constituição morfológica, bioquímica do pescado. Alterações do pescado no post-mortem.	• Compreender conceitos básicos das matérias-primas considerando suas características fisiológicas, microbiológicas e físico-químicas.	Weaula ou videoaula e textos.		21/09 a 28/09/2021			5
18	1	18	Manuseio e conservação do pescado a bordo.	• Propor condições adequadas de manuseio e armazenamento de pescados.	Weaula ou videoaula e textos.	Questionário 4	28/09 a 30/09/2021	20		4

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	300 Pontos
<p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A1 (somatório das pontuações do questionário 1 e da tarefa 1) - Σ até 100 pontos • A2 (somatório das pontuações do questionário 2 e da tarefa 2) - Σ até 100 pontos • A3 (somatório das pontuações dos questionários 3 e 4 e da tarefa 3) - Σ até 100 pontos <p>O cálculo para a obtenção da média da disciplina é feito da seguinte maneira: Média = (A1 + A2 + A3) / 3</p>	

Assinatura do Docente:

Sonalli Silva Costa

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: 20211.3.866.1D CURSO: CURSO SUPERIOR TÉCNOLOGO EM ALIMENTOS COMPONENTE CURRICULAR: 7464 - TEC.0956 - Biologia Geral PROFESSOR(AS): Maria Lourdes Vieira Ximenes					PERÍODO: 2021.1				
					CARGA HORÁRIA : 50 h				

TÓPICO	(PERÍODO)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA / PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	1	1	Apresentação do Plano Instrucional para as Atividades não Presenciais da disciplina	- Dirimir dúvidas dos discentes em relação à implantação e desenvolvimento de atividades não presenciais; - Apresentar o cronograma das aulas remotas e conteúdos da disciplina.	Webaula (Meet)	Não se aplica	18.05	Não se aplica	Não se aplica	2h/a
2	1	2	O contexto químico da vida: (1) os elementos químicos; (2) compostos importantes; (3) distinção entre compostos inorgânicos e orgânicos; (4) água: especificidades bioquímicas, atuação nos processos metabólicos.	- Revisar os fundamentos da base molecular inorgânica e orgânica da vida; - Conhecer as características químicas (tipos de componentes, estrutura molecular, diferenças básicas) e as funções gerais dos Glicídios, Lipídios, Proteínas e Ácidos nucléicos.	Webaula (Meet)	Questionário	25.05 a 01.06	20	Não se aplica	3h/a
3	1	3	O contexto químico da vida [continuação]: (5) Identificação dos principais minerais: funções em animais e vegetais; sintomas carenciais. (6) Glicídios e Lipídios: identificação, classificação e funções orgânicas.		Vídeo aulas e mapas conceituais	Tarefa (lista de exercícios)	01.06 a 08.06	15	Não se aplica	3h/a
4	1	4	O contexto químico da vida [continuação]: (7) Proteínas: caracterização dos aminoácidos; estabelecimento das ligações peptídicas; Classificação e funções orgânicas das proteínas.		Webaula (Meet)	Fórum	08.06 a 15.06	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
5	1	5	O contexto químico da vida [continuação]: (8) Ácidos nucleicos: caracterização dos nucleotídeos; classificação e funções orgânicas do DNA e RNA; a universalização do		Vídeo aulas Apostila Chat (Moodle)	Pesquisa e fórum	15.06 a 19.06	20	Não se aplica	3h/a

			código genético; a determinação das características hereditárias.							
6	1	6	Estrutura e organização celular: (1) Microscopia e teoria celular; (2) A base celular da vida; (3) Diversidade entre células; (4) Morfologia celular; (5) A estrutura interna das células;	- Distinguir os tipos de células conforme as espécies vivas; - Entender a estrutura e funcionamento celular, a partir do estudo de seus constituintes. - Conhecer a composição molecular básica da membrana plasmática, compreendendo o significado do modelo do mosaico fluido e os mecanismos de transporte;	Webaula (Meet)	Atividade (lista de exercícios)	19.06 a 24.07	30	Não se aplica	3h/a
7	1	7	Estrutura e organização celular [continuação]: (6) Configurações do citoplasma das células (origem, composição e funções das organelas citoplasmáticas).	- Comparar a organização do citoplasma de células procarióticas e eucarióticas, diferenciando esses dois tipos de organização celular;	AVA	Atividade (lista de exercícios)	24.07 a 27.07	15	Não se aplica	3h/a
8	1	8	Estrutura e organização celular [continuação]: (7) Núcleo celular: composição, diversidade e funções; distinção entre células diploides e haploides; constituição cromossômica de espécies animais e vegetais.	- Associar corretamente as estruturas e as funções de cada uma das organelas celulares; - Entender a organização básica do núcleo celular e as características gerais dos cromossomos.	Video aulas	Não se aplica	27.07 a 31.07	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
9	1	9	Metabolismo celular: (1) conceitos básicos; (2) o aparelho fotossintético; (3) a fotossíntese em plantas superiores; (4) as etapas da fotossíntese.	- Depreender e explicar os processos metabólicos da fotossíntese, fotorr respiração e respiração celular, argumentando porque os organismos aeróbios podem usar os seus compostos químicos produtores de energia mais eficientemente que os anaeróbios.	Video aulas	Atividade (lista de exercícios)	31.07 a 03.08	10	Não se aplica	3h/a
10	1	10	Metabolismo celular [continuação]: Distinção entre plantas C3, C4 e CAM. Forr respiração.		Video aulas Chat (Moodle)	Fórum	03.08 a 10.08	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
11	1	11	Metabolismo celular [continuação]: respiração celular (conceito, etapas, rotas metabólicas, saldo energético).		Video aulas	Não se aplica	10.08 a 17.08	10	Não se aplica	3h/a
12	1	12	Histologia vegetal: estruturas, funções e atividades metabólicas dos órgãos vegetativos; Meristemas, epiderme, parênquima e esclerênquima, sistemas vasculares.	- Diferenciar as formas e estruturas internas dos vegetais, identificando a que tecidos pertencem.	Webaula (Meet)	Teste	17.08 a 24.09	20	Não se aplica	3h/a
13	1	13	Biodiversidade: conceito, diversidade entre espécies e dentro de espécies; diversidade e os ecossistemas. Sistemas de classificação biológica; Nomenclatura científica.	- Discutir a diversidade dos seres vivos, indicando razões para a sua existência. - Apresentar as regras do sistema binomial de nomenclatura científica. - Descrever as características e peculiaridades dos microrganismos que os colocam à parte dos outros organismos. - Avaliar o papel desempenhado pelos microrganismos no meio ambiente, especialmente na agricultura e na indústria.	Video aulas	Atividade (lista de exercícios)	24.08 a 31.08	20	Não se aplica	3h/a
14	1	14	Caracterização e classificação dos cinco reinos biológicos.		Video aulas Podcast e reportagens	Teste	31.08 a 11.09	20	Não se aplica	3h/a

15	1	15	Diversidade vegetal (Briófitas, Pteridófitas, Gimnospermas e Angiospermas); Forma e funções das plantas.	- Reconhecer os diversos grupos vegetais, caracterizando a sistemática das Angiospermas. - Caracterizar os diversos grupos de animais, listando representantes de cada filo. - Relacionar as características dos seres vivos ao ambiente em que vivem, por exemplo, a conquista do ambiente terrestre por vegetais e animais às adaptações morfofisiológicas que possibilitam essa conquista.	Video aulas Podcast e reportagens	Mapas mentais	11.09 a 14.09	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
16	1	16			Webaula (Meet)	Não se aplica	14.09 a 21.09	Não se aplica	Não se aplica	3h/a
17	1	17	Diversidade animal (características gerais dos filos).		Webaula (Meet)	Tabela comparativa	21.09 a 28.09	10	Não se aplica	3h/a
18	1	18	Diversidade animal (características gerais dos filos).		Webaula (Meet)	Tabela comparativa	28.09	10	Não se aplica	3h/a

* Planejamento para 2021.1

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem	2021.1 = 100 pontos + 100 pontos
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	Nota Final = AI + AC = Σ até 100 pontos.

Assinatura do Docente:

Assinatura da Subcomissão

Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Local/Data da Aprovação:

ANEXO I
PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.1.872.1D, 1º Período, Diurno CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentos de Cálculo PROFESSOR: Carlos Lisboa Duarte						PERÍODO: 2021.1				
						CARGA HORÁRIA (% a definir): 83 h/a				
TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA (h/a)
1	Iº	1	Apresentação da disciplina e revisão de conceitos básicos	Apresentar a dinâmica da disciplina	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	17/05 à 22/05/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
2	Iº	2	Noções de conjunto	Rever noções acerca do estudo de conjuntos.	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	24/05 à 29/05/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
3	Iº	3	Ideia e conceito de função	Analizar o conceito de função.	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	31/05 à 05/06/2021	Não se aplica	Não se aplica	6 h/a
4	Iº	4	Estudo das funções polinomiais	Observar os principais tipos de funções polinomiais	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	07/06 à 12/06/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
5	Iº	5	Problematizações envolvendo funções polinomiais	Resolver problemas envolvendo funções	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	14/06 à 19/06/2021	100	Não se aplica	6 h/a
6	Iº	6	Funções trigonométricas e exponenciais	Compreender o conceito de funções trigonométricas e exponenciais	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	21/07 à 24/07/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

7	Iº	7	Introdução ao estudo de Limites de funções	Observar noções básicas de limite	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	26/07 à 31/07/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
8	Iº	8	Propriedades de limites de funções	Analizar as principais propriedades do estudo de limites	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	02/08 à 07/08/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
9	Iº	9	Resolução de problemas envolvendo limite	Resolver problemas envolvendo limites	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	09/08 à 14/08/2021	100	Não se aplica	5 h/a
10	Iº	10	Função contínua	Compreender o conceito de função contínua	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	16/08 à 21/08/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
11	Iº	11	Estudo do gráfico da função contínua	Interpretar o gráfico de uma função contínua	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	23/08 à 28/08/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
12	Iº	12	Conceito de derivada	Explorar a noção de derivada de uma função	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	30/08 à 04/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	6 h/a
13	Iº	13	Técnicas de derivação	Aprender as principais técnicas de derivação	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	06/09 à 11/09/2021	100	Não se aplica	5 h/a
14	Iº	14	Introdução ao da integração	Observar as noções básicas sobre integração	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	13/09 à 18/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
15	Iº	15	Teorema fundamental do cálculo	Refletir acerca das possibilidades do uso do teorema fundamental do cálculo para integrais	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	20/09 à 25/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a
16	Iº	16	Técnicas integração	Compreender as principais técnicas de	Aula síncrona e Materiais de apoio	Listas de exercício e debate do conteúdo durante as aulas síncronas.	27/09 à 30/09/2021	Não se aplica	Não se aplica	5 h/a

				integração de uma integral definida.						
17	Iº	17	Provas Finais	Realizar avaliação final da disciplina	Não se aplica	Lista de fixação da aprendizagem	01, 03 à 04/10/20	100	Não se aplica	Não se aplica

* Planejamento de 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem		-	
<p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <p>Atividades Online: Σ até 100 pontos por período.</p> <p>Atividades Individuais (AI): de 0 a 100 pontos por atividade.</p> <p>A obtenção da média final da disciplina será dada por meio da média aritmética das notas das atividades.</p> <p>As atividades colaborativas, por exemplo, fórum, não serão pontuadas. Sendo assim, elas serão utilizadas apenas como ferramentas de complementação pedagógica.</p>			

Assinatura do Docente: *Carlo Lins da Duarte*

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

Local/Data da Aprovação:

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 20211.1.872.1D CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Informática Básica PROFESSORA: Leonardo da Costa Santos			PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA (% a definir): 100% (50h/a) 60 aulas			
AULA	UNIDADE	TEMA	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	DATA	CARGA - HORÁRIA
1	Etapa 1	Apresentação da disciplina			19/05/2021	3h
2	Etapa 1	Conceitos fundamentais da Computação; (Introdução, Evolução histórica, A informação e sua representação), Os sistemas de numeração (No decimal, binário, octal e hexadecimal; conversões; representação de números inteiros e reais; condição alfanumérica) Hardware: Componentes / Arquitetura de um Computador (CPU, Memória, Dispositivos de E/S, Arquitetura de Von Neumann); Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		26/05/2021	3h
3	Etapa 1	Introdução a Sistemas Operacionais; Conceitos, definição e histórico; Multitarefa, Monotarefa, Multusuário, Monousuário; Evolução dos Sistemas Operacionais; Licença de uso: Livre e Proprietário; GUI – Interface gráfica com Usuário x Modo texto;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		02/06/2021	3h
4	Etapa 1	Instalação do Windows; Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	09/06/2021	3h
5	Etapa 1	Introdução ao Sistema Operacional Windows 7; Conhecendo a Interface Gráfica do Windows 7; Janelas, Ícones e Menu; Noções de salvamento;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		16/06/2021	3h

6	Etapa 1	Windows Explorer – Gerenciador de arquivos do Windows; Conhecendo a forma que o Windows 7 organiza os arquivos, diretórios e unidades de disco; Gerenciamento do Computador, Variáveis de Ambiente e execução de arquivos. Trabalhando os conceitos mover (recortar), copiar, colar; Excluir e recuperar arquivos e diretórios;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		21/07/2021	3h
7	Etapa 1	Utilização do Painel de Controle;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		28/07/2021	3h
8	Etapa 1	Noções de Segurança da Informações (Vírus e outras ameaças)	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		04/08/2021	3h
9	Etapa 1	Internet: introdução, histórico, navegadores, formulários; Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	11/08/2021	3h
10	Etapa 1	Processador de texto LibreOffice Writer/Microsoft Word: fundamentos, formatação de documentos, configuração de página, exportação de documentos; estilos de texto, inserção de gráficos e figuras, Fontwork, sumários e índices;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		18/08/2021	3h
11	Etapa 1	Sábado Letivo: Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	21/08/2021	3h
12	Etapa 1	Processador de texto LibreOffice Writer/Microsoft Word: inserção e formatação de tabelas, tabelas calculadas;	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		25/08/2021	3h

13	Etapa 1	Sábado Letivo: Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	28/08/2021	3h
14	Etapa 1	Planilhas eletrônicas LibreOffice Calc/Microsoft Excel: fundamentos, formatação, fórmulas básicas, configuração de página, exportação de documentos.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		01/09/2021	3h
15	Etapa 1	Sábado Letivo: Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	04/09/2021	3h
16	Etapa 1	Planilhas eletrônicas LibreOffice Calc/Microsoft Excel: fundamentos, formatação, fórmulas básicas, configuração de página, exportação de documentos.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.		15/09/2021	3h
17	Etapa 1	Atividade	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	22/09/2021	3h
18	Etapa 1	Slides LiberOffice: Criação e formatação de Slides; Atividade.	Aula gravada (vídeo), slides, aula síncrona via Meet para tirar dúvidas, entre outros.	Atividade no Moodle.	29/09/2021	3h

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	700 Pontos (sendo 700 pontos de atividades individuais e 0 pontos de atividades colaborativas)
<i>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</i>	As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira: Atividades Online: até 700 pontos, dos quais: <ul style="list-style-type: none">• Atividades Colaborativas (AC): até 0 pontos• Atividades Individuais (AI): até 700 pontos O cálculo para a obtenção da Média do Curso é feito da seguinte maneira: Média= (AC + AI)



Assinatura do Docente

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 47466 - TEC.0044 - Inglês Instrumental - Graduação CURSO: Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Inglês Instrumental PROFESSOR(A) FORMADOR(A): Thiago de Sousa Almeida	PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA: 50h/60 Aulas
--	--

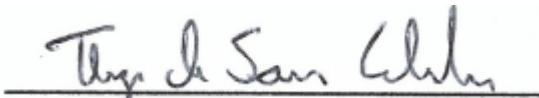
TÓPICO	AUL. /UNI.	TEMA	OBJETIVOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	RECURSO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA
1	1	Apresentação da disciplina Tópico 01 – Conhecimento prévio	<ul style="list-style-type: none"> Conscientizar sobre a importância e o objetivo do inglês instrumental Entender como o conhecimento prévio de cada pessoa influencia no processo de leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	20/05	-	3h
2	2	Tópico 02 - A importância do contexto	<ul style="list-style-type: none"> Entender o que é contexto e sua importância para melhoria da compreensão em leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	27/05	-	3h
-	-	1ª atividade avaliativa (tópicos 01 e 02)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 01 e 02 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	03/06	100	4h
3	3	Tópico 03 – Estratégias de leitura	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o uso de estratégias de leitura diferentes para diferentes situações de leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	10/06	-	3h
4	4	Tópico 04 – Palavras cognatas	<ul style="list-style-type: none"> Conceituar palavras cognatas e chamar atenção para o perigo dos chamados falsos cognatos 	-	Web-aula síncrona	17/06	-	3h
-	-	2ª atividade avaliativa (tópicos 03 e 04)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 03 e 04 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	22/07	100	4h
5	5	Tópico 05 – Gêneros textuais	<ul style="list-style-type: none"> Conceituar gêneros textuais e entender como a familiaridade com diferentes gêneros influencia 	-	Web-aula síncrona	29/07	-	3h

			o processo de leitura em língua estrangeira					
6	6	Tópico 06 – Formação de palavras	<ul style="list-style-type: none"> Entender os principais processos de formação de palavras em língua inglesa Conscientizar sobre como ter noções sobre estes processos pode ajudar no processo de leitura em língua estrangeira 	-	Web-aula síncrona	05/08	-	3h
-	-	3ª atividade avaliativa (tópicos 05 e 06)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 05 e 06 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	12/08	100	4h
7	7	Tópico 07 – Estrutura verbal da língua inglesa	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer como se apresenta a estrutura sintática de uma oração em língua inglesa Entender o uso e o significado dos diferentes tempos verbais 	-	Web-aula síncrona	19/08		3h
8	8	Tópico 08 – Grupos nominais	<ul style="list-style-type: none"> Entender o que é um grupo nominal Perceber a diferença na estrutura de grupos nominais em língua portuguesa e língua inglesa 	-	Web-aula síncrona	26/08	-	3h
-	-	4ª atividade avaliativa (tópicos 07 e 08)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 07 e 08 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	02/09	100	4h
9	9	Tópico 09 – Elementos conectores e coesivos	<ul style="list-style-type: none"> Compreender como uma ideia se conecta a outra por meio de elementos de coesão Reconhecer a função e o sentido dos elementos conectores e coesivos 	-	Web-aula síncrona	09/09	-	3h
10	10	Tópico 10 – Uso de dicionários	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os diferentes tipos de dicionário Entender que existem diferentes sentidos para uma mesma palavra 	-	Web-aula síncrona	16/09	-	3h
-	-	5ª atividade avaliativa (tópicos 09 e 10)	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o que foi estudado e trabalhado nos tópicos 09 e 10 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	23/09	100	4h

-	-	Feedback avaliativo	<ul style="list-style-type: none"> • Obter feedback com os discentes em relação ao trabalho realizado na disciplina 	-	Web-aula síncrona	30/09	-	3h
-	-	Prova final	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperar as notas de alunos que, porventura, não tenham feito as atividades avaliativas ao longo do semestre 	Tarefa	Questionário na plataforma Moodle	01, 04 e 05/10	100	5h Total: 60h

Pontuação das Atividades Individuais no Ambiente Virtual de Aprendizagem	100 pontos cada Total: 500 pontos
<i>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</i>	Aritmética (junção de todas as notas e sua divisão por cinco para resultar na 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: 1º Período CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Matérias-primas Alimentícias PROFESSOR(A): Sonnalle Silva Costa	PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA: 80 h/a (67 h/r)
--	---

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	Apresentação do plano instrucional da disciplina. Definição e classificação das matérias-primas agropecuárias.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer informações gerais da disciplina que será ministrada no ambiente virtual de aprendizagem (AVA): conteúdos programáticos, objetivos, sistema de avaliação e cronograma. Interagir com os colegas da disciplina e com a professora por meio de ferramentas do AVA. Identificar as principais matérias-primas de origem animal e vegetal de importância econômica para o Brasil. 	Weaula e textos.		18/05 25/05/2021 a			4
2	1	2	Frutas e hortaliças: principais características e a composição química.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características e a composição química de frutas e hortaliças. 	Weaula ou videoaula e textos		25/05 01/06/2021 a			4

3	1	3	Frutas e hortaliças: desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos.	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o desenvolvimento fisiológico e principais fatores que afetam a respiração dos frutos. 	Weaula ou videoaula e textos		01/06 a 08/06/2021			4	
4	1	4	Frutas e hortaliças: armazenamento, legislação e controle de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> • Propor condições adequadas de armazenamento de frutas e hortaliças. • Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade de frutas e hortaliças. 	Weaula ou videoaula e textos.	Questionário 1	08/06 a 15/06/2021	50		5	
5	1	5	Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento e conservação da batata.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas. • Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal. 	Weaula ou videoaula e textos.		15/06 a 19/06/2021			5	
6	1	6	Tubérculos e raízes tuberosas: principais características, composição química, armazenamento e conservação da mandioca. Legislação e controle de qualidade da batata e da mandioca.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dessas matérias-primas. • Propor condições adequadas de armazenamento do vegetal. • Compreender aspectos de legislação e controle dessas matérias-primas. 	Weaula ou videoaula e textos.	Tarefa 1	19/06/2021	50		4	
7	1	7	Características dos principais cereais: origem, produção, consumo, composição química e utilização do trigo.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química dos cereais de maneira geral. • Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do trigo. 	Weaula ou videoaula e textos.		24/07 a 27/07/2021			5	
8	1	8	Características dos principais cereais: origem, produção, consumo, composição química e utilização do arroz e do milho.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do arroz e do milho. 	Weaula ou videoaula e textos.		27/07 a 31/07/2021			5	
9	1	9	Leguminosas: aspectos botânicos, característica do grão e composição química. Características das principais leguminosas: origem, produção, consumo, composição química, e utilização da soja.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características e composição química das leguminosas de maneira geral. • Identificar as principais características, composição química e formas de utilização da soja. 	Weaula ou videoaula e textos.		31/07 a 03/08/2021			4	

10	1	10	Características das principais leguminosas: origem, produção, consumo, composição química e utilização do feijão. Conservação de grãos.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as principais características, composição química e formas de utilização do feijão. Propor condições adequadas de armazenamento dos grãos. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 2	03/08 a 10/08/2021	50		4	
11	1	11	Leite: definição, formação e composição química.	<ul style="list-style-type: none"> Definir leite. Identificar a composição química e compreender a importância de cada componente do leite no processamento de derivados. 	Webaula ou videoaula e textos.		10/08 a 17/08/2021			5	
12	1	12	Leite: causas de deterioração e pré-processamento.	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as causas de deterioração do leite. Conhecer as etapas de pré-processamento dessa matéria-prima. 	Webaula ou videoaula e textos.		17/08 a 24/08/2021			4	
13	1	13	Leite: técnicas de conservação, legislação e controle de qualidade.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as principais técnicas de conservação do leite. Compreender aspectos de legislação e controle de qualidade do leite. 	Webaula ou videoaula e textos.	Tarefa 2	24/08 a 31/08/2021	50		4	
14	1	14	Carne: tecido muscular (estrutura e função, fibra muscular, composição química) e mecanismo da contração muscular.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os principais componentes da carne. Compreender o mecanismo da contração muscular. 	Webaula ou videoaula e textos.		31/08 a 11/09/2021			5	
15	1	15	Conversão de músculo em carne e qualidade da carne.	<ul style="list-style-type: none"> Diferenciar músculo de carne. Distinguir as anomalias no processo de conversão do músculo em carne. Conhecer os principais fatores que afetam a qualidade da carne. 	Webaula ou videoaula e textos.	Questionário 3	11/09 a 14/09/2021	30		4	

16	1	16	Caracterização das espécies de corte.	• Identificar as principais espécies de corte e suas características gerais.	Weaula ou videoaula e textos.	Tarefa 3	14/09 a 21/09/2021		50	5
17	1	17	Classificação, estrutura muscular, constituição morfológica, bioquímica do pescado. Alterações do pescado no post-mortem.	• Compreender conceitos básicos das matérias-primas considerando suas características fisiológicas, microbiológicas e físico-químicas.	Weaula ou videoaula e textos.		21/09 a 28/09/2021			5
18	1	18	Manuseio e conservação do pescado a bordo.	• Propor condições adequadas de manuseio e armazenamento de pescados.	Weaula ou videoaula e textos.	Questionário 4	28/09 a 30/09/2021	20		4

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	300 Pontos
<p>As avaliações são categorizadas e pontuadas da seguinte maneira:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A1 (somatório das pontuações do questionário 1 e da tarefa 1) - Σ até 100 pontos • A2 (somatório das pontuações do questionário 2 e da tarefa 2) - Σ até 100 pontos • A3 (somatório das pontuações dos questionários 3 e 4 e da tarefa 3) - Σ até 100 pontos <p>O cálculo para a obtenção da média da disciplina é feito da seguinte maneira: Média = (A1 + A2 + A3) / 3</p>	

Assinatura do Docente:

Sonalli Silva Costa

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

Local/Data da Aprovação:

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 1º PERÍODO CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS COMPONENTE CURRICULAR: PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA PROFESSOR(A): CYNTHIA ISRAELLY BARBALHO DIONÍSIO SOARES	PERÍODO: 2021.1					
	CARGA HORÁRIA (% a definir): 80 H/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	Apresentação	• Entender funcionamento do curso.	Aula síncrona via Google Meet	-	19/05 a 25/05	-	-	5h/a
1, 2	1	2	O ato de ler Coerência	• Conhecer fatores necessários à coerência e à leitura de um texto.	Aula síncrona via Google Meet	Produção textual	26/05 a 01/06	25	Não se aplica	5h/a
4	1	3	Gêneros textuais	• Conhecer características do artigo de divulgação científica; • Ler um exemplar do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	02/06 a 08/06	25	Não se aplica	5h/a
2	1	4	Coesão	• Apropriar-se de mecanismos de coesão textual.	Aula síncrona via Google Meet	Reescrita de produção textual	09/06 a 15/06	25	Não se aplica	5h/a
5, 13	1	5	Argumentação no artigo de opinião	• Identificar recursos argumentativos no artigo de opinião.	Aula síncrona via Google Meet	Fórum	16/06 a 20/06	25	Não se aplica	5h/a
4	1	6	Gêneros textuais	• Identificar gêneros do domínio técnico/profissional e acadêmico.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	21/07 a 27/07	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4, 9, 10	1	7	Gênero textual acadêmico: resumo	• Compreender função do resumo acadêmico; • Identificar marcas textuais do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	28/07 a 03/08	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4, 9, 11	1	8	Gênero textual acadêmico: resenha	• Compreender função da resenha acadêmica; • Identificar marcas textuais do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	04/08 a 10/08	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4, 9, 13	1	9	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Compreender função do artigo acadêmico; • Conhecer estrutura do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	11/08 a 17/08	Não se aplica	Não se aplica	5h/a

4, 5, 9, 13,	1	10	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Introdução: identificar recursos da argumentação.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	18/08 a 20/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 6, 9, 13	1	11	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Metodologia: identificar tópico discursivo e mecanismos de referenciamento.	Atividade assíncrona	Questionário	21/08 a 24/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 7, 9, 13	1	12	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Fundamentação: compreender intertextualidade e polifonia.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	25/08 a 37/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 8, 9	1	13	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Apreender noções de citações e referências segundo a ABNT.	Atividade assíncrona	Questionário	28/08 a 31/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 6, 9, 13	1	14	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Discussão e conclusão: identificar recursos da argumentação.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	01/09 a 03/09	20	Não se aplica	5h/a
4, 9	1	15	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Sintetizar os conhecimentos sobre o gênero artigo científico.	Atividade assíncrona	Não se aplica	04/09 a 14/09	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4	1	16	Gênero textual: artigo científico e artigo de divulgação	• Produzir artigo de divulgação com base em artigo científico.	Aula síncrona via Google Meet	Produção textual	15/09 a 21/09	Não se aplica	50	5h/a
4	1	17	Gênero textual: artigo científico e artigo de divulgação	• Produzir artigo de divulgação com base em artigo científico.	Aula síncrona via Google Meet	Reescrita de produção textual	22/09 a 28/09	Não se aplica	50	5h/a
	1	18	Finalização	• Ajustes finais do semestre.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	29/09 a 30/09	Não se aplica	Não se aplica	5h/a

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos: 300
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	N1: 25 x 4 = 100 N2: 20 x 5 = 100 N3: = 50 + 50 = 100 Nota final = N1 + N2 + N3 / 3

Assinatura do Docente: *Cynthia Diorisio*

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 2021.1872.1D CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Química Geral PROFESSOR(A) FORMADOR(A): José Aurino Arruda Campos Filho								PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA (100%): 80 h/a
--	--	--	--	--	--	--	--	---

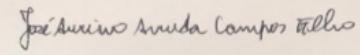
TÓPICO	UNIDADE (semestre)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA
1	1	1	Apresentação da disciplina	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a ementa, bem como os recursos e formatos de avaliação a serem utilizados; 	Webaula	Fórum (não avaliativo)	17/05 a 21/05/2021	Sem pontuação	Sem pontuação	4 h/a
2	1	2	Funções Inorgânicas	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as funções inorgânicas por suas propriedades características; Ácidos, bases, sais e óxidos; 	Videoaula/slides/webaula/ textos selecionados	Tarefa	24/05 a 28/05/2021 31/05 a 04/06/2021 07/06 a 11/06/2021	100	Sem pontuação	16 h/a
3	1	3	Reações Químicas	<ul style="list-style-type: none"> Identificar e classificar os tipos de reações químicas; 	Videoaula/slides/webaula/ textos selecionados	Tarefa	14/06 a 18/06/2021 21/07 a 23/07/2021	100	Sem pontuação	12 h/a
4	1	4	Cálculo Estequiométrico	<ul style="list-style-type: none"> Reconhecer e realizar cálculos envolvendo reações químicas; Prever a partir dos reagentes, quanto de produto é obtido. Trabalhar com as grandezas, massa/massa; mol/mol; massa/mol; massa/volume; Calcular rendimento de reação química. 	Videoaula/slides/webaula/ textos selecionados	Tarefa	26/07 a 30/07/2021 02/08 a 06/08/2021 09/08 a 13/08/2021 16/08 a 20/08/2021 23/08 a 27/08/2021	100	Sem pontuação	24 h/a
5	1	5	Soluções	<ul style="list-style-type: none"> Compreender e inter-relacionar os vários tipos de concentração das soluções; 	Videoaula/slides/webaula/textos selecionados	Tarefa	30/08 a 03/09/2021 06/09 a 10/09/2021 13/09 a 17/09/2021 20/09 a 24/09/2021 27/09 a 30/09/2021	100	Sem pontuação	24 h/a

6		-	Avaliação final			Tarefa	01/10 a 05/10/2021	100		
---	--	---	-----------------	--	--	--------	--------------------	-----	--	--

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem <i>Moodle</i>	400 pontos
--	-------------------

O cálculo para a obtenção da Nota do Curso é feito através da Média Aritmética das pontuações das atividades individuais.

Assinatura do Docente:



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

Local/Data da Aprovação:

ANEXO I

PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

TURMA: 1º PERÍODO CURSO: TECNOLOGIA EM ALIMENTOS COMPONENTE CURRICULAR: PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA PROFESSOR(A): CYNTHIA ISRAELLY BARBALHO DIONÍSIO SOARES	PERÍODO: 2021.1					
	CARGA HORÁRIA (% a definir): 80 H/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	Apresentação	• Entender funcionamento do curso.	Aula síncrona via Google Meet	-	19/05 a 25/05	-	-	5h/a
1, 2	1	2	O ato de ler Coerência	• Conhecer fatores necessários à coerência e à leitura de um texto.	Aula síncrona via Google Meet	Produção textual	26/05 a 01/06	25	Não se aplica	5h/a
4	1	3	Gêneros textuais	• Conhecer características do artigo de divulgação científica; • Ler um exemplar do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	02/06 a 08/06	25	Não se aplica	5h/a
2	1	4	Coesão	• Apropriar-se de mecanismos de coesão textual.	Aula síncrona via Google Meet	Reescrita de produção textual	09/06 a 15/06	25	Não se aplica	5h/a
5, 13	1	5	Argumentação no artigo de opinião	• Identificar recursos argumentativos no artigo de opinião.	Aula síncrona via Google Meet	Fórum	16/06 a 20/06	25	Não se aplica	5h/a
4	1	6	Gêneros textuais	• Identificar gêneros do domínio técnico/profissional e acadêmico.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	21/07 a 27/07	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4, 9, 10	1	7	Gênero textual acadêmico: resumo	• Compreender função do resumo acadêmico; • Identificar marcas textuais do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	28/07 a 03/08	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4, 9, 11	1	8	Gênero textual acadêmico: resenha	• Compreender função da resenha acadêmica; • Identificar marcas textuais do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	04/08 a 10/08	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4, 9, 13	1	9	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Compreender função do artigo acadêmico; • Conhecer estrutura do gênero.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	11/08 a 17/08	Não se aplica	Não se aplica	5h/a

4, 5, 9, 13,	1	10	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Introdução: identificar recursos da argumentação.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	18/08 a 20/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 6, 9, 13	1	11	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Metodologia: identificar tópico discursivo e mecanismos de referenciamento.	Atividade assíncrona	Questionário	21/08 a 24/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 7, 9, 13	1	12	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Fundamentação: compreender intertextualidade e polifonia.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	25/08 a 37/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 8, 9	1	13	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Apreender noções de citações e referências segundo a ABNT.	Atividade assíncrona	Questionário	28/08 a 31/08	20	Não se aplica	5h/a
4, 6, 9, 13	1	14	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Discussão e conclusão: identificar recursos da argumentação.	Aula síncrona via Google Meet	Questionário	01/09 a 03/09	20	Não se aplica	5h/a
4, 9	1	15	Gênero textual acadêmico: artigo científico	• Sintetizar os conhecimentos sobre o gênero artigo científico.	Atividade assíncrona	Não se aplica	04/09 a 14/09	Não se aplica	Não se aplica	5h/a
4	1	16	Gênero textual: artigo científico e artigo de divulgação	• Produzir artigo de divulgação com base em artigo científico.	Aula síncrona via Google Meet	Produção textual	15/09 a 21/09	Não se aplica	50	5h/a
4	1	17	Gênero textual: artigo científico e artigo de divulgação	• Produzir artigo de divulgação com base em artigo científico.	Aula síncrona via Google Meet	Reescrita de produção textual	22/09 a 28/09	Não se aplica	50	5h/a
	1	18	Finalização	• Ajustes finais do semestre.	Aula síncrona via Google Meet	Não se aplica	29/09 a 30/09	Não se aplica	Não se aplica	5h/a

* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem	Pontos: 300
** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.	N1: 25 x 4 = 100 N2: 20 x 5 = 100 N3: = 50 + 50 = 100 Nota final = N1 + N2 + N3 / 3

Assinatura do Docente: *Cynthia Diorisio*

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

Local/Data da Aprovação:

PLANO INSTRUCIONAL

TURMA: 2021.1872.1D CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos COMPONENTE CURRICULAR: Química Geral PROFESSOR(A) FORMADOR(A): José Aurino Arruda Campos Filho								PERÍODO: 2021.1 CARGA HORÁRIA (100%): 80 h/a
--	--	--	--	--	--	--	--	---

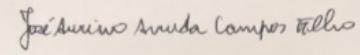
TÓPICO	UNIDADE (semestre)	AULA	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/PONTUAÇÃO	CARGA HORÁRIA
1	1	1	Apresentação da disciplina	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer a ementa, bem como os recursos e formatos de avaliação a serem utilizados; 	Webaula	Fórum (não avaliativo)	17/05 a 21/05/2021	Sem pontuação	Sem pontuação	4 h/a
2	1	2	Funções Inorgânicas	<ul style="list-style-type: none"> Identificar as funções inorgânicas por suas propriedades características; Ácidos, bases, sais e óxidos; 	Videoaula/slides/webaula/ textos selecionados	Tarefa	24/05 a 28/05/2021 31/05 a 04/06/2021 07/06 a 11/06/2021	100	Sem pontuação	16 h/a
3	1	3	Reações Químicas	<ul style="list-style-type: none"> Identificar e classificar os tipos de reações químicas; 	Videoaula/slides/webaula/ textos selecionados	Tarefa	14/06 a 18/06/2021 21/07 a 23/07/2021	100	Sem pontuação	12 h/a
4	1	4	Cálculo Estequiométrico	<ul style="list-style-type: none"> Reconhecer e realizar cálculos envolvendo reações químicas; Prever a partir dos reagentes, quanto de produto é obtido. Trabalhar com as grandezas, massa/massa; mol/mol; massa/mol; massa/volume; Calcular rendimento de reação química. 	Videoaula/slides/webaula/ textos selecionados	Tarefa	26/07 a 30/07/2021 02/08 a 06/08/2021 09/08 a 13/08/2021 16/08 a 20/08/2021 23/08 a 27/08/2021	100	Sem pontuação	24 h/a
5	1	5	Soluções	<ul style="list-style-type: none"> Compreender e inter-relacionar os vários tipos de concentração das soluções; 	Videoaula/slides/webaula/textos selecionados	Tarefa	30/08 a 03/09/2021 06/09 a 10/09/2021 13/09 a 17/09/2021 20/09 a 24/09/2021 27/09 a 30/09/2021	100	Sem pontuação	24 h/a

6		-	Avaliação final			Tarefa	01/10 a 05/10/2021	100		
---	--	---	-----------------	--	--	--------	--------------------	-----	--	--

Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas na Ambiente Virtual de Aprendizagem <i>Moodle</i>	400 pontos
--	-------------------

O cálculo para a obtenção da Nota do Curso é feito através da Média Aritmética das pontuações das atividades individuais.

Assinatura do Docente:



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

Local/Data da Aprovação: