



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Plano de Trabalho de Exercício Domiciliar

Curso: Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Turma: Sétimo semestre

Docente: Adriana Paiva de Oliveira

Componente Curricular: Análise de Alimentos 2

Projeto Multidisciplinar/Integrador:

Carga horária teórica: 32 aulas

Carga horária prática: 8 aulas

Período/Ano: 2020/1

I- Conteúdos a serem estudados/Período

- Correção pré-projetos versão preliminar e laudos (4 aulas)
- Revisão Avaliação 1 (2 aulas)
- Avaliação 1 (4 aulas)
- Controle de qualidade de cereais e amiláceos (1 aula teórica e 3 aulas práticas)
- Controle de qualidade de óleos e gorduras (1 aula teórica e 3 aulas práticas)
- Controle de qualidade de bebidas alcoólicas e não alcoólicas (1 aula teórica e 3 aulas práticas)
- Controle de qualidade de café, chás e derivados (1 aula teórica e 3 aulas práticas)
- Seminários 2 (4 aulas)
- Correção de pré-projetos versão preliminar (4 aulas)
- Revisão Avaliação 2 (2 aulas)
- Avaliação 2 (4 aulas)
- Revisão prova final (4 aulas)

II- Metodologia a ser aplicada

- Uso de sala virtual do Google Classroom;
- Criação de um grupo de Whatshap;
- Resolução de lista de exercícios on line;
- Vídeo- aulas elaboradas pela docente no OSB Studio e Activepresenter;
- Lives feitas no google meet e disponibilizadas no Google Classroom;

- Apresentação de seminários via live ou apresentação gravada pelos acadêmicos;
- Disponibilização de vídeo aulas práticas sobre os temas disponíveis gratuitamente na internet.

III - Atividades a serem realizadas

- Vídeo- aulas feitas pelo docente e lives com posterior resoluções de questionários on line
- Vídeo- aulas ou lives feitas na forma de seminário pelos alunos sobre os temas escolhidos previamente sobre os assuntos das aulas teóricas e práticas
- Leitura de artigos científicos com aplicações das técnicas instrumentais com posterior resolução de atividade on line
- Disponibilização de vídeo aulas práticas disponíveis gratuitamente na internet com posterior tarefa on line sobre os vídeos

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- Entrega nos devidos prazos estipulados de todas as avaliações e atividades on line exigidas durante o decorrer do curso.

V - Avaliação

Os alunos serão avaliados por meio de provas teóricas, exercícios dirigidos, questionários das aulas práticas, leitura de artigos técnico-científicos

60% da nota semestral será constituída da média de duas provas on line e, os demais 40% da média das atividades feitas online e presencialmente antes da pandemia.

13 de maio de 2020

Documento assinado eletronicamente por:

- **Adriana Paiva de Oliveira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 13/05/2020 13:57:42.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/05/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 52636

Código de Autenticação: 19c2595001

