



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: Engenharia de Alimentos

Turma: 9° semestre

Docente: Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa

Componente Curricular: Refrigeração

Projeto Multidisciplinar/Integrador: não será possível a realização via RED pois estava baseado em visitas técnicas e atividades avaliativas conjuntas, referentes às visitas, entre as disciplinas.

Carga horária: 48 aulas (40 horas)

Período/Ano: 11/05/2020 a 07/06/2020

I- Conteúdos a serem estudados/Período

- Carga térmica: dados iniciais, transmissão, infiltração, produto, outras fontes, carga térmica total (12 aulas);
- Câmaras frigoríficas: dimensões, construção, isolamento, barreira de vapor, conservação do frio, isolantes usados na técnica de refrigeração, cálculo da espessura do isolamento, isolamento de equipamentos e canalizações, portas frigoríficas, recipientes e recintos para conservação do frio (12 aulas);
- Componentes do sistema de refrigeração: compressores, condensadores, dispositivos de expansão, evaporadores, tipos de refrigerantes (24 aulas).

II- Metodologia a ser aplicada

- Serão utilizadas as ferramentas Google Classroom e Google Meet para execução do RED. A turma não apresenta nenhum discente com dificuldade de aprendizagem;
- Serão disponibilizados videoaulas, materiais complementares em formato PDF e vídeos para os estudantes;
- Toda semana haverá um encontro ao vivo via Google Meet com a turma para discussão do material apresentado e para tirar dúvidas. Os encontros serão no dia e horário em que seriam as aulas;
- Serão quatro semanas com carga horária de 12 aulas (10 horas) cada para finalização da disciplina;
- A cada semana, serão 8 aulas de ensino à distância assíncrono e 4 aulas de ensino à distância síncrono;
- Os encontros ao vivo serão às quintas-feiras, das 8:00 às 11:20.

III - Atividades a serem realizadas

- Serão realizadas as seguintes atividades pelos discentes:
 - Visualização de videoaulas e vídeos;
 - Participação de discussão do conteúdo disponibilizado da sala de aula virtual durante os encontros síncronos;
 - Resolução de listas de exercícios;
 - Elaboração de um seminário em vídeo, utilizando apresentações de slides com áudio.

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- Os estudantes deverão:
 - Baixar os arquivos/textos;
 - Acessar os links dos encontros via Google Meet e participar dos encontros ao vivo;
 - Enviar as atividades por e-mail ou Google Classroom.

V - Avaliação

- Os estudantes serão avaliados por meio de:
 - Listas de exercícios;
 - Provas;
 - Participação nos encontros ao vivo;
 - Apresentação de seminários por vídeo.
- A média semestral (MS) será a média das notas das seguintes avaliações:
 - Av 1 (avaliação 1): Composta pelo exercício de tempo de congelamento (3,0 pontos) + apresentação de artigos (7,0 pontos). Esta avaliação já foi realizada;
 - Av 2 (avaliação 2): Composta pelo exercício de carga térmica (3,0 pontos) + prova de carga térmica (7,0 pontos);
 - Av 3 (avaliação 3): Composta pela lista de exercícios de ciclos de refrigeração (3,0 pontos) + prova de Componentes do sistema de refrigeração e ciclos de refrigeração (7,0 pontos);
 - Av 4 (avaliação 4): Composta por um seminário sobre isolamento térmico em ambientes refrigerados da indústria de alimentos (5,0 pontos) + participação nos encontros ao vivo (5,0 pontos);
 - Ou seja, $MS = (Av\ 1 + Av\ 2 + Av\ 3 + Av\ 4)/4$;
- As provas deverão ser feitas a mão, com letra legível e caneta ou grafite com tonalidade forte. Após, devem ser digitalizadas ou fotografadas para envio em formato eletrônico PDF.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 09/05/2020 10:35:42.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/05/2020. 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: 53299

Código de Autenticação: fbe516bb81

