



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: 8º semestre

Docente: *Nágela Farias Magave Picanço Siqueira*

Componente Curricular: *Tecnologia de Leite e Derivados*

Projeto Multidisciplinar/Integrador:

Carga horária: 25 horas

Período/Ano:

I- Conteúdos a serem estudados/Período

• **I- Conteúdos a serem estudados/Período**

Aula - Semana 1

Produção e Qualidade de Leite e Derivados(4h)

- Leite pasteurizado
- Leite UHT
- Leite em pó
- Leite fermentado (iogurte, coalhada, bebida láctea)
- - Leitura de artigo científico – inovação da indústria leiteira (2h)
- Pesquisa sobre inovação em processamento de leite e derivados (2h)
- Atividade (2h)

Aula – Semana 2

Produção e Qualidade de Derivados de leite (4 h)

- Queijo minas frescal
- Mussarela
-
- Parmesão
- Requeijão
- Ricota
- Manteiga
- Leitura de artigo científico – inovação da indústria leiteira (2h)
- Participação em vídeo conferência (2h)
- Atividade (2h)

Aula – Semana 3

Produção e Qualidade de Derivados de leite (3 h)

- Creme de leite
- Doce de leite
- Leite condensado
- Avaliação online (2h)

II- Metodologia a ser aplicada

- *Essa disciplina será desenvolvida baseada nos princípios de interação, autonomia e cooperação tendo como atividades básicas: Leituras e análises dos conteúdos disponibilizados e nos links indicados; acompanhamento individual do aluno através dos ambientes disponibilizados discussão em fórum e chats; participação em videoconferência; realização de atividades escritas e disponibilidade das mesmas no ambiente; grupos de troca de mensagens instantâneas; grupo em redes sociais, no Google Sala de Aula, WhatsApp; estudos por apostilamento de textos; leitura de livros e vídeo aulas disponíveis gratuitamente na internet.*

III - Atividades a serem realizadas

- Leitura de texto acadêmico e artigo;
- Gravação de áudios;
- Elaboração de texto manuscrito com envio de fotos;
- Elaboração de texto digital (pesquisa sobre tema);
- Assistir a uma vídeo-aula, documentário ou filme;
- Participação em um questionário eletrônico (google forms/Moodle);
- Participação em um fórum na plataforma de ensino;
- Participação com envio de comentários (CHAT);
- Participação de vídeo-conferências ou chat via plataforma de ensino.

IV - Critérios de exigência do cumprimento das atividades

- A avaliação será contínua durante o estudo das unidades no ambiente on line representando 60% do desempenho. Presencial, por escrito, no final do período representando 40% do desempenho.
- Participação e envolvimento dos alunos, acesso ao ambiente e realização das atividades solicitadas.

V - Avaliação

- Participação em diferentes níveis na plataforma e meet.
 - Acessar e responder as questões de formulário (2 pontos);
 - Entrega de pesquisa solicitada (1 pontos);
 - Propor um vídeo, texto ou artigo referente ao assunto abordado nas aulas e compartilhar com a turma (1 pontos).
 - Participação nas videoconferências (2 pontos)
 - Prova escrita presencial (até 4 pontos).

- *PF será realizada de forma presencial, caso haja necessidade.*

17 de maio de 2020

Documento assinado eletronicamente por:

- **Nagela Farias Magave Picanco Siqueira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 17/05/2020 08:53:37.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/05/2020. 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: 56228

Código de Autenticação: 3327a5d7ae

