



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTMACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 42

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio - 2° ano

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	História
Abreviatura	His
Carga horária total	80 h
Carga horária/Aula Semanal	2 h
Professor	Elaine Borges da Silva Sueth
Matrícula Siape	3915223

2) EMENTA
O lugar da alimentação na História: o que se come, quando se come, onde se come, como se come e com quem se come; História da Alimentação: da Antiguidade à gênese do Mundo Moderno; Alimentação como patrimônio cultural; Implicações afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; A influência da cultura na alimentação; Estudos fundamentais da história da alimentação na formação das sociedades; A alimentação na pré-história: caça, agricultura e domesticações de animais; A humanidade e o alimento: Gregos e romanos; Os primórdios da arte da mesa; Bizâncio e Idade Média: o papel dos mosteiros; A influência árabe; As especiarias e as novas rotas marítimas; Os alimentos da América; China e Japão: Refinamento e percepção filosófica do alimento; A Renascença: O pioneirismo italiano; Séculos XVII e XVIII: o predomínio do gosto francês; Influências na alimentação brasileira; Comida, religião e Tabu; a preservação do patrimônio gustativo brasileiro. Espera-se construir um currículo diversificado e coletivo, que privilegie o respeito às diferenças e a formação humana integral, crítica e emancipadora de nossos educandos.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <ul style="list-style-type: none">A partir do eixo temático História da Alimentação, refletir sobre as estruturas econômicas, políticas e sociais da Antiguidade ao nascimento da modernidade, buscando analisar seus fundamentos técnicos e científicos, seus impactos sociais e ambientais. <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">Discutir a temática cultural em suas relações com práticas alimentares;Conhecer a evolução da história da alimentação, as diversas relações do ser humano com a alimentação correlacionado-as com os hábitos alimentares;Discorrer sobre o alimento, os rituais e os costumes que o cercam o desenvolvimento da alimentação;Propiciar reflexões sobre conceitos específicos da área: tempo, espaço, cotidiano, cultura, sociedade, identidade, civilizações, tecnologia, trabalho, economia, poder e classes sociais;Refletir sobre a relação entre alimentação e educação, civilidade e cultura;Valorizar atitudes de respeito à diversidade cultural e étnica;Entender a patrimonialização das práticas alimentares;Despertar o interesse cultural e o respeito ao patrimônio.

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO

1. Uma introdução à História. A Pré-História - aspectos centrais de sua organização e divisão. As primeiras civilizações orientais. As civilizações da Ásia e da África.

- 1.1. Tempo físico e tempo histórico
- 1.2. Os diferentes calendários
- 1.3 Sujeitos e fontes históricas.
- 1.4 O paleolítico - a produção de ferramentas e sua relação com os alimentos.
- 1.5. O domínio do fogo
- 1.6 O Neolítico - agricultura e pecuária.
- 1.7 A civilização mesopotâmica e as atividades rurais - como se alimentavam?
- 1.8. Os fenícios e os hebreus
- 1.9 Os antigos egípcios
- 1.10. Os reinos de Cuxe e Axum
- 1.11 Civilização hindu e indiana.

2. Os antigos gregos e os antigos romanos

- 2.1. As cidades-Estado de Atenas e Esparta.
- 2.2. A posição feminina em Esparta e Atenas
- 2.3 A alimentação na Antiguidade clássica.
- 2.4 Os períodos da História Romana
- 2.5 Estado, desigualdade e Reforma agrária
- 2.6 Lutas sociais e hierarquização cultural em Roma.

3. Religiões, relação de poder e conquista. A queda do Império Romano e a nova configuração: A Idade Média.

- 3.1. O Cristianismo
- 3.2. O Islamismo
- 3.3 As Cruzadas
- 3.4 A Baixa Idade Média e o surgimento das cidades
- 3.5 As inovações técnicas e sua influência na mudança social e econômica da Idade Média.

4. O Renascimento e os povos da América

- 4.1. Renascimento italiano - ciência e arte
- 4.2. O Renascimento em outras regiões
- 4.3. Astecas, incas e maias
- 4.4 Os povos indígenas do Brasil.

1. Ciências biológicas
2. Filosofia
3. Sociologia
4. Literatura
- 5.

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- **Aula expositiva dialogada** - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Estudo dirigido** - É o ato de estudar sob a orientação e diretividade do professor, visando sanar dificuldades específicas. Prevê atividades individuais, grupais, podendo ser socializadas: (i.) a resolução de questões e situações-problema, a partir do material de estudo; (ii.) no caso de grupos de entendimento, debate sobre o tema estudado, permitindo a socialização dos conhecimentos, a discussão de soluções, a reflexão e o posicionamento crítico dos estudantes ante à realidade da vida.
- **Atividades em grupo ou individuais** - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Pesquisas** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.
- **Avaliação formativa** - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, apresentação da pasta com todas as construções geométricas trabalhadas ao longo do semestre letivo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro, pincel, televisão.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
-	-	-

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1.º Bimestre - (22h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022.	1. Uma introdução à História. A Pré-História - aspectos centrais de sua organização e divisão. As primeiras civilizações orientais. As civilizações da Ásia e da África 18/04 - Apresentação da disciplina e dos conteúdos programáticos a serem abordados no bimestre. 25/04 Tempo físico e tempo histórico; Os diferentes calendários; Sujeitos e fontes históricas. 30/04 - Sábado letivo - Entrevista com metodologia de história oral. 02/05 O paleolítico - a produção de ferramentas; o domínio do fogo e sua relação com a alimentação. 09/05 O Neolítico - agricultura e pecuária; Exercícios de fixação. 16/05 A civilização mesopotâmica e as atividades rurais; Os fenícios e os hebreus . Os antigos egípcios. Como se alimentavam? 23/05 - Estudo dirigido -a atividade em grupo. Revisão de conteúdos. 30/05 - Avaliação 1 06/06 - Os reinos de Cuxe e Axum - organização social e alimentícia. 13/06 - Civilização hindu e indiana. Exercícios e revisão. 20/06 - Avaliação 2 do bimestre.
20/06/2022	Avaliação 1 (A1)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2.º Bimestre - (16h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022.</p>	<p>2. Os antigos gregos e os antigos romanos</p> <p>27/06 - As cidades-Estado de Atenas e Esparta</p> <p>04/07 A posição feminina em Esparta e Atenas</p> <p>11/07 - Estudo dirigido sobre a posição feminina na Antiguidade.</p> <p>18/07 - A alimentação na Antiguidade clássica.</p> <p>25/07 - Avaliação 1 do bimestre</p> <p>01/08 - Os períodos da História Romana - panorama geral. Estado, desigualdade e Reforma agrária.</p> <p>08/08 - Avaliação 2 do bimestre.</p> <p>22/08 - Recuperação Semestral</p>
08/08/2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 22/08/2022</p> <p>Término: 25/08/2022</p>	RS1
<p>3.º Bimestre - (22h/a)</p> <p>Início: 15/09/2022</p> <p>Término: 23/11/2022</p>	<p>3. Religiões, relação de poder e conquista. A queda do Império Romano e a nova configuração: A Idade Média.</p> <p>17/09 - Uma introdução ao novos tempos: invasões bárbaras e fim do Império Romano. Sábado letivo.</p> <p>19/09 - O Cristianismo</p> <p>26/09 - O Islamismo</p> <p>03/10 - Produção de texto.</p> <p>10/10 - As Cruzadas e sua influência para o Ocidente.</p> <p>17/10 Avaliação 1 do bimestre</p> <p>24/10 A Baixa Idade Média e o surgimento das cidades</p> <p>31/10 - As inovações técnicas e sua influência na mudança social e econômica da Idade Média. Alimentação.</p> <p>05/11 - Revisão dos conteúdos para a prova. Sábado letivo.</p> <p>07/11 - Avaliação 2 do bimestre.</p> <p>21/11 - Vista de prova. Término do bimestre.</p>
07/11/2022	Avaliação 1 (A1)
<p>4.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 24/11/2022</p> <p>Término: 03/03/2023</p>	<p>4. O Renascimento e os povos da América</p> <p>28/11 - Renascimento italiano - ciência e arte</p> <p>05/12 - O Renascimento em outras regiões</p> <p>12/12 - Atividade avaliativa - Estudo Dirigido</p> <p>17/12 - Revisão dos conteúdos. Sábado letivo.</p> <p>19/12 - Avaliação do bimestre.</p> <p>26/12 - Astecas, incas e maias. Povos indígenas no Brasil. Aspectos centrais de sua alimentação.</p> <p>06/02 - Avaliação final.</p> <p>13/02 - RS2</p> <p>27/02 - Revisão geral dos conteúdos.</p> <p>06/03 - VS</p>
19/12/2022	Avaliação 2 (A2)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 13/02/2023 Término: 17/02/2023	RS2
06/02/2023	Avaliação Final 3 (A3)
06 a 08/03/2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>BRAUDEL, F. História e Ciências Sociais. A longa duração. in: Escritos sobre a História. São Paulo: Perspectiva, 2007. p 41-78.</p> <p>CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>CASCUDO, L. da C. História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983</p> <p>MONTANARI, M., FLANDRIN, J. L., MACHADO, L. V. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2008.</p> <p>FRANCO, A. De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>FRIEIRO, Eduardo. Feijão, Angu e Couve. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1982.</p> <p>LONDRES FONSECA, M. C. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. p. 11-21. Ateliê Geográfico Goiânia-GO v. 6, n. 3 (Ed. Especial) Out/2012 p. 28-51.</p>	<p>ARRESTO, F. F. Comida: uma História. Rio de Janeiro: Record, 2004. BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre mudanças de hábitos no Brasil. In: Cadernos de Debate, Vol. VI, 1998.</p> <p>CAMARGOS, M.; SACCHETTA, V. À mesa com Monteiro Lobato. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.</p> <p>CANDIDO, A. Literatura e Sociedade. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2006.</p> <p>DORIA, C. A. A formação da Culinária Brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009. _____. A culinária materialista. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. _____. Feijões como pátria, locus & domus no sistema culinário brasileiro. Versão em português de "Beyond Rice Neutrality: Beans as Patria, Locus and Domus in the Brazilian Culinary Sistem", texto publicado originalmente em WILK, Richard e BARBOSA, Livia (orgs), Rice and Beans. A unique dish in a hundred places, NY, Berg, 2012, págs. 121 a 135.</p> <p>LEAL, M. L. A História da Gastronomia. Editora: SENAC: São Paulo, 2007.</p> <p>LODY, Raul. Brasil Bom de Boca. São Paulo: Editora SENAC, 2008. SCHLOSSER, E. País Fast Food: o lado nocivo da comida americana. São Paulo: Editora Ática, 2001</p>

Elaine Borges da Silva Sueth
Professor
Componente Curricular História

Juliana Vidigal
Coordenadora

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Documento assinado eletronicamente por:

- **Elaine Borges da Silva Sueth, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM MEIO AMBIENTE**, em 26/10/2022 08:03:10.
- **Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS**, em 25/10/2022 07:28:04.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 349655
Código de Autenticação: 6ec8c34725





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 30

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Língua Estrangeira - Inglês II
Abreviatura	LE / ING II
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	Flávia da Silva Vital
Matrícula Siape	1748791

2) EMENTA	
Introdução à Língua Inglesa no Ensino Médio. Desenvolvimento da dimensão cognitiva e cultural da aprendizagem de línguas estrangeiras. Desenvolvimento de habilidades de leitura e escrita básica. Revisão e aprofundamento de estruturas gramaticais, lexicais e de pronúncia elementares da Língua Inglesa.	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: <ul style="list-style-type: none">Promover oportunidades para que o aluno amplie seu conhecimento acerca da Língua Inglesa, contribuindo, assim, para o desenvolvimento de sua formação como indivíduo ao utilizar a linguagem em diversas práticas sociais. Ademais, objetiva-se que o aluno tenha acesso às informações disponíveis no idioma estudado e seja capaz de se posicionar de forma crítica e reflexiva.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">Promover um espaço para que o aluno reconheça e compreenda a diversidade linguística e cultural, de modo que se envolva discursivamente e perceba as possibilidades de construção de significado em relação ao mundo em que vive.Auxiliar o aluno na compreensão da importância de aprender a língua estrangeira estudada.Fazer com que o aluno perceba a influência da Língua Inglesa na nossa sociedade.Comunicar-se, no contexto da sala de aula, utilizando o conteúdo ensinado.Desenvolver atividades significativas e contextualizadas, que explorem diferentes recursos e fontes, a fim de que o aluno vincule o que é estudado com o que o cerca.Conduzir os alunos a uma compreensão de textos verbais e não verbais.	

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
1º Bimestre	

Unit 1 - The future of jobs	4) CONTEÚDO
<p>1.1 Contextualização: <i>Língua Inglesa no cotidiano – English Everywhere</i></p> <p>1.2 Leitura: <i>Experts' predictions on the future of jobs</i></p> <p>1.3 Escrita: <i>Dream jobs</i></p> <p>1.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 20px;">Simple Future - Will; Be Going To</p> <p>1.5 Discussion: Poem about a better future</p>	
<p>Unit 2 - Help! I can't put down my phone</p> <p>2.1 Contextualização: <i>Healthy attitude as to the use of technological devices</i></p> <p>2.2 Leitura: <i>Article</i></p> <p>2.3 Escrita: <i>Tips for young people</i></p> <p>2.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 20px;">Modal verbs I</p> <p>2.5 Discussion: Is technology good or bad?</p>	
<p>2º Bimestre</p>	
<p>Unit 3 - A work of art</p> <p>3.1 Contextualização: <i>Types of art</i></p> <p>3.2 Leitura: <i>Guidelines to a museum group visit</i></p> <p>3.3 Escrita: <i>Advice for tourists</i></p> <p>3.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 20px;">Modal verbs II</p>	
<p>Unit 4 - Who was the artist?</p> <p>4.1 Contextualização: <i>Quiz: Famous paintings</i></p> <p>4.2 Leitura: <i>Leonardo da Vinci's biography</i></p> <p>4.3 Escrita: <i>Timeline of an artist</i></p> <p>4.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 20px;"><i>Simple Past</i></p>	<p>Artes</p> <p>Biologia</p> <p>Geografia</p> <p>Filosofia</p> <p>Sociologia</p>
<p>3º Bimestre</p>	
<p>Unit 5 - Sharing Experiences</p> <p>5.1 Contextualização: <i>Teen's activities and feelings</i></p> <p>5.2 Leitura: <i>Anne Frank's diary</i></p>	

<p>5.3 Escrita: <i>Describing photos from social media timelines</i></p> <p>5.4 Language Study: <i>Past Continuous</i></p> <p>5.5 Discussion: Friendship and social media</p> <p>Unit 6 - We have been talking about that for ages</p> <p>6.1 Contextualização: <i>The value of water</i></p> <p>6.2 Leitura: <i>Article</i></p> <p>6.3 Escrita: <i>Ideas on how to save water</i></p> <p>6.4 Language Study: <i>Present Perfect</i></p> <p>4º Bimestre</p> <p>Unit 7 - Everything is science</p> <p>7.1 Contextualização: <i>Fields of science</i></p> <p>7.2 Leitura: <i>News article</i></p> <p>7.3 Escrita: <i>Short biography</i></p> <p>7.4 Language Study: <i>Relative Pronouns</i></p> <p>Unit 8 - A Global Language</p> <p>8.1 Contextualização: <i>Languages</i></p> <p>8.2 Leitura: <i>Article about the English Language</i></p> <p>8.3 Escrita: <i>Five reasons to learn English</i></p> <p>8.4 Language Study: <i>Connectives</i></p>	<p>4) CONTEÚDO</p>
---	---------------------------

<p>5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aula expositiva dialogada 2. Atividades individuais e em grupo 3. Pesquisas 4. Avaliação formativa 5. Estudo dirigido
<p>6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS</p>
<p>Livro didático, apostila, computador, data show, TV, quadro, caneta.</p>

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: 18 de abril de 2022</p> <p>Término: 24 de abril de 2022</p>	<p>Unit 1 - The future of jobs</p> <p>1.1 Contextualização: <i>Língua Inglesa no cotidiano – English Everywhere</i></p> <p>1.2 Leitura: <i>Experts' predictions on the future of jobs</i></p> <p>1.3 Escrita: <i>Dream jobs</i></p> <p>1.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 40px;">Simple Future - Will; Be Going To</p> <p>1.5 Discussion: Poem about a better future</p> <p>Unit 2 - Help! I can't put down my phone</p> <p>2.1 Contextualização: <i>Healthy attitude as to the use of technological devices</i></p> <p>2.2 Leitura: <i>Article</i></p> <p>2.3 Escrita: <i>Tips for young people</i></p> <p>2.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 40px;">Modal verbs I</p> <p>2.5 Discussion: Is technology good or bad?</p>
13/06 a 16/06	Avaliação 1 (A1)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>Unit 3 - A work of art</p> <p>3.1 Contextualização: <i>Types of art</i></p> <p>3.2 Leitura: <i>Guidelines to a museum group visit</i></p> <p>3.3 Escrita: <i>Advice for tourists</i></p> <p>3.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 40px;">Modal verbs II</p> <p>Unit 4 - Who was the artist?</p> <p>4.1 Contextualização: <i>Quiz: Famous paintings</i></p> <p>4.2 Leitura: <i>Leonardo da Vinci's biography</i></p> <p>4.3 Escrita: <i>Timeline of an artist</i></p> <p>4.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>Simple Past</i></p>
Avaliação 2 (A2)	
<p>Início: 22 de agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de agosto de 2022</p>	<p>RS1</p>
<p>3º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>Unit 5 - Sharing Experiences</p> <p>5.1 Contextualização: <i>Teen's activities and feelings</i></p> <p>5.2 Leitura: <i>Anne Frank's diary</i></p> <p>5.3 Escrita: <i>Describing photos from social media timeline</i></p> <p>5.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>Past Continuous</i></p> <p>5.5 Discussion: Friendship and social media</p> <p>Unit 6 - We have been talking about that for ages</p> <p>6.1 Contextualização: <i>The value of water</i></p> <p>6.2 Leitura: <i>Article</i></p> <p>6.3 Escrita: <i>Ideas on how to save water</i></p> <p>6.4 Language Study:</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>Present Perfect</i></p>
Avaliação 1 (A1)	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4º Bimestre- (20h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2022</p>	<p>Unit 7 - Everything is science</p> <p>7.1 Contextualização: <i>Fields of science</i></p> <p>7.2 Leitura: <i>News article</i></p> <p>7.3 Escrita: <i>Short biography</i></p> <p>7.4 Language Study:</p> <p><i>Relative Pronouns</i></p> <p>Unit 8 - A Global Language</p> <p>8.1 Contextualização: <i>Languages</i></p> <p>8.2 Leitura: <i>Article about the English Language</i></p> <p>8.3 Escrita: <i>Five reasons to learn English</i></p> <p>8.4 Language Study:</p> <p><i>Connectives</i></p>
06/02 a 10/02	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de fevereiro de 2022</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2022</p>	RS2
06/03 a 08/03	VS
-	-
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>CARDOSO, A. C.; MARQUES, A. Learn and Share in English. Volume 2. 1 ed, São Paulo: Editora Ática, 2016.</p> <p>Marques, A.; CARDOSO, A. C. <i>Anytime! Always ready for education</i>. Ensino Médio - Volume Único. 1 ed, São Paulo: Editora Saraiva, 2020.</p>	<p>REJANI, M. <i>Inglês para o Ensino Médio – Learning English Through Texts</i>. Volume 2. São Paulo: Textonovo, 2003.</p> <p>TILIO, R. <i>Voices Plus 2</i>. 1 ed. São Paulo: Richmond, 2016.</p> <p>SWAN, M. & WALTER, C. <i>How English Works – A Grammar Practice Book</i>. Oxford: OUP, 1997.</p>

Flávia da Silva Vital
Professor
Língua Inglesa

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio
em Alimentos

Coordenação Do Curso Técnico Em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 08:54:35.
- **Flavia da Silva Vital**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 30/09/2022 12:02:36.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 352825

Código de Autenticação: 7e837b94ef





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 2/2022 - CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

() Semestral (X) Anual

Ano 2022/ 2º ano

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	MATEMÁTICA
Abreviatura	MAT
Carga horária total	160
Carga horária/Aula Semanal	04
Professor	THIAGO MARQUES ZANON JACOMINO
Matrícula Siape	2673374
2) EMENTA	
Contagem e Probabilidade. Função exponencial. Função logarítmica. Matrizes, determinantes e Sistemas Lineares. Estatística.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<ul style="list-style-type: none">• Gerais:<ul style="list-style-type: none">◦ Realizar contagem e cálculo de probabilidade de determinados eventos.◦ Utilizar matrizes como apoio para resolução de problemas modelados por sistemas lineares.◦ Construir e analisar gráficos das Funções Reais, bem como resolver equações em problemas que envolvam essas funções.◦ Coletar e analisar dados• Específicos:<ul style="list-style-type: none">◦ Discutir ideias e produzir argumentos convincentes.◦ Interpretar e criticar resultados numa situação concreta.◦ Aplicar métodos de contagem em situações problemas.◦ Aplicar conhecimentos de matrizes, determinantes e sistemas lineares em várias situações problema.◦ Resolver problemas que envolvam análise combinatória e probabilidade.◦ Coletar e analisar informações em tabelas e gráficos estatísticos.	
4) CONTEÚDO	
1º BIMESTRE	

4) Função exponencial

- Revisão de potenciação (definição e propriedades).
- Equações exponenciais.
- Definição de função exponencial.
- Gráfico.
- Resolução de problemas.
- Função logarítmica
- Definição e propriedades dos logaritmos.
- Equações logarítmicas.
- Definição de função logarítmica.
- Gráfico.
- Resolução de problemas.

2º BIMESTRE

- Matrizes
- Definição.
- Tipo de matrizes.
- Operações.
- Igualdade de matrizes.
- Definição da matriz inversa.
- Determinantes (ordem 1, 2 e 3).
- Sistemas Lineares
- Definição e soluções de equação linear.
- Solução e classificação de um sistema linear.
- Matrizes associadas ao sistema linear.
- Resolução de sistema linear por escalonamento.

3º BIMESTRE

- Estatística
- Medidas de Posição.
- Medidas de dispersão.
- Gráficos

4º BIMESTRE

- Contagem
- Princípio Fundamental da Contagem.
- Permutação simples e com repetição.
- Arranjos.
- Combinações simples.

4) CONTEÚDO
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Experimentos aleatórios, Espaço amostral, Eventos. ◦ Definição de probabilidade. ◦ Probabilidade condicional. ◦ Eventos independentes.

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada - Exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento será considerado e tomado como ponto de partida. • Atividades em grupo ou individuais - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão. • Pesquisas - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos. • Avaliação formativa - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros). <p>Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla.</p> <p>Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Lousa • Datashow • Televisão/Notebook • Laboratório de Matemática • Material didático próprio

7) BIBLIOGRAFIA

7.1) Bibliografia básica	7.2) Bibliografia complementar
1. CHAVANTE, E.; PRESTES, D. Quadrante: Matemática, 2º ano: Ensino Médio. 1. Ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 2. DANTE, L. R.; VIANA, F. Matemática - Volume único: Contexto & aplicações. 4. Ed. São Paulo: Ática, 2019. 3. IEZZI, G. et al. Matemática: ciência e aplicações: ensino médio: volume 2. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	1. SMOLE, K. S.; DINIZ, M, I. Matemática - Ensino médio - Volume 1. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 2. CHAVANTE, E.; PRESTES, D. Quadrante: Matemática, 2º ano: Ensino Médio. 1. Ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 3. IEZZI, G. et al. Matemática: ciência e aplicações: ensino médio: volume 1. 9. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016. 4. SOUZA, J. R. de; GARCIA, J. da S. R. Contato Matemática: 1º ano. 1. ed. São Paulo: FTD, 2016. 5. SOUZA, J. R. de; GARCIA, J. da S. R. Contato Matemática: 2º ano. 1. ed. São Paulo: FTD, 2016.

THIAGO MARQUES ZANON JACOMINO

Professor
Componente Curricular Matemática

JULIANA GONÇALVES VIDIGAL

Coordenador
Curso Técnico Concomitante/Subsequente ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/05/2022 14:10:48.
- **Thiago Marques Zanon Jacomino**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 03/05/2022 11:13:15.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 347459

Código de Autenticação: 8a77d24f5b





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 30

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Microbiologia
Abreviatura	Micro
Carga horária presencial	120h, 120h/a, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	Não se aplica
Carga horária de atividades teóricas	88h, 88h/a, 73,3%
Carga horária de atividades práticas	32h, 32h/a, 26,6%
Carga horária de atividades de Extensão	Não se aplica
Carga horária total	120h, 3h/a
Carga horária/Aula Semanal	3 horas
Professor	Ligia Portugal Gomes Rebello
Matrícula Siape	1527283
2) EMENTA	
Divisão do mundo vivo: Reinos e Domínios. Histórico, importância e origem dos microrganismos. Diversidade dos micro-organismos e sua relação com o ambiente, alimentos e seres humanos. Classificação, morfologia e fisiologia microbiana. Técnicas básicas de pesquisa de micro-organismos, seguindo as condutas de biossegurança. Nutrição, Metabolismo e crescimento microbiano. Classificação dos meios de cultura. Técnicas de contagem microbiana. Métodos de controle do crescimento microbiano (físicos e químicos). Fatores que influenciam a sobrevivência dos microrganismos nos alimentos (fatores intrínsecos e extrínsecos). Deterioração microbiana de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Métodos de detecção de micro-organismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos. Critérios de avaliação microbiológica e interpretação de laudos analíticos segundo os padrões microbiológicos preconizados na RDC n° 724 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR**1.1. Geral:**

Conhecer a importância dos microrganismos para humanidade e da Microbiologia em suas diferentes áreas, com ênfase na indústria de alimentos.

1.2. Específicos:

- Apresentar conceitos básicos de microbiologia.
- Compreender a importância do conhecimento sobre os microrganismos predominantes nas doenças veiculadas por alimentos e os microrganismos deterioradores de alimentos, bem como os critérios microbiológicos, os planos de amostragem e os limites microbianos para testes de produtos finais.
- Conhecer os principais objetivos da segurança alimentar, os regulamentos e as legislações nacionais e internacionais relevantes.
- Aplicar práticas microbiológicas facilitando o entendimento da teoria

4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO

Não se aplica

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Não se aplica

() Projetos como parte do currículo

() Cursos e Oficinas como parte do currículo

() Programas como parte do currículo

() Eventos como parte do currículo

() Prestação graciosa de serviços como parte do currículo

Resumo: -

Justificativa: -

Objetivos: -

Envolvimento com a comunidade externa: -

6) CONTEÚDO**CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE****RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR**

6) CONTEÚDO	
<p>1. Divisão do mundo vivo: Reinos e Domínios.</p> <p>Histórico, importância e origem dos microrganismos.</p> <p>Diversidade dos microrganismos e sua relação com o ambiente, alimentos e seres humanos.</p> <p>Técnicas básicas de pesquisa de micro-organismos, seguindo as condutas de biossegurança.</p> <p>2. Classificação, morfologia e fisiologia microbiana.</p> <p>Coloração de GRAM</p> <p>Nutrição, Metabolismo e crescimento microbiano.</p> <p>3. Classificação dos meios de cultura.</p> <p>Técnicas de contagem microbiana.</p> <p>Métodos de controle do crescimento microbiano (físicos e químicos).</p> <p>Fatores que influenciam a sobrevivência dos microrganismos nos alimentos (fatores intrínsecos e extrínsecos).</p> <p>4. Deterioração microbiana de alimentos.</p> <p>Doenças veiculadas por alimentos.</p> <p>Métodos de detecção de microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos.</p> <p>Critérios de avaliação microbiológica e interpretação de laudos analíticos segundo os padrões microbiológicos preconizados na RDC nº 724 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.</p>	<p>1. Filosofia: Pesquisadores que contribuíram para desenvolvimento da microbiologia.</p> <p>Geografia: Interações ambientais; Agricultura</p> <p>História: Contexto histórico das descobertas dos microrganismos; Invenção do microscópio; Influência das grandes navegações na disseminação de doenças; Fatos históricos marcantes na microbiologia.</p> <p>2. Língua Portuguesa: Pesquisa de textos de apoio; Conhecer o gênero textual informativo.</p> <p>Química: Fermentação; Pasteurização; Produção de medicamentos.</p> <p>3. Matemática: Escalas métricas (micrômetro, nanômetro); Confecção de tabelas e gráficos; Noção de crescimento exponencial.</p> <p>4. Biologia: Microscopia e Doenças.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada • Estudo dirigido • Atividades em grupo ou individuais • Avaliação formativa <p>Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, projeções em data show e aula prática no laboratório de microbiologia para acompanhamento do conteúdo ministrado em sala de aula. Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através de perguntas oportunas durante a aula.</p>

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS
<p>Recursos a serem utilizados para o desenvolvimento das atividades: datashow, quadro branco de pincel e de laboratório de microbiologia (adaptado no laboratório de solos)</p>

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Conhecendo o laboratório de microbiologia (Vidrarias e Equipamentos) e Manobras assépticas	02/06/2022	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia
Coloração de GRAM	28/07/2022 04/08/2022	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia
Diluição seriada, Técnicas de contagem (Superfície e Profundidade)	27/10/2022 03/11/2022	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia
Métodos de detecção de microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos	15/12/2022 02/02/2022	Materiais e equipamentos do laboratório de microbiologia

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre - (27h/a)</p> <p>Início: 18 de abril de 2022</p> <p>Término: 24 de junho de 2022</p>	<p>1. Histórico, importância e origem dos microrganismos.</p> <p>2. Cientistas na microbiologia</p> <p>3. Relembrando as diferenças celulares</p> <p>4. Biossegurança do Laboratório de Microbiologia</p> <p>5. Aulas Práticas: - Conhecendo o laboratório de microbiologia (Vidrarias e Equipamentos) - Manobras assépticas</p>
<p>09 de junho de 2022</p>	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Apresentação de Seminário</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>
<p>2º Bimestre - (33h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>1. Classificação, morfologia e fisiologia microbiana. - Bacteriologia e Coloração de GRAM - Micologia</p> <p>2. Nutrição, Metabolismo e crescimento microbiano.</p> <p>3. Aulas Práticas: Coloração de GRAM</p>
<p>18 de agosto de 2022</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Apresentação de Seminário</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>
<p>Início: 22 de agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de agosto de 2022</p>	<p>RS1</p> <p>Avaliação formativa individual aplicada no dia 25 de agosto de 2022</p>
<p>3º Bimestre - (33h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>1. Classificação dos meios de cultura.</p> <p>2. Técnicas de contagem microbiana.</p> <p>3. Métodos de controle do crescimento microbiano (físicos e químicos).</p> <p>4. Fatores que influenciam a sobrevivência dos microrganismos nos alimentos (fatores intrínsecos e extrínsecos).</p> <p>5. Aulas Práticas: Diluição seriada, Técnicas de contagem (Superfície e Profundidade)</p>
<p>10 de novembro de 2022</p>	<p>Avaliação 3 (A3)</p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Avaliação formativa</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>4º Bimestre - (27h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>1. Deterioração microbiana de alimentos.</p> <p>2. Doenças veiculadas por alimentos.</p> <p>3. Critérios de avaliação microbiológica e interpretação de laudos analíticos segundo os padrões microbiológicos preconizados na RDC nº 724 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>4. Aulas Práticas: Métodos de detecção de microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade em alimentos</p>
<p>09 de fevereiro de 2023</p>	<p>Avaliação 4 (A4)</p> <p>Avaliação contínua durante o bimestre contendo atividades de:</p> <p>Avaliação formativa</p> <p>Atividade de Pesquisa</p> <p>Exercícios</p>
<p>Início: 13 de fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de fevereiro de 2023</p>	<p>RS2</p> <p>Avaliação formativa individual aplicada no dia 16 de fevereiro de 2023</p>
<p>07 de março de 2023</p>	<p>VS</p> <p>Avaliação formativa individual</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar
<p>TORTORA, G.J; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005. 920p.</p> <p>TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5ª ed., Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 780p.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.</p>	<p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2013. 602p.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. – 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.</p> <p>RDC nº 724 de 06 de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>IN nº 161 de julho de 2022 - ANVISA</p>

Ligia Portugal Gomes Rebello
Professor
Microbiologia

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenador
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Coordenação Do Curso Superior De Ciência E Tecnologia De Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 05/10/2022 09:23:36.
- Ligia Portugal Gomes Rebello, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 04/10/2022 23:08:22.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 394126
Código de Autenticação: d10f6074a1





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 6/2022 - CCTQCBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Língua Portuguesa II
Abreviatura	L.P.
Carga horária total	160h
Carga horária/Aula Semanal	4h
Professora	Sarah Vervloet Soares
Matrícula Siape	1124214

2) EMENTA
Leitura, análise semântica e morfossintática. Fatores de textualização. Elementos de coesão e coerência textual. Produção de gêneros discursivos com ênfase em textos dissertativos. Seguimento aos estudos morfológicos (pronomes, verbos, advérbios, conjunções e preposições). Leitura de textos curtos e romances, sem perder de vista as escolas literárias.

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

Promover as competências e habilidades necessárias para as práticas de leitura e escrita autônomas de textos em diferentes formas de linguagem, além de usar a língua como instrumento para o pleno desenvolvimento cognitivo e social.

1.2. Específicos:

- Decodificar e usar adequadamente o código escrito, tendo em vista as diferentes variantes de linguagem em seu contexto histórico, geográfico e sociocultural, assim como a semântica das formas gramaticais;
- Compreender os significados, identificação adequada dos conteúdos do texto, assim como as diferentes modalidades de diálogo que se estabelecem entre eles e a realização de inferências;
- Conhecer os diferentes gêneros textuais (em suas características formais e temáticas intrínsecas) e seu uso para diferentes propósitos e contextos sociais e culturais;
- Ler e escrever criticamente, identificando, avaliando e comparando diferentes pontos de vista, visões de mundo e ideologias presentes nos textos;
- Estimular o desenvolvimento da sensibilidade estética, através dos diversos modos como ela é expressa em textos, promovendo a leitura e a escrita de textos criativos (manejaando adequadamente os recursos literários).

4) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
1. Análise de textos e morfossintaxe 1.1. Debate e produção textual 1.2. Contextualização do texto literário 1.3. Leitura e produção textual 1.4. Características da coesão 1.5. Substantivos, adjetivos e artigos	1. Literatura em debate: conteúdos de História, Sociologia e Filosofia.
2. Conhecendo obras e autores 2.1. Produção, interpretação e análise 2.2. Autores e obras 2.3. Leitura e produção textual 2.4. Características da coerência 2.5. Continuação - Morfossintaxe	2. Contextualização das obras literárias: Artes e História
3. Escrevendo criticamente 3.1. Produção, interpretação e análise 3.2. Autores e obras 3.3. Leitura de um livro de literatura 3.4. Características do texto dissertativo-argumentativo 3.5. Continuação - Morfossintaxe	3. Conteúdos gramaticais: oralidade e apresentação de conteúdos em público
4. O contemporâneo em discussão 4.1. Produção, interpretação e análise 4.2. Leitura de um livro de literatura 4.3. Continuação - Morfossintaxe	4. O contemporâneo em discussão: diálogo com a Literatura, a História, a Geografia e as Artes brasileiras.

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- **Aula expositiva dialogada** - É a exposição do conteúdo, com a participação ativa dos alunos, cujo conhecimento deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretar e discutir o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer a análise crítica, resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.
- **Atividades em grupo ou individuais** - espaço que propicie a construção das ideias, portanto, espaço onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão.
- **Pesquisas** - Análise de situações que tenham cunho investigativo e desafiador para os envolvidos.
- **Avaliação formativa** - Avaliação processual e contínua, de forma a examinar a aprendizagem ao longo das atividades realizadas (produções, comentários, apresentações, criação, trabalhos em grupo, entre outros).

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: trabalhos escritos em dupla, apresentação da pasta com todas as construções geométricas trabalhadas ao longo do semestre letivo.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Os espaços da escola, conforme seus recursos, serão utilizados para o trabalho coletivo de construção das aulas. A sala de aula, com quadro, material audiovisual; o pátio, com espaços amplos e naturais; entre outros.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1º Bimestre - (40 aulas) Início: 18 de abr. de 2022 Término: 26 de jun. de 2022	1. Análise de textos e morfossintaxe 1.1. Debate e produção textual 1.2. Contextualização do texto literário 1.3. Leitura e produção textual 1.4. Características da coesão 1.5. Substantivos, adjetivos e artigos
Ao longo do bimestre	Avaliação 1 (A1)
2º Bimestre - (40 aulas) Início: 27 de jun. de 2022 Término: 30 de ago. de 2022	2. Conhecendo obras e autores 2.1. Produção, interpretação e análise 2.2. Autores e obras 2.3. Leitura e produção textual 2.4. Características da coerência 2.5. Continuação - Morfossintaxe
Ao longo do bimestre	Avaliação 2 (A2)
Início: 22 de ago. de 2022 Término: 25 de ago. de 2022	RS1

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
3º Bimestre- (40 aulas) Início: 15 de set. de 2022 Término: 23 de nov. de 2022	3. Escrevendo criticamente 3.1. Produção, interpretação e análise 3.2. Autores e obras 3.3. Leitura de um livro de literatura 3.4. Características do texto dissertativo-argumentativo 3.5. Continuação - Morfossintaxe
Ao longo do bimestre	Avaliação 3 (A3)
4º Bimestre- (40 aulas) Início: 24 de nov. de 2022 Término: 03 de mar. de 2023	4. O contemporâneo em discussão 4.1. Produção, interpretação e análise 4.2. Leitura de um livro de literatura 4.3. Continuação - Morfossintaxe
Ao longo do bimestre	Avaliação 4 (A4)
Início: 13 de fev. de 2023 Término: 17 de fev. de 2023	RS2
Ao longo do bimestre	Avaliação Final 5 (A5)
06 a 08 de mar. De 2023	VS

9) BIBLIOGRAFIA

9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
---------------------------------	---------------------------------------

--	--

9) BIBLIOGRAFIA

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. *Português: contexto, interlocução e sentido*. 2. Ed. Vol. 1. São Paulo: Moderna, 2013.

ADAM, J-M; HEIDMANN, U. [2009]. **O texto literário**: por uma Abordagem Interdisciplinar. Trad. Maria das Graças Soares. São Paulo: Cortez, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.

BRASIL. [2018]. **Programa de Apoio ao Novo Ensino Médio** – Documento orientador. Ministério da Educação. Disponível em: <<http://novoensinomedio.mec.gov.br/>>. Acesso em: 13 nov. 2020.

CALKINS, Lucy McCormick. [1986]. **A arte de ensinar a escrever**. Trad. Deise Batista. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.

CAMPS, Anna. **Propostas didáticas para aprender a escrever**. Trad. Valério Campos. Porto Alegre: Artmed, 2006.

CEREJA, William Roberto. *Português linguagens*. Vol.1. São Paulo: Saraiva, 2010.

CEREJA, William Roberto. *Português contemporâneo: diálogo, reflexão e uso*. Vol. 1. São Paulo: Saraiva, 2016.

FARACO, Carlos Emílio; MOURA, Francisco Marto. *Língua e Literatura*. Vol 1. 21 ed. São Paulo: Ática, 2000.

GERALDI, João Wanderley. [1984]. Escrita, uso da escrita e avaliação. GERALDI, João Wanderley (Org.). **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1997, p. 127-135.

NICOLA, José de. *Literatura Brasileira: das origens aos nossos dias*. São Paulo: Scipione, 1998.

_____; TERRA, Ernani. *Português: língua, literatura e produção de textos*. Vol 1. São Paulo: Scipione, 2003.

SARMENTO, Leila Lauar. *Português*. Rio de Janeiro: Moderna, 2011.

TUFANO, Douglas. *Estudos de Literatura Brasileira*. 5 ed. rev. ampl. São Paulo: Moderna, 1995.

CHARTIER, Roger. *A aventura do livro: do leitor ao navegador*. Trad. Reginaldo Moraes. São Paulo: Edunesp, 1998.

KOCH, Ingedore Villaça. *Argumentação e linguagem*. São Paulo: Cortez, 1984.

_____. *Ler e compreender: os sentidos do texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

GUEDES, Paulo Coimbra. **Da redação escolar à produção textual**: o ensino da escrita. São Paulo: Parábola, 2009.

ROUXEL, A.; LANGLADE, G.; REZENDE, N.L. **Leitura subjetiva e ensino de literatura**. São Paulo: Alameda, 2013.

SCHEUWLY, S. *Gêneros orais e escritos na escola*. Trad. Roxane Rojo. Campinas: Mercado das Letras, 2004.

SOARES, Magda. *Letramento: um tema em três gêneros*. Belo Horizonte: CEALE autêntica, 1999.

Sarah Vervloet Soares
Camila Feres Valinho
Professoras
Componente Curricular Língua
Portuguesa

Juliana Goncalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio
em Química

Documento assinado eletronicamente por:

- **Valeria dos Santos Julio**, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBIJ, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 13/06/2022 08:04:35.
- **Renie de Souza Garcia**, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 07/06/2022 11:49:50.
- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBIJ, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/05/2022 14:27:03.
- **Camila Feres Valinho**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA, em 13/05/2022 09:58:48.
- **Sarah Vervloet Soares**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA, em 09/05/2022 12:48:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 349669

Código de Autenticação: b9352b7a2e





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 7/2022 - CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Química do Processamento de Alimentos
Abreviatura	Quim. Bioq. Alim.
Carga horária total	80h
Carga horária/Aula Semanal	2h/semana
Professor	Emilly R. M. Oliveira
Matrícula Siape	1767002
2) EMENTA	
1. Introdução a Química e Bioquímica de Alimentos; 2. Água; 3. Carboidratos; 4. Proteínas; 5. Lipídios; 6. Proteínas; 7. Aditivos. Propriedades químicas e funcionais, reações e modificações envolvendo os nutrientes.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
3.1. Geral - Adquirir conhecimentos sobre a composição química dos alimentos e reações; 3.2- Específicos: - Entender os mecanismos de inibição das reações indesejáveis e possibilitar as desejáveis à tecnologia do processamento de alimentos; - Relacionar a composição química dos alimentos com as modificações, desejáveis ou indesejáveis, ocorridas durante as etapas de processamento de alimentos.	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
1º Bimestre: Água e carboidratos; 2º Bimestre: Lipídeos; 3º Bimestre: Proteínas e enzimas; 4º Bimestre: Aditivos alimentares.	1. Biologia, 2. Química, 3. Tecnologia de Frutas e hortaliças, 4. Tecnologia de Carnes e Derivados, 5. Tecnologia de Cereais e Panificação, 6. Tecnologia de Leite e Derivados, 7. Nutrição e Técnica Dietética.
5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aula expositiva dialogada dos conteúdos ministrados com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos.
 Realização de aulas demonstrativas relativas aos temas.
 Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através da elaboração e execução de projetos.
 Atividade em grupos ou individuais.
 Exercícios em classe para fixação do conteúdo e estudos dirigidos.
 Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através de perguntas oportunas durante a aula.
 Aulas práticas.

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, trabalhos escritos em dupla, relatórios de aulas práticas. Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos.

Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Utilização de quadro da sala de aula, data-show, vídeos educativos e em aulas práticas, vidrarias, reagentes, equipamentos e alimentos.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Lab. AFQA	31/05/22	vidrarias, reagentes e amostra de carboidratos
Lab. AFQA	05/07/22	vidrarias, reagentes e amostra de carboidratos e aminoácidos
Padaria	19/07/22	utensílios, equipamentos, açúcar, condimentos e arroz
Lab. AFQA	11/10/22	vidrarias, reagentes, equipamentos e amostra de carne

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1.1 Introdução a Química e Bioquímica de Alimentos; 1.2. Água Molécula de água e estados físicos da água; Atividade de água e conservação dos alimentos. 1.3. Carboidratos Fórmulas, estruturas e classificação dos carboidratos; Propriedades químicas e funcionais dos carboidratos.
14 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	2. Lipídios 2.1. Formulas, estruturas e classificação dos lipídeos; 2.2. Rancidez hidrolítica e oxidativa dos lipídeos; 2.3. Prooxidantes e antioxidantes.
16 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	3. Proteínas 3.1. Aminoácidos, peptídeos e polipeptídeos; 3.2. Propriedades químicas e funcionais das proteínas; 3.3. Enzimas e sua importância para a indústria de alimentos.
08 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)
4.º Bimestre - (20 h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	4. Aditivos na indústria de alimentos Conservante, corante, acidulante, edulcorante, espessante, aromatizante, estabilizante, emulsificante, umectante e anti- umectante.

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
07 de fevereiro de 2023	Avaliação 2 (A2)
Início: 13 de fevereiro de 2023 Término: 17 de de fevereiro de 2023	RS2
28 de fevereiro de 2023	Avaliação Final 3 (A3)
07 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
- ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos - teoria e prática. Viçosa: Imprensa Universitária, 1995. 332p. - BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. São Paulo: Varela, 1989. 223p. - NESPOLO, C.R.; et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205p. - FENNEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema – 4ª ed. - Editora Artmed, 2010.	- Artigos Científicos; - BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela, 1992.151p. - BRAVERMAN, J. B .S. Introduccion a la bioquímica de los alimentos. Barcelona: Omega, 1967. 355p.

Emilly R. M. Oliveira
 Professor
 Componente Curricular Química e Bioquímica de Alimentos

Juliana Vidigal
 Coordenador
 Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 08:57:46.
- **Renie de Souza Garcia**, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 07/06/2022 11:49:08.
- **Valeria dos Santos Julio**, PEDAGOGO-AREA, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 03/06/2022 08:25:44.
- **Emilly Rita Maria de Oliveira**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 16/05/2022 14:01:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 352061
 Código de Autenticação: 4daadae821





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 1/2022 - CEICCBJI/DPECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Anual

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Análise Sensorial e Físico-química de Alimentos
Abreviatura	An.Sens.FQ
Carga horária total	120h
Carga horária/Aula Semanal	3 h
Professor	Hilton Lopes Galvão
Matrícula Siape	2731248

2) EMENTA	
Análise Sensorial de Alimentos. Análise Físico-Química de Alimentos. Detecção de fraudes em alimentos de origem vegetal, alimentos de origem animal e bebida.	

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Capacitar os alunos nas principais técnicas e seus respectivos princípios de análises sensoriais e físico-químicas de alimentos a serem aplicadas na avaliação dos produtos alimentícios.	
1.2- Específicos - Mostrar a relevância do estudo da Análise Sensorial e da Análise Físico-Química de Alimentos; - Apresentar o laboratório e as técnicas mais usuais de avaliação sensorial de alimentos e bebidas; - Demonstrar as principais metodologias de avaliação da composição centesimal de alimentos e bebidas; - Apresentar a rotina de análises físico-químicas das principais indústrias do ramo alimentício; - Mostrar a relevância da detecção de fraudes das principais indústrias de alimentos e bebidas.	

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>1. Bimestre</p> <p>Introdução a análise sensorial de alimentos.</p> <p>Métodos em análise sensorial</p> <p>2. Bimestre</p> <p>Apresentação do laboratório de Físico-química de alimentos e normas de segurança;</p> <p>Fraudes em indústrias de alimentos e bebidas</p> <p>Preparo de soluções;</p> <p>Calculo de concentrações de soluções em diferentes unidades</p> <p>3. Bimestre</p> <p>Apresentar a rotina de análises físico-químicas das principais indústrias do ramo alimentício Metodologias de avaliação centesimal de alimentos e bebidas</p> <p>4. Bimestre</p> <p>Metodologias e equipamentos em análises Físico-química de alimentos</p>	<p>1. Matemática</p> <p>1.1. cálculos das concentrações de soluções utilizadas no laboratório</p> <p>1.2. regras de três simples;</p> <p>1.3. construção de gráficos e estatística básica</p> <p>2. Física:</p> <p>2.1. Análises de alimentos com o uso de espectrofotômetros e refratômetros;</p> <p>2.2. cromatografia, uso da balança analítica para pesagem; conceitos de densidade e separação de fases imiscíveis.</p> <p>3. Química</p> <p>3.1. Princípios químicos dos métodos de análise de alimentos;</p> <p>3.2. volumetria e titulometria.</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada; • Questões dirigidas para serem respondidas ao final de cada aula. • Avaliação formativa - Avaliação contínua durante toda a aula – os alunos serão avaliados por sua participação, interação e entendimento dos conteúdos propostos. • Proposta de desenvolvimento e execução de aula prática – ao final do 1º bimestre, os alunos deverão planejar e executar uma aula prática sobre análise sensorial de alimentos. Ao final do 4º bimestre, os alunos deverão elaborar uma tabela centesimal de composição química de um produto alimentício: atividade será proposta em grupo. <p>Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo, que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).</p>
--

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

As aulas práticas ocorreram nos laboratórios de Análise Sensorial e de Análise Físico Química de Alimentos do Campus Bom Jesus, além do Laboratório de Qualidade de Café, que possui metodologias de avaliação sensorial de café que poderão ser experimentadas pelos alunos. Todos os laboratórios possuem estrutura e equipamento para realização das práticas pretendidas.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1º Bimestre- (30h/a)</p> <p>Início: 18 de Abril de 2022</p> <p>Término: 24 de Junho de 2022</p>	<p>1. Introdução a Análise Sensorial</p> <p>Introdução e definições, Histórico da análise sensorial</p> <p>Análise sensorial e os sentidos humanos</p> <p>Prática – Reconhecimento de gostos primários</p> <p>Fatores que influenciam a avaliação sensorial e Condições para degustação: Apresentação de metodologias</p> <p>2. Métodos em Análise sensorial</p> <p>Métodos Afetivos: Prática no Laboratório</p> <p>Métodos discriminativos: Prática no Laboratório</p> <p>Métodos Descritivos: Prática no Laboratório</p>
08 de Junho de 2022	Avaliação 1 (A1)

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>2.º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 27 de Junho de 2022</p> <p>Término: 30 de Agosto de 2022</p>	<p>1. Laboratório Físico-química de alimentos e normas de segurança</p> <p>Apresentação do laboratório de Físico-química de alimentos e normas de segurança;</p> <p>Fraudes em indústrias de alimentos e bebidas</p> <p>2. Preparo de soluções</p> <p>Preparo de soluções;</p> <p>Calculo de concentrações de soluções em diferentes unidades</p>
10 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 22 de agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1
<p>3.º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>1. Análise composição centesimal de alimentos</p> <p>- Apresentar a rotina de análises físico-químicas das principais indústrias do ramo alimentício</p> <p>- Metodologias de avaliação centesimal de alimentos e bebidas:</p> <p>Análise de proteínas;</p> <p>Análise de lipídeos;</p> <p>Análise de Cinzas;</p> <p>Análise de teor de umidade;</p> <p>Análise de carboidratos</p>
09 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)
<p>4.º Bimestre - (30h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>1. Metodologias e equipamentos em análises Físico Química de alimentos</p> <p>- Espectrofotometria; Cromatografia; colorimetria, Viscosímetro. Picnómetro; Refratómetro; Densímetro;</p>
08 de fevereiro de 2023	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 13 de Fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de Fevereiro de 2023</p>	RS2
01 de Março de 2023	Avaliação Final 3 (A3)
08 de Março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos. 3 ed. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 2003, 208p.</p> <p>DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. 3 ed. Rev. e Ampl. Curitiba: Champagnat, 2011, 426p.</p> <p>MINIM, V. P. R (Ed). Análise sensorial: estudos com consumidores. 2 ed. Rev. e Ampl. Viçosa: Editora UFV, 2010, 308p.</p>	<p>AOAC Official methods of analysis of the association of official analytical chemists. Washington, 2005.</p> <p>GOMES, J.C., OLIVEIRA, G.F. Análises Físico-Químicas de Alimentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2019, 3º Ed. 303 p.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, métodos químicos e físico-químicos para análise de alimentos. 4 ed. São Paulo: Adolfo Lutz, 2004, 1004p.</p>

HILTON LOPES GALVÃO
Professor
Componente Curricular Análise Sensorial e Físico
Química de Alimentos

JULIANA GONÇALVES VIDIGAL
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO E INTEGRAÇÃO COM A COMUNIDADE

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 13/05/2022 14:18:49.
- **Hilton Lopes Galvao**, COORDENADOR - FG2 - CEICCBJI, COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO E INTEGRAÇÃO COM A COMUNIDADE, em 10/05/2022 19:34:47.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 347969
Código de Autenticação: f330d2299d





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 8/2022 - CCSCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Cereais
Abreviatura	Tec. Cereais
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a/semana
Professor	Emilly R. M. Oliveira
Matrícula Siape	1767002
2) EMENTA	
Definições. Estrutura e composição química de cada cariopse. Armazenamento. Princípios químicos e físicos envolvidos no processamento dos cereais. Indústrias de primeira transformação dos cereais (trigo, milho, arroz, sorgo, centeio, cevada e aveia). Indústrias de segunda transformação: Panificação. Bebidas a base de cereais. Bebidas alcoólicas destiladas e não destiladas. Aulas práticas.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Compreender a importância da tecnologia dos cereais e de bebidas alcoólicas no segmento das indústrias de alimentos, relacionando a composição química das matérias-primas com as características dos produtos desejados.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">Conhecer os processos tecnológicos envolvidos nas indústrias de primeira e segunda transformação de cereais, bem como seus produtos e seus critérios de qualidade.Aplicar os conhecimentos adquiridos na teoria em aulas práticas relacionadas aos temas abordados.	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
1. Introdução e armazenamento de grãos	1. Matemática: áreas e volumes de alimentos e silos armazenadores.
2. Indústria de primeira transformação de cereais;	2. Química: reações químicas no processamento dos cereais e seus produtos e bebidas alcoólicas.
3. Indústria de segunda transformação de cereais: panificação;	3. Análise Físico-Química e Sensorial de Alimentos: controle de qualidade na produção de alimentos.
4. Indústria de segunda transformação de cereais: bebidas	5. História: revolução industrial.
5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		
<p>Aula expositiva dialogada, com a participação dos/as alunos/as sobre os conteúdos estudados, com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos.</p> <p>Aulas práticas em laboratório, com o desenvolvimento de trabalhos em grupo e estudos dirigidos ou relatórios a partir do tema estudado.</p> <p>Avaliação formativa ao longo de cada bimestre, utilizando como instrumentos avaliativos, provas escritas individuais, configurando 60% do valor da nota bimestral e relatórios de aula prática ou trabalhos de pesquisa em grupo, perfazendo 40% da nota.</p>		
6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS		
Utilização de quadro da sala de aula, data-show, vídeos educativos e em aulas práticas, vidrarias, reagentes, equipamentos e alimentos.		
7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Padaria	12/07/22	utensílios, equipamentos, açúcar, condimentos e arroz.
Padaria	09/08/22	utensílios, equipamentos, açúcar, sal, condimentos e milho.
Padaria	11/10/22	utensílios, equipamentos, açúcar, sal, farinha de trigo, fermento biológico e demais ingredientes para confecção de pães.
Padaria	25/10/22	utensílios, equipamentos, açúcar, sal, farinha de trigo, fermento químico e demais ingredientes para confecção de bolos.
Padaria	01/11/22	utensílios, equipamentos, açúcar, farinha de trigo, fermento químico e demais ingredientes para confecção de biscoitos.
8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1. Introdução 1.1. Definições e principais cereais para alimentação: Trigo, milho, arroz, sorgo, centeio, cevada e aveia; 1.2. Estrutura e composição química da cariopse; 2. Armazenamento 2.1. Tipos de unidades armazenadoras de grãos.	
14 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)	
2.º Bimestre - (20h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	2. Indústria de primeira transformação de cereais: 2.1- Processamento do arroz; 2.2- Processamento da aveia; 2.3- Processamento do milho; 2.4- Processamento do trigo.	
16 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)	
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1	
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	3. Indústria de segunda transformação de cereais: 3.1 Panificação: 3.2 Pães; 3.3. Confeitaria: Bolos e biscoitos.	
08 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)	
4.º Bimestre - (20 h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	4. Indústria de segunda transformação de cereais: 4.1. Processamento da cevada: obtenção do malte. 4.2. Bebidas a base de cereais: saquê, vodca, uísque e cerveja.	
07 de fevereiro de 2023	Avaliação 2 (A2)	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
Início: 13 de fevereiro de 2023 Término: 17 de de fevereiro de 2023	RS2
28 de fevereiro de 2023	Avaliação Final 3 (A3)
07 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
1. CAUVAIN, STANLEY P; YOUNG, LINDA S. Tecnologia da panificação. São Paulo: Manole. 2009. 418p. 2. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p. 3. FILHO, Waldemar Gastoni Venturini. Bebidas alcoólicas – Ciência e Tecnologia – bebidas volume 1. 1 Ed. SP: Edgar Blucher. 492p, 2010. 4. QUEIROZ, Marina. Curso básico de panificação. Viçosa, MG: CPT, 2008. 194p. 5. SILVA, J. S. Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas. 2. ed. Viçosa: Aprenda fácil, 2008. 560p.	1. PEREIRA, JOELMA. Tecnologia e qualidade de cereais (arroz, trigo, milho e aveia). Lavras: UFLA/FAEPE, 2002. 130p. 2. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos. Ed.Rio de Janeiro, Varela, 3ªed., 2001. 3. QUEIROZ, Marina. Curso profissional de panificação. Viçosa: CPT, 2007. 152p. 4. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e Análise de Biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97p.

Emilly R. M. Oliveira
Professora
Componente Curricular Tecnologia de Cereais

Juliana Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Goncalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 08:55:41.
- Renie de Souza Garcia, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 07/06/2022 11:46:59.
- Valeria dos Santos Julio, PEDAGOGO-AREA, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 03/06/2022 08:15:19.
- Emilly Rita Maria de Oliveira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO SUPERIOR DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, em 16/05/2022 15:17:02.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 352209
Código de Autenticação: cfe67895e6





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 47

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

Ano: 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Educação Física II (2º Ano)
Abreviatura	EF-II
Carga horária total	80h/a
Carga horária/Aula Semanal	2h/a
Professor	CIDLLAN SILVEIRA GOMES FAIAL
Matrícula Siape	1177614

2) EMENTA
<p>Vivência de experiências corporais facilitadoras para assertividade no segundo nível dos Relacionamentos Humanos Intra, Inter e Mundopessoais do aluno, seu RELACIONAMENTO HUMANO INTERPESSOAL através dos Esportes Coletivos: 1- Handebol, 2- Basquete, 3- Voleibol e 4- Futebol, hierarquizados^[1] de acordo com o grau de dificuldade motora e metas, bem como a relação coletividade-individualidade – complementando sua formação humana integral e conseqüente contribuição para seu processo de emancipação, onde o cuidado de sua saúde física, psíquica, social e noética, neste nível de relacionamento, repassa também o cuidado do outro.</p> <p>Pontua-se a importância desta hierarquização, por complexidade, competência e relacionamentos, como ressignificação destes conteúdos da educação física no desenvolvimento de estratégias de planejamento, didática e avaliação do processo pedagógico, no que tange a aquisição de competências e habilidades nos três domínios do conhecimento: cognitivo(conceitual), afetivo (atitudinal) e psicomotor (procedimental).</p> <p>Com base no cuidado em saúde ao adolescente e o mínimo de atividades físicas semanais recomendado para benefício à saúde, torna-se indispensável a distribuição das duas aulas semanais, que devem ser intercaladas com intervalo de 36 a 48h entre elas e um tempo para vivência das experiências de movimentação corporal de 20-30min em cada aula.</p>
<p>[1] Os respectivos critérios considerados para esta hierarquização são explicitados a seguir: 1- Handebol: a exigência motora facilitada pela permissão de manipulação de uma bola relativamente pequena em relação ao tamanho da mão; a meta de jogo (gol) grande, ao nível do solo e em posição direta ao arremessador; c) a relação coletividade-individualidade com tendência de valorização individual pelo privilégio de quem melhor finaliza, normalmente o mais forte com maior potência de arremesso. 2- Basquetebol: a exigência motora dificultada pela manipulação de uma bola bem maior e mais pesada, a meta de jogo (cesta) bem menor, posicionada acima do nível do solo de forma indireta ao arremessador, a valorização igual ou maior da assistência em detrimento da finalização aumenta o valor da coletividade e o posicionamento indireto da cesta valoriza a pontaria e a destreza em detrimento da força e potência. 3- Voleibol: o aumento subsequente da exigência motora impossibilitando segurar a bola, mas sim tocá-la de forma breve, apesar da meta de jogo ampliada (a quadra adversária), a rede se torna um obstáculo enorme para seu alcance, há uma forte valorização coletiva implícita na regra de não poder tocar duas vezes consecutivas na bola, com a dependência contínua do companheiro para construção das jogadas. 4- Futebol: seu alto grau de exigência motora, pela condição de apenas usar os pés na sua dinâmica do jogo, diminui a influência do tamanho da bola e meta do jogo, e o coloca no ápice desta hierarquia; sua coletividade característica vai além do campo de jogo e dos estádios, tornando-se um fenômeno social que interfere nas relações familiares, círculos de convivência humana (locais, nacionais e mundiais) com grandes repercussões sócio-econômica-culturais e ambientais, introduzindo os Relacionamentos Humanos Mundopessoais dos alunos a serem trabalhados na EF-III.</p>

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<p>1.1. Geral:</p> <p>1.1.2. Anual</p> <p>Oportunizar o aluno com experiências corporais que promovam vivências facilitadoras para assertividade em seu RELACIONAMENTO HUMANO INTERPESSOAL, a partir dos ESPORTES COLETIVOS (1- Handebol, 2- Basquetebol, 3- Voleibol e 4- Futebol), como segundo nível de formação baseada nos seus Relacionamentos Humanos Intra, Inter e Mundopessoais e consequente contribuição para seu processo de emancipação quanto ao cuidado em saúde de si e do outro nas dimensões da saúde física, psíquica, social e noética.</p> <p>1.1.2. Bimestral</p> <p>Considerando sua exigência motora, meta do jogo (gol), coletividade característica e valorização individual, espera-se que o aluno possa reconhecer em cada bimestre, ordenadamente:</p> <p>1.1.2.1. O Handebol como conteúdo bimestral inicial para vivência de experiências corporais facilitadoras para os Relacionamentos Humanos Interpessoais dos alunos;</p> <p>1.1.2.2. O Basquete como conteúdo bimestral subsequente de estágio 2 para vivência de experiências corporais facilitadoras para os Relacionamentos Humanos Interpessoais dos alunos;</p> <p>1.1.2.3. O Voleibol como conteúdo bimestral subsequente de estágio 3 para vivência de experiências corporais facilitadoras para seus Relacionamentos Humanos Interpessoais;</p> <p>1.1.2.4. O Futebol como conteúdo bimestral de estágio 4 para vivência de experiências corporais facilitadoras para seus Relacionamentos Humanos Interpessoais, introduzindo os Relacionamentos Humanos Mundopessoais a serem trabalhados na Educação Física III.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e executar os elementos fundamentais introdutórios do Handebol, do Basquete, do Voleibol e do Futebol de forma a facilitar as relações interpessoais do aluno ampliando seu vocabulário de experiências e movimentos corporais específicos de cada esporte; • Identificar os princípios teórico-práticos e as principais regras para completude do Handebol, do Basquete, do Voleibol e do Futebol, interagindo e comparando-os com outras disciplinas de seu curso e seu cotidiano; • Identificar de um modo geral as bases biológicas, fisiológicas, anatômicas e funcionais do Handebol, do Basquete, do Voleibol e do Futebol, relacionando-as com sua saúde e de pessoas de seu convívio; • Envolver os alunos no planejamento e organização de um torneio Intraturma para finalização de cada conteúdo bimestral; • Analisar criticamente a história de cada esporte coletivo comparando-os com situações do cotidiano; • Exemplificar as modalidades trabalhadas em cada bimestre como alternativas para uma atitude de vida ativa com relação à prática de atividades físicas coletivas no dia-a-dia, indispensável para seu bem-estar físico, psíquico, social e noético.

4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. HANDEBOL</p> <p>1.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Handebol;</p> <p>1.2. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Handebol;</p> <p>1.3. Evolução do Handebol no Mundo e no Brasil;</p> <p>1.4. Introdução ao Fundamento do Drible;</p> <p>1.5. Introdução ao Fundamento dos Passes no Handebol (Frontal e Picado, de Ombro, por cima da Cabeça e de Costas,);</p> <p>1.6. Introdução ao Fundamento do Arremesso no Handebol</p> <p>1.7. Introdução ao Fundamento do Arremesso com Progressão (3 passos –drible – 3 passos + arremesso);</p> <p>1.8. Introdução aos Sistemas Táticos Defensivos e Ofensivos;</p> <p>1.9. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p> <p>1. BASQUETE</p> <p>1.2. Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Basquete</p> <p>1.2.1. Evolução do Basquete no Mundo e no Brasil;</p> <p>1.3. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Basquete;</p> <p>1.4. Domínio de Bola e Introdução ao Fundamento do Drible;</p> <p>1.5. Introdução aos Fundamentos do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro;</p> <p>1.6. Introdução ao Fundamento do Arremesso “Jump” e Minijogos;</p>	<p>Língua Estrangeira Inglês/Espanhol</p> <p>Dificuldades entre as diferentes línguas (em especial português-inglês e português-espanhol) na comunicação esportiva no mundo globalizado, em especial nos esportes coletivos.</p>

<p>4) CONTEÚDO</p> <p>Introdução aos Fundamentos do Arremesso de Bandeja e do Arremesso de Gancho, e Minijogo;</p> <p>1.8. Introdução do Sistemas Táticos de Jogo Defensivos e Ofensivos;</p> <p>1.9. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p> <p>3. VOLEIBOL</p> <p>3.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Voleibol</p> <p>3.1.1. Evolução do Voleibol no Mundo e no Brasil;</p> <p>3.2. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Voleibol;</p> <p>3.3. Introdução ao Fundamento Técnico do Toque;</p> <p>3.4. Introdução ao Fundamento Técnico da Manchete;</p> <p>3.5. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque por Baixo;</p> <p>3.6. Rodízio e Introdução ao Sistema Tático 6X6 ou 6X0;</p> <p>3.7. Introdução ao Fundamento Técnico do Saque por Cima;</p> <p>3.8. Introdução ao Fundamento Técnico da Cortada e do Bloqueio;</p> <p>3.9. Introdução ao Sistema Tático 4X2;</p> <p>3.10. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p> <p>4. FUTEBOL</p> <p>4.1. Histórico, (Pré)Conceitos e Regras do Futebol;</p> <p>4.1.1. Evolução do Futebol no Mundo e no Brasil;</p> <p>4.2. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Futebol;</p> <p>4.3. Introdução ao Fundamento Técnico de Domínio e Condução da Bola;</p> <p>4.4. Introdução ao Fundamento Técnico do Passe;</p> <p>4.5. Introdução ao Fundamento Técnico do Drible e/ou Finta;</p> <p>4.6. Introdução ao Fundamento Técnico do Chute a Gol;</p> <p>4.7. Introdução ao Fundamento Técnico das Cobreanças de Bola Parada;</p> <p>4.8. Introdução ao Sistemas Táticos Ofensivos e Defensivos;</p> <p>4.9. Planejamento, Organização e Realização do Torneio Intraturma.</p>	<p>Gestão Ambiental e Empreendedorismo</p> <p>a) Noções de economia, marketing e administração no planejamento e organização dos eventos esportivos,</p> <p>b) Empreendedorismo e empregabilidade na área de alimentação esportiva.</p> <p>Estudos Filosóficos e Sociológicos</p> <p>a) Esporte coletivo como fenômeno social e político;</p> <p>b) Antropologia presente nos esportes coletivos.</p> <p>Área do Núcleo Tecnológico</p> <p>Atuação do Técnico em Alimentos na produção e/ou suporte a grandes eventos esportivos.</p>
--	--

<p>5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS</p> <p>Experiências corporais orientadas e estudo reflexivo das metodologias para prática educativa do Handebol, do Basquete, do Voleibol e do Futebol; proporcionando vivências para o aluno de forma a contribuir positivamente nas suas relações com o outro: Relacionamento Humano Interpessoal; preparando-o para seu relacionamento com o mundo: Relacionamento Humano Mundopessoal (a ser trabalhado no 3º Ano).</p> <p>Atividades Práticas</p> <p>As atividades práticas serão desenvolvidas nas dependências da escola, em especial a quadra, campo de futebol de sete e piscina, explorando ao máximo sua estrutura física, material didático, e principalmente a experiência dos alunos na execução dos gestos próprios Handebol, do Basquete, do Voleibol e do Futebol, bem como seus fundamentos e táticas de jogo; como resultado da própria experiência corporal do aluno.</p> <p>Atividades teóricas</p> <p>As atividades teóricas serão desenvolvidas através pesquisa e leitura de artigos, exposição oral, seminários, debates sobre temas que envolvem a prática dos conteúdos citados, planejamento de encontros esportivo/cultural bimestrais para consolidação dos conteúdos trabalhados e programas de incentivo para um bom condicionamento físico através dos conteúdos trabalhados.</p> <p>Atividades Integradoras</p> <p>Serão propostas as atividades integradoras com outras disciplinas de acordo com as Demandas Ambientais das Aulas de Educação Física (Sanches Neto, 2013), que são:</p> <p>a) Econômicas e Administrativas – <i>Economia, Marketing Administração, Língua Estrangeira;</i></p> <p>b) Estéticas e Filosóficas – <i>Saúde, Arte, Filosofia, Estética;</i></p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

d) Históricas e Geográficas – *História, Geografia, Cultura, Língua Portuguesa e Literatura do Brasil*;

e) Sociológicas e Políticas – *Sociologia, Antropologia, Política*;

f) Virtuais – *Informática, Cinema, Designer, Vídeo*.

As Demandas Ambientais e seus respectivos conteúdos de integração, selecionados para as aulas de Educação Física II (Econômicas e Administrativas: Economia, Marketing, Administração, Língua Estrangeira; Sociológicas e Políticas: Sociologia, Antropologia, Política), abrem um leque de possibilidades para interagir/integrar conhecimentos da Educação Física de forma multi, inter e/ou transdisciplinarmente com as seguintes disciplinas do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio:

- **Língua Estrangeira Inglês/Espanhol:** Dificuldades entre as diferentes línguas (em especial português-inglês e português-espanhol) na comunicação esportiva no mundo globalizado, em especial nos esportes coletivos;
- **Gestão Ambiental e Empreendedorismo:** a) Noções de economia, marketing e administração no planejamento e organização dos eventos esportivos, b) Empreendedorismo e empregabilidade na área de alimentação esportiva;
- **Estudos Filosóficos e Sociológicos:** a) Esporte coletivo como fenômeno social e político; b) Antropologia presente nos esportes coletivos;
- **Área do Núcleo Tecnológico:** Atuação do Técnico em Alimentos na produção e/ou suporte a grandes eventos esportivos.

Visitas Técnicas

As visitas técnicas deverão ser planejadas de acordo com as possibilidades da instituição e a adequação de calendário das competições/eventos relacionadas aos conteúdos vigentes nos respectivos bimestres letivos de cada ano do Ensino Médio Integrado ao Técnico.

Avaliação do Aluno					
Critérios			Pontuação		
Atitudinal	Presença	Assiduidade	0,75	1,0	3,0
		Pontualidade	0,25		
	Participação		1,0		
	Cooperação		1,0		
Conteúdo	Prático	Durante as Aulas	2,0	4,0	7,0
		Prova Prática*	1,0		
		Outro*	1,0		
	Teórico	Prova Teórica*	1,0	3,0	
		Trabalho Escrito*	1,0		
		Outro*	1,0		
TOTAL					10,0
Obs.: (*) Alguns subitens da avaliação dos conteúdos práticos e teóricos poderão sofrer alterações quanto a valores ou mesmo não serem adotados, de acordo com o bimestre, onde o equivalente de pontuação parcial ou total será(ão) remanejado(s) para outro item no mesmo conteúdo.					

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS			
Avaliação do Processo Pedagógico			
Os alunos devem avaliar o processo pedagógico a partir de três dimensões			
Quanto à Instituição	Didática	6,0	10,0
	Postura do Professor	4,0	
Quanto ao Docente	Ambiente Físico	6,0	10,0
	Ambiente Humano	4,0	
Quanto à Turma	Dedicação e Comprometimento	5,0	10,0
	Relacionamento Humano	5,0	
Obs.: Para anonimato do aluno, a avaliação do processo pedagógico será escrita e/ou digital e cada turma elegerá 2 alunos compiladores para agrupar as avaliações individuais por tema/assunto e emitir um texto único respeitando o máximo as diversas opiniões, sem exposição individual.			

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Físicos

- Quadra Poliesportiva;
- Campo de Futebol de Sete;
- Sala de Aula;
- Outra estrutura do Campus, caso necessário.

Material Didático

- Projetor;
- Cronômetro;
- Bolas específicas de cada esporte;
- Redes específicas
- Antenas de Rede de Voleibol;
- Tabela Móvel de Basquete;
- Postes para Redes de Voleibol;
- Coletes numerados;
- Outro material presente do Campus que porventura seja necessário.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
Campus Pádua	Agosto	Ônibus
Campus Campos Centro	Setembro	Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
	<p>1º BIMESTRE LETIVO (Referência: 20h/a)</p> <p>DIRETRIZ: Dificuldade Motora 1, Meta Grande e Direta, RH: Valor na Força/Potência e na Artilharia</p> <p>CONTEÚDO: HANDEBOL</p> <p>1. AULA-1 (2h/a) (Teórica)</p> <p>Semana: de ____/____ a ____/____/____</p> <p>TEMA: Apresentação da Disciplina</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <p>i. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Anuais da Disciplina de acordo com a Humanização Curricular da Educação da Educação Física do Ensino Médio</p> <p>ii. Apresentação do Conteúdo e Planejamento Bimestral da Disciplina dentro contexto dos Relacionamentos Humanos Interpessoais do Aluno</p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTOção quanto à PLANILHA DE AVALIAÇÃO:

1. AVALIAÇÃO ATITUDINAL (4,0pts): Assiduidade, Pontualidade, Participação em Aula e Cooperação;
2. AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO PRÁTICO (3,0pts): Participação nos DESAFIOS PESSOAIS INTRATURMA e nos DESAFIOS INTERCLASSE DA EF-I, ao longo do ano Letivo;
3. AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO TEÓRICO (3,0pts): Resumo Analítico do Artigo "Humanização Curricular da Educação Física do Ensino Médio" focado nos Relacionamentos Interpessoais do Aluno – tratos no 2º Ano do Ensino Médio – correspondente a cada bimestre letivo.

b. 2º MOMENTO

- i. HANDEBOL: Fundamentação Teórica
- ii. Origem, Desenvolvimento e (Pré)Conceitos do Handebol no Mundo, no Brasil, no IFF e no Município
- iii. Regras Básicas
- iv. Introdução aos Fundamentos Técnicos e Táticos

2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Fundamento do Passe

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Passe
- ii. - Fundamentação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro
- iii. Minijogo de Passes

3. AULA-3 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Fundamento do Drible

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Drible e sua Combinação com os Passes
- ii. Orientação Teórica quanto à Técnica do Fundamento do Drible

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Revisão da Execução Prática dos Passes de Peito, Picado e de Ombro
- iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento do Drible
- iv. Minijogo de Passes com Drible

4. AULA-4 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução ao Fundamento do Arremesso

a. 1º MOMENTO

- i. Divisão das 4 Equipes Mistas (A, B, C E D) para os TORNEIOS INTRATURMA de acordo com a Lista de Chamada
- ii. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Fundamento do Arremesso e sua Combinação com os Passes e Dribles
- iii. Orientação Teórica quanto à Técnica do Fundamento do Arremesso Parado, em Progressão, em Progressão com Salto e em Queda

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Revisão da Execução Prática do Drible e dos Passes de Peito, Picado e de Ombro.
- iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento dos Arremessos Parado, em Progressão com Salto e em Queda
- iv. Jogo em Meia Quadra com as respectivas Equipes utilizando os Fundamentos dos Passes, Dribles e Arremessos

5. AULA-5 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Táticas de Jogo1.º Bimestre -
(20h/a)

Início:

18 de abril de
2022

Término:

24 de junho de
2022

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Jogo do Handebol e a Participação Individual/Pessoal nas Equipes
- ii. Orientação quanto à Tática Básica do Handebol com as Funções de Meio de Rede/Armador, Pivô, Alas e Pontas
- b. 2º MOMENTO
 - i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
 - ii. Execução Prática do Drible, dos Passes e dos Arremessos em Situações de Jogo
 - iii. Introdução à Execução Tática do Handebol quanto à Equipe e os respectivos Posicionamentos e Funções dos Jogadores
 - iv. Jogo na Quadra Oficial com as Equipes já definidas (A, B, C e D)

6. AULA-6 (2h/a) (Teórica)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Principais Regras e Táticas de Jogo

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes na Arbitragem e na Torcida em jogo de Handebol
- ii. Orientação quanto às Regras Básica para o Jogo do Handebol e Arbitragem

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Treino das Equipes (A, B, C e D) com Jogos em Meia Quadra seguido com jogos na Quadra Inteira Oficial

7. AULA-7 (2h/a) (Teórica)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Organização, Planejamento e Acompanhamento de Jogos/Competições

a. 1º MOMENTO

- i. Organização e Planejamento Conjunto do TORNEIO INTRATURMA DE HANDEBOL com distribuição das funções de Arbitragem, Suporte e Registro, assumidas por cada equipe (e respectivos membros) durante os jogos

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Handebol
- ii. Treino das Equipes (A, B, C e D) com Jogos em Meia Quadra seguido de jogos na Quadra Inteira Oficial

8. AULA-8 (2h/a) (Teórica)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: TORNEIO INTRATURMA HANDEBOL**9. AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a) (Teóricas e Práticas)**

Semana: de ___/___ a ___/___/_____ e

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMAS: Diversos (20% da carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)

(Aulas não inclusas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).

10. SÁBADO LETIVO BIMESTRAL

Data: ___/___/_____ corresponde às aulas de _____-feira.

(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)

TEMA: TORNEIO INTERCLASSE DO 1º BIMESTRE – HANDEBOLXX de XXX de
20XX**AV1: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE****2º BIMESTRE LETIVO** (Referência: 20h/a)

Assistência

CONTEÚDO: BASQUETE

1. AULA-1 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: BASQUETE - Domínio de Bola e Introdução ao Fundamento do Drible

a. 1º MOMENTO

- i. Origem e Desenvolvimento do Basquete no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF;
- ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras do Basquete;
- iii. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Basquete e com o Fundamento do Drible;
- iv. Explicação quanto ao TORNEIO INTRATURMA DE BASQUETE como parte da Avaliação Prática (2,0pts);
- v. Explicação quanto ao DESAFIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE (BASQUETE) como parte da Avaliação Prática (2,0pts).
- vi. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Drible;

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete direcionada ao Drible;
- ii. Atividades de Domínio de Bola;
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Drible.

2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: BASQUETE - Introdução ao Fundamento do Passe

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Passe e em combinação com o Drible;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Passe (de Peito, Picado e de Ombro)

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos direcionada ao Passe;
- ii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento do Passe de Peito, Passe Picado e Passe de Ombro
- iii. Minijogo com os Fundamentos dos Passes;
- iv. Minijogo com os Fundamentos de Passes e de Drible.

3. AULA-3 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: BASQUETE - Introdução ao Fundamento do Arremesso do "Jump"

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Arremesso do "Jump" e suas Combinações com os Dribles e Passes;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Arremesso do "Jump".

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete
- ii. Revisão da Execução Prática dos Dribles e dos Passes;
- iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento dos Arremessos de "Jump";
- iv. Minijogo de Basquete explorando situações para o Arremesso de "Jump".

4. AULA-4 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: BASQUETE - Introdução ao Fundamento do Arremesso de Bandeja

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão acerca das Relações Humanas presentes no Fundamento do Arremesso de Bandeja e suas Combinações com os Dribles e Passes;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Arremesso de Bandeja;

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete
- ii. Revisão da Execução Prática do Arremesso do "Jump", dos Dribles e dos Passes;
- iii. Introdução à Execução Técnica do Fundamento dos Arremessos de Bandeja;

2.º Bimestre -
(20h/a)

Início:

27 de junho de
2022

Término:

5. AULA-5 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: BASQUETE - Táticas de Jogo

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Jogo do Basquete e a Participação Individual/Pessoal nas Equipes
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca das Funções Táticas Básicas do Basquete: Armador (Armador-Ala), Ala (Ala-Pivô) e Pivô;

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete;
- ii. Execução Prática do Drible, dos Passes e dos Arremessos em Situações de Jogo;
- iii. Introdução à Execução Tática de Ataque 1-2-2 e de Defesa 2-2-1 do Basquete quanto à Equipe e os respectivos Posicionamentos e Funções dos Jogadores;
- iv. Jogo na Quadra Oficial com as Equipes já definidas desde o 1º Bimestre (A, B, C e D).

6. AULA-6 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: BASQUETE - Principais Regras e Táticas de Jogo

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes na Arbitragem e na Torcida em jogo de Basquete;
- ii. Orientação quanto às Regras Básica para o Jogo do Basquete e Arbitragem.

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete;
- ii. Treino das Equipes (A, B, C e D) com Jogos em Meia Quadra seguido com jogos na Quadra Inteira Oficial.

7. AULA-7 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: BASQUETE – Discussão Acerca da Formação e Treinamento das Equipes

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes na diversidade das Equipes de Basquete;

b. 2º MOMENTO

- i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Basquete;
- ii. Treino das Equipes (A, B, C e D) com Jogos em Meia Quadra seguido com jogos na Quadra Inteira Oficial.

8. AULA-8 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: TORNEIO INTRATURMA BASQUETE

9. AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a) (Teóricas e Práticas)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____ e

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMAS: Diversos (20% da carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)

(Aulas não inclusas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).

10. SÁBADO LETIVO BIMESTRAL

Data: ___/___/_____ corresponde às aulas de _____-feira.

(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)

TEMA: TORNEIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE – BASQUETE

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
XX de XXX de 20XX	AV2: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE
Início: XX de XXX de 20XX Término: XX de XXX de 20XX	RS1
	<p>3º BIMESTRE LETIVO (Referência: 20h/a)</p> <p>DIRETRIZ: Dificuldade Motora 3, Equipes sem Contato, RH: Coletividade Imposta pela Regra</p> <p>CONTEÚDO: VOLEIBOL</p> <p>1. AULA-1 (2h/a) (Teórica)</p> <p>Semana: de ___ / ___ a ___ / ___ / _____</p> <p>TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Origem e Desenvolvimento do Voleibol no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF; ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras do Voleibol; iii. Reflexões sobre as Relações Humanas Interpessoais presentes no Voleibol; iv. Explicação quanto ao TORNEIO INTRATURMA DE VOLEIBOL como parte da Avaliação Prática (2,0pts); v. Explicação quanto ao DESAFIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE (VOLEIBOL) como parte da Avaliação Prática (2,0pts). <p>b. 2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Origem e Desenvolvimento do Voleibol no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF; ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras do Voleibol; iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos e Táticas de Jogo do Voleibol. <p>2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___ / ___ a ___ / ___ / _____</p> <p>TEMA: VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento do Toque</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Toque; ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Drible; <p>b. 2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Toque; ii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Toque; iii. Minijogo com o Fundamento do Toque. <p>3. AULA-3 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___ / ___ a ___ / ___ / _____</p> <p>TEMA: VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento da Manchete</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento da Manchete; ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Manchete; <p>b. 2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Revisão do Fundamento do Toque; ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento da Manchete; iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Manchete Toque; iv. Minijogo com os Fundamento do Toque e Manchete. <p>4. AULA-4 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ___ / ___ a ___ / ___ / _____</p> <p>TEMA: VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento do Saque por Baixo</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Saque;

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO - Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Saque por Baixo;

3.º Bimestre -
(20h/a)

Início:

15 de setembro
de 2022

Término:

23 de novembro
de 2022

b. 2º MOMENTO

- i. Revisão dos Fundamentos de Toque e Manchete;
- ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Saque por Baixo;
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Saque por Baixo;
- iv. Jogo com os Fundamento do Toque, Manchete e Saque por Baixo.

5. AULA-5 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: Introdução às Táticas de Jogo: O Sistema Tático 6X0

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexão Acerca dos Relacionamentos Humanos Interpessoais presentes no Jogo do Voleibol e a Participação Individual/Pessoal nas Equipes
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca das Funções Táticas Básicas do Voleibol: Levantador e Atacante;

b. 2º MOMENTO

- i. Revisão dos Fundamentos de Toque, Manchete e Saque por Baixo;
- ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Voleibol;
- iii. Jogo com o Sistema Tático 6X0.

6. AULA-6 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento da Cortada

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento da Cortada;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento da Cortada;
- iii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca das Funções Táticas Básicas do Voleibol: Levantador e Cortador;

b. 2º MOMENTO

- i. Revisão dos Fundamentos de Toque, Manchete e Saque por Baixo;
- ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento da Cortada;
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos da Cortada;
- iv. Jogo com os Fundamento do Toque, Manchete e Saque por Baixo no Sistema Tático 6X0.

7. AULA-7 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: VOLEIBOL: Introdução ao Fundamento do Bloqueio

a. 1º MOMENTO

- i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Bloqueio;
- ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Bloqueio.

b. 2º MOMENTO

- i. Revisão dos Fundamentos de Toque, Manchete, Cortada e Saque por Baixo;
- ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento da Bloqueio;
- iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Bloqueio;
- iv. Jogo com os 5 Fundamentos no Sistema Tático 6X0

8. AULA-8 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: TORNEIO INTRATURMA VOLEIBOL

9. AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a) (Teóricas e Práticas)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____ e

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMAS: Diversos (20% da carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)

(Aulas não inclusas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).

10. SÁBADO LETIVO BIMESTRAL

	<p>8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO corresponde às aulas de _____-feira.</p> <p>(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)</p> <p>TEMA: TORNEIO INTERCLASSE DO 3º BIMESTRE – VOLEIBOL</p>
<p>XX de XXX de 20XX</p>	<p>AV1: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE</p>
	<p>4º BIMESTRE LETIVO (Referência: 20h/a)</p> <p>DIRETRIZ: Dificuldade Motora 4, Meta Grande e Direta, RH: Fenômeno Social conectando o 2º e 3º Ano</p> <p>CONTEÚDO: FUTEBOL(FUTSAL)</p> <p>1. AULA-1 (2h/a) (Teórica)</p> <p>Semana: de ____/____ a ____/____/____</p> <p>TEMA: Apresentação do Conteúdo Bimestral</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Origem e Desenvolvimento do Futebol no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF; ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras das diferentes modalidades de Futebol; iii. Reflexões sobre as Relações Humanas Interpessoais presentes no Futebol; iv. Explicação quanto ao TORNEIO INTRATURMA DE FUTSAL como parte da Avaliação Prática (2,0pts); v. Explicação quanto ao DESAFIO INTERCLASSE DO 2º BIMESTRE (FUTSAL) como parte da Avaliação Prática (2,0pts). <p>b. 2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Origem e Desenvolvimento do Futebol(Futsal) no Mundo, no Brasil, no Município e no IFF; ii. (Pré)Conceitos e Principais Regras do Futebol(Futsal); iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos e Táticas de Jogo do Futebol(Futsal). <p>2. AULA-2 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ____/____ a ____/____/____</p> <p>TEMA: FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Domínio e Condução de Bola</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Toque; ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Domínio e Condução de Bola; <p>b. 2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Domínio e Condução de Bola; ii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Domínio e Condução de Bola; iii. Minijogo focado no Fundamento do Domínio e Condução de Bola. <p>3. AULA-3 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ____/____ a ____/____/____</p> <p>TEMA: FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Chute</p> <p>a. 1º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Chute; ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Chute; <p>b. 2º MOMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Revisão do Fundamento de Domínio e Condução de Bola; ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Chute; iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Chute; iv. Minijogo com os Fundamentos de Domínio e Condução de Bola e de Chute. <p>4. AULA-4 (2h/a) (Teórica e Prática)</p> <p>Semana: de ____/____ a ____/____/____</p> <p>TEMA: FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Passe</p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO**4.º Bimestre -**

(20h/a)

Início:

24 de novembro
de 2022

Término:

03 de março de
2023

- i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Passe;
 - ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Passe;
- b. 2º MOMENTO
- i. Revisão do Fundamento de Domínio e Condução de Bola, e do Chute;
 - ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Passe;
 - iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Passe;
 - iv. Minijogo com os Fundamentos de Domínio e Condução de Bola, de Chute e de Passe.

5. AULA-5 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Drible e/ou Finta

- a. 1º MOMENTO
- i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Drible e/ou Finta;
 - ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Drible e/ou Finta;
- b. 2º MOMENTO
- i. Revisão dos Fundamentos Anteriores;
 - ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Drible e/ou Finta;
 - iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Drible e/ou Finta;
 - iv. Jogo com os Fundamentos Trabalhados.

6. AULA-6 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: FUTSAL: Introdução ao Fundamento do Chute a Gol

- a. 1º MOMENTO
- i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes no Fundamento do Chute a Gol;
 - ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca do Fundamento do Chute a Gol;
- b. 2º MOMENTO
- i. Revisão dos Fundamentos Anteriores;
 - ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Fundamento do Chute a Gol;
 - iii. Introdução aos Fundamentos Técnicos do Chute a Gol;
 - iv. Minijogo com os Fundamentos trabalhados.

7. AULA-7 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: FUTSAL: Introdução aos Fundamentos Táticos

- a. 1º MOMENTO
- i. Reflexões sobre as relações Interpessoais presentes nos Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa;
 - ii. Orientação Teórica e (Pré)Conceitos acerca dos Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa.
- b. 2º MOMENTO
- i. Revisão dos conteúdos anteriores;
 - ii. Preparação Corporal para os Elementos/Movimentos Básicos do Futsal;
 - iii. Introdução aos Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa;
 - iv. Jogo com os Fundamentos Táticos de Ataque e de Defesa.

8. AULA-8 (2h/a) (Teórica e Prática)

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMA: TORNEIO INTRATURMA FUTSAL**9. AULA-9 (2h/a) e AULA-10 (2h/a) (Teóricas e Práticas)**

Semana: de ___/___ a ___/___/_____ e

Semana: de ___/___ a ___/___/_____

TEMAS: Diversos (20% da carga horária da disciplina no bimestre – 20h/a)

(Aulas não incluídas no planejamento como probabilidade de incertezas; no entanto, na ausência de imprevistos, poderão ser incluídos conteúdos de RECREAÇÃO ou mesmo repetir uma das aulas anteriores de acordo com a necessidade reforço de conteúdo já ministrado).

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO BIMESTRAL	
	<p>Data: ____/____/____ corresponde às aulas de ____-feira.</p> <p>(incluso nos 20% da CH da disciplina no bimestre (20h/a) para turmas com aulas correspondentes ao dia da semana + 2 Aulas Extras para turmas com aulas não previstas para data no calendário anual)</p> <p>TEMA: TORNEIO INTERCLASSE DO 3º BIMESTRE – FUTSAL</p>
XX de XXX de 20XX	AV2: AVALIAÇÃO SOMATIVA: Durante as aulas ao longo de cada bimestre somada à participação discente nos DESAFIOS INTRATURMA E INTERCLASSE
<p>Início: XX de XXX de 20XX</p> <p>Término: XX de XXX de 20XX</p>	RS2
XX de XXX de 20XX	Avaliação Final 3 (A3)
XX de XXX de 20XX	VS

9) BIBLIOGRAFIA

9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
---------------------------------	---------------------------------------

--	--

9) BIBLIOGRAFIA

1. BRASIL; Ministério da Educação. **PCNs (Ensino Médio): Parte II - Linguagens, Códigos e suas Tecnologias**. Brasília: MEC, 2000b.
2. DELAMARCHE, P. et al. **Anatomia, fisiologia e biomecânica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. FAIAL, C. S. G. **Relacionamento humano, cuidado em saúde e sentido da vida do aluno adolescente na humanização curricular da Educação Física do Ensino Médio: um estudo misto**. Tese de Doutorado (Doutorado em Ciências do Cuidado em Saúde)—Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2021.
4. FRANKL, V. Emil. **Sede de sentido**. 5. ed. São Paulo: Quadrante, 2016. v.39
5. NISTA-PICCOLO, V Leni; MOREIRA, W. Wey. **Esporte para a vida no Ensino Médio**. São Paulo: Telos, 2012.
6. WERNECK, Vera Rudge. **O Ensino Médio: Identidade e Valor**. Curitiba: CRV, 2018.
1. BRASIL; Câmara dos Deputados. **Legislação sobre esporte**. Brasília: Centro de Documentação e Informação, Edições Câmara, 2017.
2. CANAN, F. Considerações histórico-sociológicas acerca do basquete de rua e suas possíveis relações com a educação física escolar. **Caderno de Educação Física e Esporte, Marechal Cândido Rondon**, v. 11, n. 1, p. 14, 2013.
3. COSTA, L. C. A. DA; NASCIMENTO, J. V. DO; VIEIRA, L. F. Ensino dos esportes coletivos de invasão no ambiente escolar: da teoria à prática na perspectiva de um modelo híbrido. **Revista da Educação Física**, v. 27, n. 1, 2016.
4. D'ÁVILA, J. L.; NEVES, M. L. P. L. Educação Física escolar: em busca de uma outra sociabilidade. **Motrivência**, v. 0, n. 37, p. 30–40, 2012.
5. FAIAL, C. S. G. et al. Humanização curricular da Educação Física do Ensino Médio: um relato de experiência pedagógica. **Humanidades e Inovação**. No prelo.
6. FARIAS, G. Oliveira; NASCIMENTO, J. Vieira do. **Educação, saúde e esporte: novos desafios à Educação Física**. Ihéus: Editus, 2016.
7. FREIRE, J. B. **Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física**. 5. ed. São Paulo: Scipione, 2009.
8. JUNIOR, N. K. M.; ARRUDA, D. Análise do jogo de Voleibol: Ensino da execução dessa tarefa com EXCEL®. **Revista Brasileira de Prescrição e Fisiologia do Exercício**, v. 10, n. 57, p. 112–30, 2016.
9. KUPPER, A. Futebol: a importância da mídia na popularização e no imaginário do brasileiro. **Revista Brasileira de Futsal e Futebol**, v. 11, n. 43, p. 291–300, 2019a.
10. KUPPER, A. O Brasil dimensionado pelo Futebol. **Revista Brasileira de Futsal e Futebol**, v. 11, n. 43, p. 301–311, 2019b.
11. LOPEZ, L. A.; DA SILVEIRA, R.; STIGGER, M. P. O campo da Educação Física visto a partir da produção acadêmica sobre voleibol. **Revista Brasileira de Ciências do Esporte**, v. 38, n. 3, p. 235–42, 2016.
12. NETO, L. S. et al. Demandas ambientais na Educação Física Escolar: perspectivas de adaptação e de transformação. **Movimento (ESEFID/UFRGS)**, v. 19, n. 04, p. 309–30, 2013.
13. RASCHKA, P. E. M.; COSTA, G. DE C. T. A relação entre o desenvolvimento de adolescentes relacionado ao esporte coletivo. **Revista Brasileira de Futsal e Futebol**, v. 3, n. 10, 2012.
14. SILVA, T. F. R.; FERREIRA, L. A.; VERARDI, C. E. L. Conhecimentos declarativos técnico-táticos de handebol manifestados por estudantes em aulas de Educação Física. **Motrivência**, v. 30, n. 55, p. 93–107, 2018.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 08/11/2022 08:45:07.
- **Cidllan Silveira Gomes Faial**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 01/11/2022 13:28:54.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 352923
Código de Autenticação: 82b3431957





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 15/2022 - CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio - 2º Ano B

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Estudos Filosóficos e Sociológicos
-Abreviatura	EFS
Carga horária total	80
Carga horária/Aula Semanal	2
Professores	Ailton Gualande Jr; Rafael Tardin
Matrícula Siape	3258350; 2943295

2) EMENTA
<p>Apresentação de questões fundamentais da sociologia, tais como: a relação indivíduo-sociedade, a divisão social do trabalho, a cultura, as contradições presentes nas sociedades classistas, dentre outras;</p> <p>O capitalismo como sistema econômico e social;</p> <p>Transformações no mundo do trabalho na era industrial;</p> <p>Desemprego como problema social;</p> <p>Globalização e neoliberalismo;</p> <p>Estratificação social e desigualdades;</p> <p>Cultura, consumo e comunicação de massa;</p> <p>Concepções sociológicas sobre ideologia.</p> <p>O pensamento socrático e seus impactos na tradição filosófica;</p> <p>A importância de Platão para a metafísica;</p> <p>Aristóteles e suas contribuições;</p> <p>O impacto do Cristianismo na tradição filosófica;</p> <p>A Filosofia Patrística e Escolástica;</p> <p>O pensamento de Santo Agostinho, São Tomás de Aquino e Boécio;</p> <p>A relação entre Fé e Razão na Filosofia Medieval;</p> <p>A questão dos Universais: o Realismo e o Nominalismo;</p> <p>Contribuições de Abelardo e Alberto Magno;</p> <p>A transição para a modernidade: a Filosofia Renascentista;</p> <p>O Humanismo;</p> <p>A relação do homem com a natureza: a supremacia do homem à partir da Revolução Científica;</p> <p>A Filosofia Moderna;</p> <p>O pensamento de René Descartes, Francis Bacon, David Hume e Kant;</p>

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

Ampliar as reflexões desenvolvidas até o momento, dando ênfase ao processo contínuo de produção do conhecimento. Analisar as possíveis relações entre as diversas áreas, promovendo a reconstrução de uma visão holística do processo epistemológico. Observar a construção histórica das metodologias científicas enquanto uma resposta à dúvida sobre qual caminho seguir no processo investigativo.

1.2. Específicos:

Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;

Desenvolver a formação de profissionais conscientes de seu potencial e de suas responsabilidades, na participação e na construção do mundo de trabalho, como membros ativos da sociedade em que vivem objetivando o aprender contínuo, a postura ética e a flexibilidade nas relações.

4) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>1. Sociologia, capitalismo e relações de trabalho</p> <p>1.1 Ambientação/revisional; o que é a sociologia; a relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização;</p> <p>1.2. O conhecimento sociológico; a imaginação sociológica; desnaturalização e estranhamento.</p> <p>1.3. Capitalismo e trabalho;</p> <p>1.4. Transformações no mundo do trabalho na era industrial; desemprego;</p> <p>1.5. Precarização de direitos e trabalho informal;</p> <p>1.6. O trabalho na pós-modernidade: a indústria 4.0;</p> <p>2. Desigualdades, comunicação de massa e ideologias</p> <p>2.1. Globalização e Neoliberalismo</p> <p>2.2. Estratificação e desigualdades</p> <p>2.3. Estratificação e desigualdades</p> <p>2.4. Cultura, consumo e comunicação de massa</p> <p>2.5. Cultura, consumo e comunicação de massa</p> <p>2.6. Ideologia e visões de mundo</p> <p>2.7. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.</p> <p>3. Filosofia</p> <p>3.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica;</p> <p>3.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico;</p> <p>3.3. Pré-socráticos;</p> <p>3.4. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade.</p> <p>4. Filosofia</p> <p>4.1. A Filosofia de Sartre;</p> <p>4.2. A questão da liberdade e o Engajamento;</p> <p>4.3. O existencialismo;</p> <p>4.4. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea;</p> <p>4.5. Schopenhauer e a questão da vontade;</p> <p>4.6. A filosofia de Zygmunt Bauman;</p> <p>4.7. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).</p>	<p>1. História e geografia</p> <p>1.1. Processos históricos de transformação das relações de trabalho e da dinâmica capitalista;</p> <p>1.2. Trabalho e territorialidades.</p> <p>2. História, geografia e ciência e tecnologia de alimentos.</p> <p>2.1. Processos históricos conformadores de desigualdades sociais;</p> <p>2.2. A compressão do tempo-espaço em uma perspectiva geográfica;</p> <p>2.3.4.3. Hábitos alimentares e questões sociais relacionadas à produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos em um país marcado pela desigualdade.</p> <p>3. História</p> <p>3.1. Processos históricos que conformaram a construção do conhecimento e o surgimento da racionalidade.</p> <p>4. História</p> <p>4.1. Os diferentes contextos históricos como condicionantes do pensamento filosófico.</p>
5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	
<p>Exposição oral do conteúdo programático com auxílio do quadro, data show, filmes, revistas, artigos e imagens. Motivação ao raciocínio dedutivo; ao desenvolvimento da capacidade de articular ideias e argumentar de forma coerente. Estímulo ao pensar autônomo através da participação dos alunos via perguntas oportunas durante a aula e por meio de debates promovidos em sala com professores de outras áreas a fim de promover a interdisciplinaridade.</p> <p>Poderão ser utilizadas as seguintes estratégias metodológicas de discussão de conteúdos e de avaliação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada; • Estudo dirigido; • Atividades em grupo ou individuais; • Pesquisas; • Avaliação formativa. 	
6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS	
<p>Quadro; pincéis; televisores e aparelhos de data show; livro didático; material auxiliar elaborado pelo professor.</p>	
7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS	

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
-	-	-
8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
<p>1.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 18 de abril de 2022</p> <p>Término: 24 de junho de 2022</p>	<p>1. Sociologia, capitalismo e relações de trabalho</p> <p>1.1 Ambientação/revisional; o que é a sociologia; a relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização; Dinâmica avaliativa em sala de aula.</p> <p>1.2. O conhecimento sociológico; a imaginação sociológica; desnaturalização e estranhamento; Dinâmica avaliativa em sala de aula.</p> <p>1.3. Capitalismo e trabalho; atividade avaliativa em sala de aula.</p> <p>1.4. Transformações do mundo do trabalho na era industrial; desemprego;</p> <p>1.5. Precarização de direitos e trabalho informal;</p> <p>1.6. O trabalho na pós-modernidade: a indústria 4.0;</p>	
10 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)	
<p>Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>Desigualdades, comunicação de massa e ideologias</p> <p>2.1. Globalização e Neoliberalismo; atividade avaliativa em sala de aula;</p> <p>2.2. Estratificação e desigualdades;</p> <p>2.3. Estratificação e desigualdades; dinâmica avaliativa em sala de aula;</p> <p>2.4. Cultura, consumo e comunicação de massa;</p> <p>2.5. Cultura, consumo e comunicação de massa; Seminário avaliativo;</p> <p>2.6. Ideologia e visões de mundo</p> <p>2.7. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.</p>	
12 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)	
<p>Início: 22 de agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1	
<p>3.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 15 de setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de novembro de 2022</p>	<p>3. Filosofia</p> <p>3.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica;</p> <p>3.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico;</p> <p>3.3. Exercício avaliativo (Teste 01);</p> <p>3.4. Pré-socráticos;</p> <p>3.5. Exercício avaliativo (Teste 02)</p> <p>3.6. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade</p>	
18 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)	
<p>4.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 24 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>4. Filosofia</p> <p>4.1. A Filosofia de Sartre;</p> <p>4.2. A questão da liberdade e o Engajamento;</p> <p>4.3. O existencialismo;</p> <p>4.4. Exercício avaliativo (Teste 01);</p> <p>4.5. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea;</p> <p>4.6. Schopenhauer e a questão da vontade;</p> <p>4.7. A filosofia de Zygmunt Bauman;</p> <p>4.8. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).</p>	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
10 de fevereiro de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 13 de fevereiro de 2023 Término: 17 de fevereiro de 2023	RS2
06-08 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>BRÉHIER, É. História da filosofia. v. 7. São Paulo: Mestre Jou, 2003.</p> <p>COMPARATO, B. K. Sociologia Geral. 2. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010.</p> <p>COSTA, M. C. C. Sociologia – Introdução à ciência da sociedade 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>DESCARTES. Meditações sobre Filosofia Primeira. Campinas: CEMODECON, IFCH/Unicamp, 2004.</p> <p>DOMINGUES, J. M. Teorias sociológicas no século XX. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. 6ª. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2005.</p> <p>GILSON, E. A filosofia na Idade Média. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>SANTO AGOSTINHO. Confissões. São Paulo: Nova Cultural, 1999.</p> <p>GILSON, E. História da filosofia cristã. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</p> <p>CHÂTELET, F. A filosofia medieval do século I ao século XV. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.</p> <p>GUIZZO, J. Introdução à Sociologia. São Paulo: Companhia Ed. Nacional, 2009.</p> <p>KANT, E. Prolegômenos. São Paulo: Abril Cultural, 1974.</p> <p>OLIVEIRA, L. F; DA COSTA, R. C. R. Sociologia para jovens do século XXI. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2016.</p> <p>TOMAZI, N. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Atual, 2007.</p>	<p>LEBRUN, G. Kant e o fim da metafísica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> <p>LOCKE, J. Ensaio acerca do entendimento humano. São Paulo: Nova Cultural, 1991.</p> <p>MARCELINO, N. Introdução às ciências sociais. 9. ed. Campinas/SP: Papyrus, 2000.</p> <p>MARCONDES, D. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia? 38 ed. São Paulo: Brasiliense, 1988. (Coleção Primeiros Passos, n. 57).</p> <p>MOURA, C. A. R. de. Racionalidade e crise: estudos de filosofia moderna e contemporânea. São Paulo: Discurso Editorial, 2001.</p> <p>REALE, G., ANTISERI, D. História da filosofia: patrística e escolástica. São Paulo: Paulus, 2005.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. História da filosofia: do humanismo a Kant. São Paulo: Paulinas, 1990.</p> <p>RUSSELL, B. História da filosofia ocidental. São Paulo: Companhia Nacional, 1977.</p> <p>AQUINO, SANTO TOMÁS. O ente e a essência. São Paulo: Abril Cultural, 1973.</p> <p>TEIXEIRA, L. Ensaio sobre a moral de Descartes. São Paulo: Brasiliense, 1990.</p>

Ailton Gualande Junior; Rafael Ferreira Tardin da Silva
Professores
Componente Curricular Estudos Filosóficos e Sociológicos

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 09:09:51.
- Valeria dos Santos Julio, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 05/07/2022 08:58:24.
- Ailton Gualande Junior, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 24/06/2022 11:31:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 12/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351395
Código de Autenticação: 9034363a6a





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 14/2022 - CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos - 2º Ano A

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Estudos Filosóficos e Sociológicos
-Abreviatura	EFS
Carga horária total	80
Carga horária/Aula Semanal	2
Professores	Ailton Gualande Jr; Rafael Tardin
Matrícula Siape	3258350; 2943295

2) EMENTA
<p>Apresentação de questões fundamentais da sociologia, tais como: a relação indivíduo-sociedade, a divisão social do trabalho, a cultura, as contradições presentes nas sociedades classistas, dentre outras;</p> <p>O capitalismo como sistema econômico e social;</p> <p>Transformações no mundo do trabalho na era industrial;</p> <p>Desemprego como problema social;</p> <p>Globalização e neoliberalismo;</p> <p>Estratificação social e desigualdades;</p> <p>Cultura, consumo e comunicação de massa;</p> <p>Concepções sociológicas sobre ideologia.</p> <p>O pensamento socrático e seus impactos na tradição filosófica;</p> <p>A importância de Platão para a metafísica;</p> <p>Aristóteles e suas contribuições;</p> <p>O impacto do Cristianismo na tradição filosófica;</p> <p>A Filosofia Patrística e Escolástica;</p> <p>O pensamento de Santo Agostinho, São Tomás de Aquino e Boécio;</p> <p>A relação entre Fé e Razão na Filosofia Medieval;</p> <p>A questão dos Universais: o Realismo e o Nominalismo;</p> <p>Contribuições de Abelardo e Alberto Magno;</p> <p>A transição para a modernidade: a Filosofia Renascentista;</p> <p>O Humanismo;</p> <p>A relação do homem com a natureza: a supremacia do homem à partir da Revolução Científica;</p> <p>A Filosofia Moderna;</p> <p>O pensamento de René Descartes, Francis Bacon, David Hume e Kant;</p>

3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR

1.1. Geral:

Ampliar as reflexões desenvolvidas até o momento, dando ênfase ao processo contínuo de produção do conhecimento. Analisar as possíveis relações entre as diversas áreas, promovendo a reconstrução de uma visão holística do processo epistemológico. Observar a construção histórica das metodologias científicas enquanto uma resposta à dúvida sobre qual caminho seguir no processo investigativo.

1.2. Específicos:

Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;

Desenvolver a formação de profissionais conscientes de seu potencial e de suas responsabilidades, na participação e na construção do mundo de trabalho, como membros ativos da sociedade em que vivem objetivando o aprender contínuo, a postura ética e a flexibilidade nas relações.

4) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>1. Sociologia, capitalismo e relações de trabalho</p> <p>1.1 Ambientação/revisional; o que é a sociologia; a relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização;</p> <p>1.2. O conhecimento sociológico; a imaginação sociológica; desnaturalização e estranhamento.</p> <p>1.3. Capitalismo e trabalho;</p> <p>1.4. Transformações no mundo do trabalho na era industrial; desemprego;</p> <p>1.5. Precarização de direitos e trabalho informal;</p> <p>1.6. O trabalho na pós-modernidade: a indústria 4.0;</p> <p>2. Desigualdades, comunicação de massa e ideologias</p> <p>2.1. Globalização e Neoliberalismo</p> <p>2.2. Estratificação e desigualdades</p> <p>2.3. Estratificação e desigualdades</p> <p>2.4. Cultura, consumo e comunicação de massa</p> <p>2.5. Cultura, consumo e comunicação de massa</p> <p>2.6. Ideologia e visões de mundo</p> <p>2.7. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.</p> <p>3. Filosofia</p> <p>3.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica;</p> <p>3.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico;</p> <p>3.3. Pré-socráticos;</p> <p>3.4. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade.</p> <p>4. Filosofia</p> <p>4.1. A Filosofia de Sartre;</p> <p>4.2. A questão da liberdade e o Engajamento;</p> <p>4.3. O existencialismo;</p> <p>4.4. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea;</p> <p>4.5. Schopenhauer e a questão da vontade;</p> <p>4.6. A filosofia de Zygmunt Bauman;</p> <p>4.7. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).</p>	<p>1. História e geografia</p> <p>1.1. Processos históricos de transformação das relações de trabalho e da dinâmica capitalista;</p> <p>1.2. Trabalho e territorialidades.</p> <p>2. História, geografia e ciência e tecnologia de alimentos.</p> <p>2.1. Processos históricos conformadores de desigualdades sociais;</p> <p>2.2. A compressão do tempo-espaço em uma perspectiva geográfica;</p> <p>2.3.4.3. Hábitos alimentares e questões sociais relacionadas à produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos em um país marcado pela desigualdade.</p> <p>3. História</p> <p>3.1. Processos históricos que conformaram a construção do conhecimento e o surgimento da racionalidade.</p> <p>4. História</p> <p>4.1. Os diferentes contextos históricos como condicionantes do pensamento filosófico.</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Exposição oral do conteúdo programático com auxílio do quadro, data show, filmes, revistas, artigos e imagens. Motivação ao raciocínio dedutivo; ao desenvolvimento da capacidade de articular ideias e argumentar de forma coerente. Estímulo ao pensar autônomo através da participação dos alunos via perguntas oportunas durante a aula e por meio de debates promovidos em sala com professores de outras áreas a fim de promover a interdisciplinaridade.

Poderão ser utilizadas as seguintes estratégias metodológicas de discussão de conteúdos e de avaliação:

- Aula expositiva dialogada;
- Estudo dirigido;
- Atividades em grupo ou individuais;
- Pesquisas;
- Avaliação formativa.

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Quadro; pincéis; televisores e aparelhos de data show; livro didático; material auxiliar elaborado pelo professor.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus
-	-	-
8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO		
Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente	
1.º Bimestre - (20h/a) Início: 18 de abril de 2022 Término: 24 de junho de 2022	1. Sociologia, capitalismo e relações de trabalho 1.1 Ambientação/revisional; o que é a sociologia; a relação indivíduo e sociedade e o processo de socialização; Dinâmica avaliativa em sala de aula. 1.2. O conhecimento sociológico; a imaginação sociológica; desnaturalização e estranhamento; Dinâmica avaliativa em sala de aula. 1.3. Capitalismo e trabalho; atividade avaliativa em sala de aula. 1.4. Transformações do mundo do trabalho na era industrial; desemprego; 1.5. Precarização de direitos e trabalho informal; 1.6. O trabalho na pós-modernidade: a indústria 4.0;	
10 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)	
Bimestre - (20h/a) Início: 27 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	Desigualdades, comunicação de massa e ideologias 2.1. Globalização e Neoliberalismo; atividade avaliativa em sala de aula; 2.2. Estratificação e desigualdades; 2.3. Estratificação e desigualdades; dinâmica avaliativa em sala de aula; 2.4. Cultura, consumo e comunicação de massa; 2.5. Cultura, consumo e comunicação de massa; Seminário avaliativo; 2.6. Ideologia e visões de mundo 2.7. Segurança e soberania alimentar: diálogos entre sociologia e a ciência e tecnologia de alimentos.	
12 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)	
Início: 22 de agosto de 2022 Término: 25 de agosto de 2022	RS1	
3.º Bimestre - (20h/a) Início: 15 de setembro de 2022 Término: 23 de novembro de 2022	3. Filosofia 3.1 Introdução à Filosofia; relação com Ciência e Religião; contextualização histórica; 3.2. A verdade enquanto objeto de estudo filosófico; 3.3. Exercício avaliativo (Teste 01); 3.4. Pré-socráticos; 3.5. Exercício avaliativo (Teste 02) 3.6. Parmênides e Heráclito: a questão da mobilidade	
18 de novembro de 2022	Avaliação 1 (A1)	
4.º Bimestre - (20h/a) Início: 24 de novembro de 2022 Término: 03 de março de 2023	4. Filosofia 4.1. A Filosofia de Sartre; 4.2. A questão da liberdade e o Engajamento; 4.3. O existencialismo; 4.4. Exercício avaliativo (Teste 01); 4.5. Principais expoentes e vertentes da Filosofia Contemporânea; 4.6. Schopenhauer e a questão da vontade; 4.7. A filosofia de Zygmunt Bauman; 4.8. A crítica à Filosofia Moderna (por parte dos contemporâneos).	

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
10 de fevereiro de 2022	Avaliação 2 (A2)
Início: 13 de fevereiro de 2023 Término: 17 de fevereiro de 2023	RS2
06-08 de março de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>BRÉHIER, É. História da filosofia. v. 7. São Paulo: Mestre Jou, 2003.</p> <p>COMPARATO, B. K. Sociologia Geral. 2. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010.</p> <p>COSTA, M. C. C. Sociologia – Introdução à ciência da sociedade 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>DESCARTES. Meditações sobre Filosofia Primeira. Campinas: CEMODECON, IFCH/Unicamp, 2004.</p> <p>DOMINGUES, J. M. Teorias sociológicas no século XX. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. 6ª. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2005.</p> <p>GILSON, E. A filosofia na Idade Média. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>SANTO AGOSTINHO. Confissões. São Paulo: Nova Cultural, 1999.</p> <p>GILSON, E. História da filosofia cristã. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</p> <p>CHÂTELET, F. A filosofia medieval do século I ao século XV. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.</p> <p>GUIZZO, J. Introdução à Sociologia. São Paulo: Companhia Ed. Nacional, 2009.</p> <p>KANT, E. Prolegômenos. São Paulo: Abril Cultural, 1974.</p> <p>OLIVEIRA, L. F; DA COSTA, R. C. R. Sociologia para jovens do século XXI. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2016.</p> <p>TOMAZI, N. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Atual, 2007.</p>	<p>LEBRUN, G. Kant e o fim da metafísica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> <p>LOCKE, J. Ensaio acerca do entendimento humano. São Paulo: Nova Cultural, 1991.</p> <p>MARCELINO, N. Introdução às ciências sociais. 9. ed. Campinas/SP: Papyrus, 2000.</p> <p>MARCONDES, D. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia? 38 ed. São Paulo: Brasiliense, 1988. (Coleção Primeiros Passos, n. 57).</p> <p>MOURA, C. A. R. de. Racionalidade e crise: estudos de filosofia moderna e contemporânea. São Paulo: Discurso Editorial, 2001.</p> <p>REALE, G., ANTISERI, D. História da filosofia: patrística e escolástica. São Paulo: Paulus, 2005.</p> <p>REALE, G.; ANTISERI, D. História da filosofia: do humanismo a Kant. São Paulo: Paulinas, 1990. RUSSELL, B. História da filosofia ocidental. São Paulo: Companhia Nacional, 1977.</p> <p>AQUINO, SANTO TOMÁS. O ente e a essência. São Paulo: Abril Cultural, 1973.</p> <p>TEIXEIRA, L. Ensaio sobre a moral de Descartes. São Paulo: Brasiliense, 1990.</p>

Ailton Gualande Junior; Rafael Ferreira Tardin da Silva
Professores
Componente Curricular Estudos Filosóficos e Sociológicos

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Gonçalves Vidigal, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 09:10:35.
- Valeria dos Santos Julio, COORDENADOR - FG1 - CPEDCBJI, COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA, em 05/07/2022 09:12:19.
- Ailton Gualande Junior, PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 24/06/2022 11:30:24.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 12/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351388
Código de Autenticação: cdf00e5a72





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 20/2022 - CCTICBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Física 2
Abreviatura	FIS2
Carga horária total	80h
Carga horária/Aula Semanal	2h
Professor	Ana Cecilia Soja
Matrícula Siape	1107379
2) EMENTA	
Termodinâmica. Ótica. Ondas.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
<p>1.1. Geral:</p> <p>Reconhecer a importância da Física à formação cultural do homem moderno, não só em virtude do grande desenvolvimento tecnológico do mundo atual, como também da Física do dia-a-dia. Desenvolver a capacidade de raciocínio crítico-científico à resolução de problemas práticos do cotidiano. Familiarizar o estudante com os métodos teóricos utilizados para investigar tais fenômenos.</p> <p>1.2. Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Transmitir uma visão científica e moderna dos processos físicos ligados à Termodinâmica, (fenômenos térmicos), Ondas e Ótica (fenômenos ondulatórios) que ocorrem na natureza.• Conceituar e reconhecer as grandezas físicas advindas das leis da Termodinâmica, da Óptica e da Ondulatória.	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO**1. Temperatura e calor (1º BIMESTRE)**

1.1. Escalas termométricas

1.2. Dilatação

1.3. Transmissão de Calor

1.4. Calorimetria

2. Termodinâmica (2º BIMESTRE)

2.1. Comportamentos dos Gases

2.2. Lei dos Gases

2.2. Primeira Lei da Termodinâmica e suas aplicações

2.3. Segunda Lei da Termodinâmica e suas aplicações

2.4. Máquinas Térmicas

3. Óptica (3º BIMESTRE)

3.1. Conceito iniciais

3.2. Reflexão da luz

3.3. Espelho plano

3.4. Espelhos esféricos

3.5. Refração da luz

3.6. Lentes esféricas

3.7. Instrumentos ópticos

4. Ondulatória (4º BIMESTRE)

4.1. Movimento harmônico Simples

4.2. Ondas

4.3. Difração

4.4. Interferência

4.5. Ondas Sonoras

4.5. Efeito Doppler

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

- Quadro branco;
- Computador pessoal;
- Projetor multimídia;
- Pincel para quadro branco;
- Ambiente virtual de aprendizado;
- Laboratório de Física.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
------	--

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>1.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 18 de abril de 2022</p> <p>Término: 24 de junho de 2022</p>	<p>1. Temperatura e calor</p> <p>1.1. Escalas termométricas</p> <p>1.2. Dilatação</p> <p>1.3. Transmissão de Calor</p> <p>1.4 Calorimetria</p>
07 de junho de 2022	Avaliação 1 (A1)
<p>2.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 27 de junho de 2022</p> <p>Término: 30 de agosto de 2022</p>	<p>2. Termodinâmica</p> <p>2.1. Comportamentos dos Gases</p> <p>2.2. Lei dos Gases</p> <p>2.2. Primeira Lei da Termodinâmica e suas aplicações</p> <p>2.3. Segunda Lei da Termodinâmica e suas aplicações</p> <p>2.4 Máquinas Térmicas</p>
09 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
<p>Início: 22 de agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de agosto de 2022</p>	RS1
<p>3.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 19 de setembro de 2022</p> <p>Término: 25 de novembro de 2022</p>	<p>3. Óptica</p> <p>3.1. Conceito iniciais</p> <p>3.2. Reflexão da luz</p> <p>3.3. Espelho plano</p> <p>3.4. Espelhos esféricos</p> <p>3.5. Refração da luz</p> <p>3.6. Lentes esféricas</p> <p>3.7. Instrumentos ópticos</p>
08 de novembro de 2022	Avaliação 3 (A3)
<p>4.º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 28 de novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de março de 2023</p>	<p>4. Ondulatória</p> <p>4.1. Movimento harmônico Simples</p> <p>4.2. Ondas</p> <p>4.3. Difração</p> <p>4.4. Interferência</p> <p>4.5. Ondas Sonoras</p> <p>4.5. Efeito Doppler</p>
20 de dezembro de 2022	Avaliação 4 (A4)
<p>Início: 06 de fevereiro de 2023</p> <p>Término: 24 de fevereiro de 2023</p>	RS2
28 de fevereiro de 2023	VS
9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar

9) BIBLIOGRAFIA	
<p>MARTINI, G.; SPINELLI, W.; REIS, W.S.; SANT'ANA, B. Conexões com a Física. Vol. 2, 2a edição. São Paulo: Editora Moderna 2013.</p> <p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física - Volume 2, 8a edição. São Paulo: Editora Scipione, 2012.</p> <p>RAMALHO JÚNIOR, F.; FERRARO, N. G; TOLEDO, P. A.. Os Fundamentos da Física: Mecânica. V. 2. 9a ed. São Paulo: Moderna, 2007.</p>	<p>BONJORNO, R.A.; BONJORNO, J.R./ BONJORNO, V.; RAMOS, C.M. Física Completa - Volume único – 3a edição. Editora FTD – São Paulo.</p> <p>GUIMARÃES, O.; CARRON, W. As faces da Física - Volume único - 3a edição. Editora Moderna – São Paulo.</p> <p>HELOU, GUALTER e NEWTON. Tópicos de Física, V. 2. 19a ed. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>SAMPAIO, J.L.; CALÇADA, C.S. Universo da Física – Volume 1, 2a edição Editora Saraiva – São Paulo, 2005.</p> <p>SANT'ANNA, B.; MARTINI, G.; REIS, H. C.; SPINELLI, W. Conexões com a Física - 2o ano – São Paulo: Moderna, 2010.</p>

Ana Cecilia Soja
Professor
Física 2

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenador
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Gonçalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 09:01:30.
- **Ana Cecilia Soja**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE COMPUTAÇÃO, em 28/06/2022 17:06:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 351923
Código de Autenticação: 8caf8a1755





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino Nº 1/2022 - CPAGROINDCBI/DPLANCBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos 2º ano

Eixo Tecnológico: produção alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Tecnologia de Frutas e Hortaliças
Abreviatura	TFH
Carga horária total	120
Carga horária/Aula Semanal	3h
Professor	Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Matrícula Siape	1748517
2) EMENTA	
Introdução à Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Fisiologia e Conservação Pós-colheita de Frutas e Hortaliças, Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: Conhecer os processos científicos e tecnológicos referentes à matéria prima vegetal, conservação, armazenamento e transformação, visando o melhor aproveitamento das matérias-primas oriundas de frutas e hortaliças.	
1.2. Específicos: Assinalar o estudo da fisiologia pós-colheita, apresentar os processos adotados na conservação de frutas e hortaliças; relacionar a composição de matérias-primas e seu potencial tecnológico; reconhecer a importância dos padrões de identidade e de qualidade em matérias-primas e produtos de frutas e hortaliças e aplicar os conhecimentos adquiridos na teoria em práticas relacionadas aos temas abordados.	
4) CONTEÚDO	
CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR

4) CONTEÚDO	
<p>Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças: produção nacional de frutas e hortaliças, indústria de alimentos, agroindústria de produtos vegetais, atributos de qualidade em vegetais, perdas pós-colheita.</p> <p>Fisiologia e Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: estrutura vegetal, definição e classificação de frutos e hortaliças, ciclo vital, transformações no amadurecimento, Boas Práticas Agrícolas.</p> <p>Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: etileno e atividade respiratória, refrigeração, atmosfera controlada e modificada, vegetais minimamente processados</p> <p>Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas: Processamento de geleia e doces em massa a base de frutas Processamento de hortaliças em conservas Processamento de doce de fruta em calda Processamento de produtos à base de tomate</p> <p>Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas: Processamento de vegetais desidratados Processamento de frutas cristalizadas e glaceadas Processamento de polpas e sucos de frutas Processamento de licor a base de frutas</p>	<p>Química e bioquímica de Alimentos</p> <p>Biologia</p> <p>Microbiologia</p> <p>Conservação de alimentos</p> <p>Embalagens</p> <p>Controle de qualidade</p>

5) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Exposição oral da matéria com auxílio do quadro, data show e vídeos educativos.

Realização de aulas práticas relativas aos temas.

Motivação ao raciocínio dedutivo e à participação dos alunos através da elaboração e execução de projetos.

Atividade em grupos ou individuais.

Visitas Técnicas em indústria relacionadas à área.

Exercícios em classe para fixação do conteúdo e estudos dirigidos.

Serão utilizados como instrumentos avaliativos: provas escritas individuais, provas práticas em grupo, trabalhos e apresentação de seminários em grupos, estudos dirigidos e exercícios durante as aulas, relatórios de aulas práticas, relatórios de visitas técnicas.

Todas as atividades são avaliadas segundo o desenvolvimento das resoluções, sendo instrumentalizado a partir da quantidade de acertos. Para aprovação, o estudante deverá obter um percentual mínimo de 60% (sessenta por cento) do total de acertos do semestre letivo que será convertido em nota de 0,0 (zero) a 10,0 (dez).

6) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Apostila e textos elaborados para a disciplina, slides, artigos científicos, livros didáticos, aulas práticas no laboratório de processamento de frutas e hortaliças.

7) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente
<p>1.º Bimestre - 30 h/aula</p> <p>Início: 19 de abril de 2022</p> <p>Término: 21 de junho de 2022</p>	<p>Introdução à tecnologia de frutas e hortaliças: produção nacional de frutas e hortaliças, indústria de alimentos, agroindústria de produtos vegetais, atributos de qualidade em vegetais, perdas pós-colheita.</p> <p>Fisiologia e Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: estrutura vegetal, definição e classificação de frutos e hortaliças, ciclo vital, transformações no amadurecimento, Boas Práticas Agrícolas, etileno e atividade respiratória, refrigeração, atmosfera controlada e modificada</p>

8) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
21 de junho 2022	Avaliação 1 (A1)
2.º Bimestre - 30 h/aula Início: 28 de junho de 2022 Término: 30 de agosto de 2022	Conservação Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: vegetais minimamente processados Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas: Processamento de geleia e doces em massa a base de frutas Processamento de hortaliças em conservas
16 de agosto de 2022	Avaliação 2 (A2)
23 de agosto de 2022	RS 1
3.º Bimestre - 30 h/aula Início: 20 de setembro Término: 22 de novembro	Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas: Processamento de doce de fruta em calda Processamento de produtos à base de tomate Processamento de vegetais desidratados
22 de novembro	Avaliação 1 (A1)
4.º Bimestre - 30 h/aula Início: 29 de novembro Término: 28 de fevereiro de 2022	Processamento de Frutas e Hortaliças e Tecnologias Aplicadas: Processamento de frutas cristalizadas e glaceadas Processamento de polpas e sucos de frutas Processamento de licor a base de frutas
07 de fevereiro	Avaliação 2 (A2)
14 de fevereiro	RS2
7 de março	VS

9) BIBLIOGRAFIA	
9.1) Bibliografia básica	9.2) Bibliografia complementar
<p>CHITARRA, M.I.F., CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças; Fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2005. 785p.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.</p> <p>ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. v.1., ARTMED, 2005.</p>	<p>AGUIRRE, J.M. Desidratação de Frutas e Hortaliças - Manual Técnico. ITAL, 1997.</p> <p>CENCI, S.A. Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. EMBRAPA, 2011.</p> <p>CORTEZ, Resfriamento de Frutas e Hortaliças, EMBRAPA, 2002.</p> <p>CHITARRA, M.I.F., CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. UFLA, 2006.</p> <p>LUENGO, R. F. A., CALBO, A.G. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. EMBRAPA, 2009.</p> <p>MORETTI, C.L. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, SEBRAE, 2007.</p>

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro
Professor
Componente Curricular Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenador
Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 04/10/2022 09:14:34.
- **Marisa Carvalho Botelho Ribeiro**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL, em 05/05/2022 09:12:00.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 348301

Código de Autenticação: bb74ef85bc





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 36

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Geografia II
Abreviatura	GEO-II
Carga horária presencial	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	
Carga horária de atividades teóricas	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária de atividades práticas	
Carga horária de atividades de Extensão	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária total	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária/Aula Semanal	1:40h,2h/a
Professor	Valnir de Aguiar Teixeira
Matrícula Siape	2324546
2) EMENTA	
As mudanças geopolíticas ocorridas a partir da segunda metade do século XX até os dias atuais. O processo multidimensional da globalização. Os processos de industrialização e urbanização. As atividades rurais inseridas no contexto atual do processo de globalização e da Nova Ordem Mundial.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: <ul style="list-style-type: none">Compreender como a geopolítica, o processo de globalização e os sistemas produtivos se entrelaçam na dinâmica de produção do espaço geográfico contemporâneo.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">Entender as mudanças geopolíticas ocorridas a partir da segunda metade do século XX até os dias atuais;Compreender o processo de globalização em sua complexidade como um processo multidimensional;Estudar o processo de industrialização associado ao de urbanização;Analisar as atividades rurais inseridas no contexto atual do processo de globalização da Nova Ordem Mundial.	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Resumo:

Justificativa:

Objetivos:

Envolvimento com a comunidade externa:

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. Geopolítica Mundial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordem geopolítica e econômica pós Segunda Guerra. • Marcos da Guerra Fria • Fim da Ordem Bipolar e a Nova Ordem Mundial • Principais atores da geopolítica atual. <p>2. Processo de Globalização</p> <ul style="list-style-type: none"> • O processo de Globalização e suas variadas facetas. • Estados e Territórios no mundo globalizado. • Novos arranjos institucionais e territoriais. <p>3. Industrialização</p> <ul style="list-style-type: none"> • O papel das indústrias na organização do espaço geográfico. • Revoluções industriais, modelos de industrialização e ordenamento espacial. • Industrialização e urbanização (aspectos gerais). • Industrialização e urbanização no Brasil. <p>4. Dinâmica dos Espaços Rurais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reavaliação do conceito de espaço rural. • Panorama geral das atividades agropecuárias no mundo. • Política agrícola nos países desenvolvidos. • Produção agropecuária e espaço rural nos países em desenvolvimento (ênfase no Brasil). 	<p>Filosofia, História, Matemática, Linguagens, Química e Física.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- Exposição oral do conteúdo com o auxílio do quadro e de recursos multimídia;
- Utilização de mapas;
- Livro texto;
- Discussão acerca dos temas propostos em sala de aula;

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Serão utilizados:

- livro didático e textos complementares;
- Mapas digitais e físicos;
- Vídeos e conteúdos projetados em TV e projetor;
- Maquetes.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>1º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 18 de Abril de 2022</p> <p>Término: 24 de Junho de 2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ordem geopolítica e econômica pós Segunda Guerra. • Marcos da Guerra Fria • Fim da Ordem Bipolar e a Nova Ordem Mundial • Principais atores da geopolítica atual. • .
<p>1º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>2º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 27 de Junho de 2022</p> <p>Término: 30 de Agosto de 2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O processo de Globalização e suas variadas facetas. • Estados e Territórios no mundo globalizado. • Novos arranjos institucionais e territoriais.
<p>2º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>Início: 22 de Agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de Agosto de 2022</p>	<p>RS1</p> <p>Prova Individual abordando conteúdos do 1º Semestre.</p>
<p>3º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 15 de Setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de Novembro de 2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O papel das indústrias na organização do espaço geográfico. • Revoluções industriais, modelos de industrialização e ordenamento espacial. • Industrialização e urbanização (aspectos gerais). • Industrialização e urbanização no Brasil.
<p>3º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 3 (A3)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 24 de Novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de Março de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reavaliação do conceito de espaço rural. • Panorama geral das atividades agropecuárias no mundo. • Política agrícola nos países desenvolvidos. • Produção agropecuária e espaço rural nos países em desenvolvimento (ênfase no Brasil).
<p>3º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 4 (A4)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>Início: 13 de Fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de Fevereiro de 2023</p>	<p>RS2</p> <p>Prova Individual abordando conteúdos do 2º Semestre.</p>
<p>06 a 08 de Março de 2023</p>	<p>VS</p> <p>Prova Individual abordando conteúdos dos 1º e 2º Semestres.</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. LUCCI, E. A. Território e Sociedade no Mundo Globalizado, 1: Ensino Médio 3. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.2. ROSS, J. (Org.). Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 2009.3. SANTOS, M. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 5ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2015. | <ol style="list-style-type: none">1. HAESBAERT, R.; GONÇALVES, C.W.P. A nova desordem mundial. São Paulo: Editora Unesp, 2006.2. HARVEY, D. Condição Pós-moderna. São Paulo: Martins Fontes, 1992.3. CARVALHO, D.de. Novos tempos, novas engrenagens: as transformações no campo e suas dinâmicas urbanas. São Paulo: Editora Brasil, 2012.4. TRIGUEIRO, A. (Org.). Mundo Sustentável 2: novos rumos para a crise. São Paulo: Globo, 2012.5. SINGER, P. Globalização e Desemprego: diagnósticos e alternativas. São Paulo: Contexto, 1998. |
|---|---|

Valnir de Aguiar Teixeira
Professor
Componente Curricular : Geografia I

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

CCTACBJI

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 09/10/2022 11:49:31.
- **Valnir de Aguiar Teixeira**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 07/10/2022 09:57:43.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 395059
Código de Autenticação: 35a61972a5





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS BOM JESUS DO ITABAPOANA
AVENIDA DÁRIO VIEIRA BORGES, 235, None, LIA MÁRCIA, BOM JESUS DO ITABAPOANA / RJ, CEP 28360000
Fone: (22) 3833-9850

Plano de Ensino CCTACBJI/DECBJI/DGCBJESUS/REIT/IFFLU N° 37

PLANO DE ENSINO

Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Ano 2022

1) IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR	
Componente Curricular	Geografia II
Abreviatura	GEO-II
Carga horária presencial	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária a distância (caso o curso seja presencial, esse campo só deve ser preenchido se essa carga horária estiver prevista em PPC. A carga horária a distância deve observar o limite máximo previsto na legislação vigente referente a carga horária total do curso.)	
Carga horária de atividades teóricas	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária de atividades práticas	
Carga horária de atividades de Extensão	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária total	66h, 80h/aula, 100%
Carga horária/Aula Semanal	1:40h,2h/a
Professor	Valnir de Aguiar Teixeira
Matrícula Siape	2324546
2) EMENTA	
As mudanças geopolíticas ocorridas a partir da segunda metade do século XX até os dias atuais. O processo multidimensional da globalização. Os processos de industrialização e urbanização. As atividades rurais inseridas no contexto atual do processo de globalização e da Nova Ordem Mundial.	
3) OBJETIVOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
1.1. Geral: <ul style="list-style-type: none">Compreender como a geopolítica, o processo de globalização e os sistemas produtivos se entrelaçam na dinâmica de produção do espaço geográfico contemporâneo.	
1.2. Específicos: <ul style="list-style-type: none">Entender as mudanças geopolíticas ocorridas a partir da segunda metade do século XX até os dias atuais;Compreender o processo de globalização em sua complexidade como um processo multidimensional;Estudar o processo de industrialização associado ao de urbanização;Analisar as atividades rurais inseridas no contexto atual do processo de globalização da Nova Ordem Mundial.	
4) JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DE ENSINO	
5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO	

5) ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO

Resumo:

Justificativa:

Objetivos:

Envolvimento com a comunidade externa:

6) CONTEÚDO

CONTEÚDO POR BIMESTRE/TRIMESTRE	RELAÇÃO INTERDISCIPLINAR
<p>1. Geopolítica Mundial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordem geopolítica e econômica pós Segunda Guerra. • Marcos da Guerra Fria • Fim da Ordem Bipolar e a Nova Ordem Mundial • Principais atores da geopolítica atual. <p>2. Processo de Globalização</p> <ul style="list-style-type: none"> • O processo de Globalização e suas variadas facetas. • Estados e Territórios no mundo globalizado. • Novos arranjos institucionais e territoriais. <p>3. Industrialização</p> <ul style="list-style-type: none"> • O papel das indústrias na organização do espaço geográfico. • Revoluções industriais, modelos de industrialização e ordenamento espacial. • Industrialização e urbanização (aspectos gerais). • Industrialização e urbanização no Brasil. <p>4. Dinâmica dos Espaços Rurais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reavaliação do conceito de espaço rural. • Panorama geral das atividades agropecuárias no mundo. • Política agrícola nos países desenvolvidos. • Produção agropecuária e espaço rural nos países em desenvolvimento (ênfase no Brasil). 	<p>Filosofia, História, Matemática, Linguagens, Química e Física.</p>

7) PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- Exposição oral do conteúdo com o auxílio do quadro e de recursos multimídia;
- Utilização de mapas;
- Livro texto;
- Discussão acerca dos temas propostos em sala de aula;

8) RECURSOS FÍSICOS, MATERIAIS DIDÁTICOS E LABORATÓRIOS

Serão utilizados:

- livro didático e textos complementares;
- Mapas digitais e físicos;
- Vídeos e conteúdos projetados em TV e projetor;
- Maquetes.

9) VISITAS TÉCNICAS E AULAS PRÁTICAS PREVISTAS

Local/Empresa	Data Prevista	Materiais/Equipamentos/Ônibus

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO

Data	Conteúdo / Atividade docente e/ou discente

10) CRONOGRAMA DE DESENVOLVIMENTO	
<p>1º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 18 de Abril de 2022</p> <p>Término: 24 de Junho de 2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ordem geopolítica e econômica pós Segunda Guerra. • Marcos da Guerra Fria • Fim da Ordem Bipolar e a Nova Ordem Mundial • Principais atores da geopolítica atual. • .
<p>1º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 1 (A1)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>2º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 27 de Junho de 2022</p> <p>Término: 30 de Agosto de 2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O processo de Globalização e suas variadas facetas. • Estados e Territórios no mundo globalizado. • Novos arranjos institucionais e territoriais.
<p>2º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 2 (A2)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>Início: 22 de Agosto de 2022</p> <p>Término: 25 de Agosto de 2022</p>	<p>RS1</p> <p>Prova Individual abordando conteúdos do 1º Semestre.</p>
<p>3º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 15 de Setembro de 2022</p> <p>Término: 23 de Novembro de 2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O papel das indústrias na organização do espaço geográfico. • Revoluções industriais, modelos de industrialização e ordenamento espacial. • Industrialização e urbanização (aspectos gerais). • Industrialização e urbanização no Brasil.
<p>3º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 3 (A3)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>4º Bimestre - (20h/a)</p> <p>Início: 24 de Novembro de 2022</p> <p>Término: 03 de Março de 2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reavaliação do conceito de espaço rural. • Panorama geral das atividades agropecuárias no mundo. • Política agrícola nos países desenvolvidos. • Produção agropecuária e espaço rural nos países em desenvolvimento (ênfase no Brasil).
<p>3º Bimestre - 2022</p>	<p>Avaliação 4 (A4)</p> <p>Trabalho em grupo 40%.</p> <p>Prova Individual 60%.</p>
<p>Início: 13 de Fevereiro de 2023</p> <p>Término: 17 de Fevereiro de 2023</p>	<p>RS2</p> <p>Prova Individual abordando conteúdos do 2º Semestre.</p>
<p>06 a 08 de Março de 2023</p>	<p>VS</p> <p>Prova Individual abordando conteúdos dos 1º e 2º Semestres.</p>
11) BIBLIOGRAFIA	
11.1) Bibliografia básica	11.2) Bibliografia complementar

11) BIBLIOGRAFIA

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. LUCCI, E. A. Território e Sociedade no Mundo Globalizado, 1: Ensino Médio 3. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.2. ROSS, J. (Org.). Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 2009.3. SANTOS, M. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 5ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2015. | <ol style="list-style-type: none">1. HAESBAERT, R.; GONÇALVES, C.W.P. A nova desordem mundial. São Paulo: Editora Unesp, 2006.2. HARVEY, D. Condição Pós-moderna. São Paulo: Martins Fontes, 1992.3. CARVALHO, D.de. Novos tempos, novas engrenagens: as transformações no campo e suas dinâmicas urbanas. São Paulo: Editora Brasil, 2012.4. TRIGUEIRO, A. (Org.). Mundo Sustentável 2: novos rumos para a crise. São Paulo: Globo, 2012.5. SINGER, P. Globalização e Desemprego: diagnósticos e alternativas. São Paulo: Contexto, 1998. |
|---|---|

Valnir de Aguiar Teixeira
Professor
Componente Curricular : Geografia I

Juliana Gonçalves Vidigal
Coordenadora
Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

CCTACBJI

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Goncalves Vidigal**, COORDENADOR - FUC1 - CCTACBJI, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 09/10/2022 11:50:38.
- **Valnir de Aguiar Teixeira**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, COORDENACAO DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS, em 07/10/2022 10:00:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 395054
Código de Autenticação: d14e93ae34

