



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**



INSTITUTO FEDERAL

Paraíba

Campus Cabedelo

PLANO PEDAGÓGICO DE CURSO

CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
(Integrado ao Ensino Médio - Modalidade PROEJA)

LOCAL Cabedelo/PB	DATA Setembro/2021
-----------------------------	------------------------------

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

► REITORIA

Cícero Nicácio do Nascimento | Reitor

Mary Roberta Meira Marinho | Pró-Reitor de Ensino

Degmar Francisca dos Anjos | Diretor de Educação Profissional

Rivânia de Sousa Silva | Diretora de Articulação Pedagógica

► CAMPUS CABEDELO

Lício Romero Costa | Diretor Geral

Turla Angela Alquete de Arreguy Baptista | Diretora de Desenvolvimento de Ensino

Mario Jorge da Silva Rachman | Diretor Administração

Marinalva das Neves Loureiro | Coordenadora do Curso Técnico em Panificação

Kelly Samara do Nascimento Silva | Coordenadora da COPAE

► COMISSÃO DE ELABORAÇÃO - Portaria 103/2016 - DG/CB/REITORIA/IFPB

Luciana Trigueiro de Andrade | Docente | Presidente da Comissão

Edinilza Barbosa dos Santos | Docente

Henrique César da Silva | Docente

Lívia Cristina Cortez Lula de Medeiros | Pedagoga

Maria de Fátima Alves Figueiredo de Lacerda | Docente

Marinalva das Neves Loureiro | Docente | Coordenadora do Curso Técnico em Panificação

Niely Silva de Souza | Docente

► COMISSÃO DE REFORMULAÇÃO - Portaria 59/2021 - DG/CB/REITORIA/IFPB

Janaina Sales Holanda | Docente | Presidente da Comissão

Claudiene Fátima de Souza Hermida | Pedagoga

Jamylle Rebouças Ouverney King | Docente

Luciana Trigueiro de Andrade | Docente

Marinalva das Neves Loureiro | Docente | Coordenadora do Curso Técnico em Panificação

Poliana Sousa Epaminondas Lima | Docente

► CONSULTORIA PEDAGÓGICA E REVISÃO FINAL

Rivânia de Sousa Silva | IFPB/PRE/DAPE

Tibério Ricardo de Carvalho Silveira | IFPB/PRE/DAPE

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	03
2. CONTEXTO DO IFPB	05
2.1. <i>DADOS</i>	05
2.2. <i>SÍNTESE HISTÓRICA</i>	05
2.3. <i>MISSÃO INSTITUCIONAL</i>	10
2.4. <i>VALORES</i>	10
2.5. <i>FINALIDADES</i>	11
2.6. <i>OBJETIVOS INSTITUCIONAIS</i>	12
3. CONTEXTO DO CURSO	14
3.1. <i>DADOS GERAIS</i>	14
3.2. <i>JUSTIFICATIVA</i>	14
3.3. <i>CONCEPÇÃO DO CURSO</i>	18
3.4. <i>OBJETIVOS DO CURSO</i>	21
3.4.1. <i>Objetivo geral</i>	21
3.4.2. <i>Objetivos específicos</i>	21
3.5. <i>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</i>	22
3.6. <i>CAMPO DE ATUAÇÃO</i>	24
4. MARCO LEGAL	27
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	30
6. METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS	33
7. PRÁTICAS PROFISSIONAIS	36
8. MATRIZ CURRICULAR	37
9. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	38
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	39
11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	40
11.1. <i>AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</i>	40
11.2. <i>AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL</i>	42
12. APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO	43
13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	44
14. ATIVIDADE OU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (ACC OU TCC)	45
15. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	46
16. PLANOS DE DISCIPLINAS	47
17. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	120

17.1. PESSOAL DOCENTE.....	120
17.2. EQUIPE DE APOIO TÉCNICO.....	121
18. BIBLIOTECA.....	124
18.1. ESPAÇO FÍSICO.....	124
18.2. ACERVO.....	125
18.3. EMPRÉSTIMO.....	126
18.3.1. Apoio na elaboração de trabalhos acadêmicos.....	126
18.4. ACERVO ESPECÍFICO PARA O CURSO.....	127
18.5. PERIÓDICOS, BASES DE DADOS ESPECÍFICAS, REVISTAS E JORNAIS	127
19. INFRAESTRUTURA.....	128
19.1. ESPAÇO FÍSICO GERAL.....	128
19.2. RECURSOS AUDIOVISUAIS E MULTIMÍDIA.....	128
20. CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA.....	129
20.1. ATENDIMENTO A PESSOAS COM DEFICIÊNCIA.....	129
21. INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA.....	131
22. LABORATÓRIOS.....	132
23. AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO.....	135
24. AMBIENTES DA COORDENAÇÃO DO CURSO.....	136
25. SALAS DE AULA.....	137
26. REFERÊNCIAS.....	138

1. APRESENTAÇÃO

A cidade de Cabedelo destaca-se por apresentar uma cultura regional memorável, acompanhada por toda a riqueza natural de seus ecossistemas e a diversidade de seu patrimônio cultural material e imaterial. Portanto, constitui-se como um promissor Polo Turístico contribuindo para proliferação econômica de pequenos e médios grupos dedicados ao comércio e aos serviços, os quais demandam produtos e profissionais qualificados que busquem atender às necessidades da Região Metropolitana de João Pessoa, da qual Cabedelo faz parte.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) *Campus Cabedelo* está inserido em uma região marcada pela baixa condição social de seus moradores e pelos inúmeros casos de violência documentados nos noticiários e redes sociais, sendo, portanto, de grande relevância ações educativas e sociais voltadas ao atendimento desse público como forma de mudar essa realidade. Como o município de Cabedelo apresenta uma vocação natural para a área alimentícia, ações nesta área são de fundamental importância para incrementar a economia local e aumentar as chances de inserção da população no mundo do trabalho.

A educação profissional técnica integrada ao Ensino Médio permite o desenvolvimento pleno do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho, oportunizando qualificação e atualização para aqueles que já trabalham na área e uma nova chance de entrar no mundo do trabalho para os que querem iniciar uma atividade produtiva. A área da Panificação caracteriza-se, muitas vezes, pela transmissão de conhecimentos de pai para filho, ou de profissional para profissional. Sendo assim, a maioria dos trabalhadores dessa área possui vasta experiência profissional, mas não teve oportunidade de complementar e/ou aprimorar seus conhecimentos através de cursos de educação formal. Ainda deve-se considerar que uma importante parcela de profissionais do setor atua na informalidade, carecendo de subsídios que lhe dêem segurança e autonomia para formalizar e empreender seu próprio negócio. Além disso, um curso na modalidade da educação de jovens e adultos vem atender a uma demanda da região, onde muitos jovens interrompem seu processo educacional para iniciar suas atividades laborais e, assim, ajudar no sustento de suas casas.

Visando ampliar as diversidades educacionais e atender aos anseios dos jovens e adultos em consonância com as vocações econômicas regionais, o IFPB

Campus Cabedelo apresenta o Plano Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Panificação – Integrado ao Ensino Médio, na Modalidade PROEJA.

Este curso tem por objetivo propiciar a qualificação e atualização dos conhecimentos referentes à área de alimentos pertinentes ao setor de panificação, levando em consideração os avanços tecnológicos, as mudanças e as exigências do mundo do trabalho contemporâneo com reconhecidas habilidades técnicas, políticas e éticas, integrando estes conhecimentos àqueles pertinentes ao nível médio da Educação Básica, com qualidade e excelência no âmbito social, das ciências e da cultura, bem como, a valorização da experiência profissional e do contexto social do estudante, com reconhecidas habilidades técnicas, políticas e éticas, visando à formação de profissionais críticos-reflexivos e empreendedores com autonomia para dar continuidade ao seu processo de aprendizagem para promover mudanças econômico-sociais no mundo do trabalho.

O PPC constitui instrumento de concepção de ensino e de aprendizagem do curso em articulação com a especificidade e saberes de sua área de conhecimento. Nele, está contida a referência de todas as ações e decisões do curso. O PPC determina a trajetória a ser seguida pelo público-alvo no cenário educacional e tem a função de traçar o horizonte da caminhada, estabelecendo a referência geral, expressando o desejo e o compromisso dos envolvidos no processo.

Um dos desafios desta Instituição é formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da geração dos conhecimentos científicos e tecnológicos e de sua aplicação eficaz na sociedade, em geral, e no mundo do trabalho, em particular.

Assim, com a criação do Curso Técnico em Panificação – Integrado ao Ensino Médio (Modalidade PROEJA) no *Campus* Cabedelo, o IFPB consolida a sua vocação de Instituição formadora de profissionais cidadãos capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia. Ao participarem deste avanço, de forma proativa, a condição de vetor de desenvolvimento tecnológico e de crescimento humano se configura, propiciando uma maior inserção no ambiente social e profissional, corroborando com a proposta da Modalidade PROEJA.

2. CONTEXTO DO IFPB

2.1. DADOS

CNPJ:	10783898/001066				
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba				
Unidade:	Campus Cabedelo				
Esfera Adm.:	Federal				
End.:	Rua: Santa Rita de Cássia, 1900 – Jardim Camboinha				
Bairro:	Camboinha	Cidade:	Cabedelo	CEP: 58.310-772	UF: PB
Fone:	(83) 3248 5400	Fax:	-		
E-mail:	dq.cabedelo@ifpb.edu.br				
Site:	www.ifpb.edu.br/cabedelo				

2.2. SÍNTESE HISTÓRICA

O atual Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) tem mais de cem anos de existência. Ao longo de todo esse período, recebeu diferentes denominações: Escola de Aprendizes Artífices da Paraíba (1909 a 1937), Liceu Industrial de João Pessoa (1937 a 1961), Escola Industrial “Coriolano de Medeiros” ou Escola Industrial Federal da Paraíba (1961 a 1967), Escola Técnica Federal da Paraíba (1967 a 1999), Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (1999 a 2008) e, a partir de 2008, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

O presidente Nilo Peçanha criou através do Decreto Nº 7.566, de 23 setembro de 1909, uma Escola de Aprendizes Artífices em cada capital dos estados da federação, como solução reparadora da conjuntura socioeconômica que marcava o período, para conter conflitos sociais e qualificar mão de obra barata, suprimindo o processo de industrialização incipiente que, experimentando uma fase de implantação, viria a se intensificar a partir dos anos 30.

Àquela época, essas Escolas atendiam aos chamados “desvalidos da sorte”, pessoas desfavorecidas e até indigentes, que provocavam um aumento desordenado na população das cidades, notadamente com a expulsão de escravos das fazendas, que migravam para os centros urbanos. Tal fluxo migratório era mais um desdobramento social gerado pela abolição da escravatura, ocorrida em 1888, que desencadeou sérios problemas de urbanização.

A Escola de Aprendizes e Artífices da Paraíba inicialmente funcionou no

Quartel do Batalhão da Polícia Militar do Estado, depois se transferiu para o Edifício construído na Avenida João da Mata, atual sede da Reitoria, onde esteve até os primeiros anos da década de 1960 e, finalmente, instalou-se no prédio localizado na Avenida Primeiro de Maio, bairro de Jaguaribe, em João Pessoa, Capital.

Como Escola Técnica Federal da Paraíba, no ano de 1995, a Instituição interiorizou suas atividades, através da instalação da Unidade de Ensino Descentralizada de Cajazeiras – UNED–CZ.

Enquanto Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (CEFET–PB), a Instituição experimentou um fértil processo de crescimento e expansão em suas atividades, passando a contar, além de sua Unidade Sede, com o Núcleo de Educação Profissional (NEP), que funciona à Rua das Trincheiras, o Núcleo de Pesca, em Cabedelo e a implantação da Unidade Descentralizada de Campina Grande - UNED-CG.

Dessa forma, em consonância com a linha programática e princípios doutrinários consagrados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e normas dela decorrentes, esta instituição oferece às sociedades paraibana e brasileira cursos técnicos de nível médio (integrado e subsequente) e cursos superiores de tecnologia, bacharelado e licenciatura.

Com o advento da Lei 11.892/2008, o CEFET passou à condição de Instituto, referência da Educação Profissional na Paraíba. Além dos cursos, usualmente chamados de “regulares”, a Instituição desenvolve um amplo trabalho de oferta de cursos extraordinários, de curta e média duração, atendendo a uma expressiva parcela da população, a quem são destinados também cursos técnicos básicos, programas de qualificação, profissionalização e re-profissionalização, para melhoria das habilidades de competência técnica no exercício da profissão.

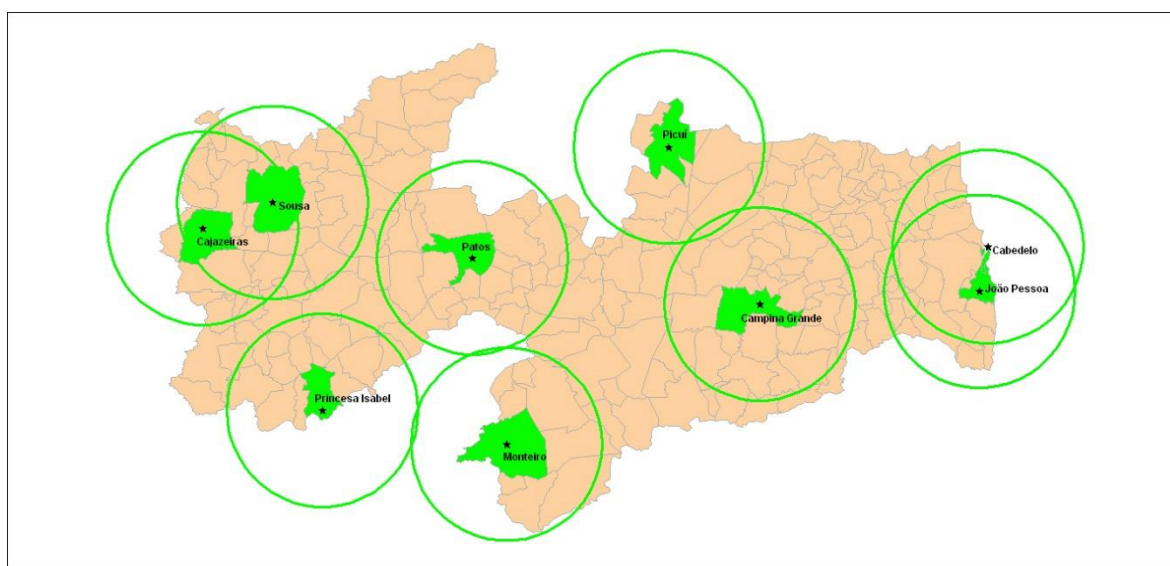
Em obediência ao que prescreve a Lei, o IFPB tem desenvolvido estudos que visam oferecer programas para formação, habilitação e aperfeiçoamento de docentes da rede pública.

Para ampliar suas fronteiras de atuação, o Instituto desenvolve ações na modalidade de Educação a Distância (EaD), investindo com eficácia na capacitação dos seus professores e técnicos administrativos, no desenvolvimento de atividades de pós-graduação lato sensu, stricto sensu e de pesquisa aplicada, preparando as bases à oferta de pós-graduação nestes níveis, horizonte aberto com a nova Lei.

No ano de 2010, contemplado com o Plano de Expansão da Educacional Profissional, Fase II, do Governo Federal, o Instituto implantou mais cinco *campi*, no estado da Paraíba, atuando em cidades consideradas polos de desenvolvimento regional, como Picuí, Monteiro, Princesa Isabel, Patos e Cabedelo.

Dessa forma, o Instituto Federal da Paraíba passou a contemplar ações educacionais em João Pessoa e Cabedelo (Litoral), Campina Grande (Brejo e Agreste), Picuí (Seridó Oriental e Curimataú Ocidental), Monteiro (Cariri), Patos, Cajazeiras, Sousa e Princesa Isabel (Sertão), conforme Figura 1.

Figura 1. Localização geográfica dos *campi* do IFPB no Estado da Paraíba.



Fonte: IFPB (2016)

Esses *campi* levam a essas cidades e adjacências Educação Profissional nos níveis básico, técnico e tecnológico, proporcionando-lhes crescimento pessoal e formação profissional, oportunizando o desenvolvimento socioeconômico regional, resultando em melhor qualidade de vida à população beneficiada.

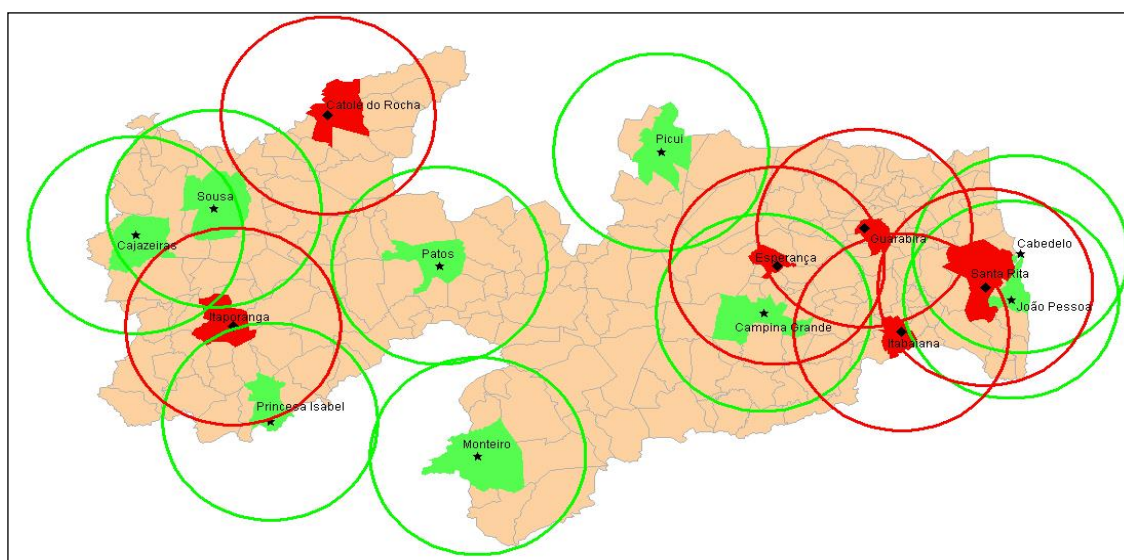
O IFPB, considerando as definições decorrentes da Lei no. 11.892/2008, e observando o contexto das mudanças estruturais ocorridas na sociedade e na educação brasileira, adota um Projeto Acadêmico baseado na sua responsabilidade social advinda da referida Lei, a partir da construção de um projeto pedagógico flexível, em consonância com o proposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, buscando produzir e reproduzir os conhecimentos humanísticos, científicos e tecnológicos, de modo a proporcionar a formação plena da cidadania, que será traduzida na consolidação de uma sociedade mais justa e igualitária.

O IFPB atua nas áreas profissionais das Ciências Agrárias, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Engenharias, Linguística, Letras e Artes.

Nessa perspectiva, a organização do ensino no Instituto Federal da Paraíba oferece aos seus alunos oportunidades em todos os níveis da aprendizagem, permitindo o processo de verticalização do ensino. Ampliando o cumprimento da sua responsabilidade social, o IFPB atua em Programas tais como PRONATEC (FIC e técnico concomitante), PROEJA, Mulheres Mil, CERTIFIC, propiciando o prosseguimento de estudos através do Ensino Técnico de Nível Médio, do Ensino Tecnológico de Nível Superior, das Licenciaturas, dos Bacharelados e dos estudos de Pós-Graduação *lato sensu e stricto sensu*.

Em sintonia com o mundo do trabalho e com a expansão da Rede Federal de Educação Profissional, o IFPB implantou, a partir de 2014, 06 (seis) novos *campi* nas cidades de Guarabira, Itaporanga, Itabaiana, Catolé do Rocha, Santa Rita e Esperança, contemplados no Plano de Expansão III. Assim, junto aos *campi* já existentes, promovem a interiorização da educação no território paraibano (Figura 2).

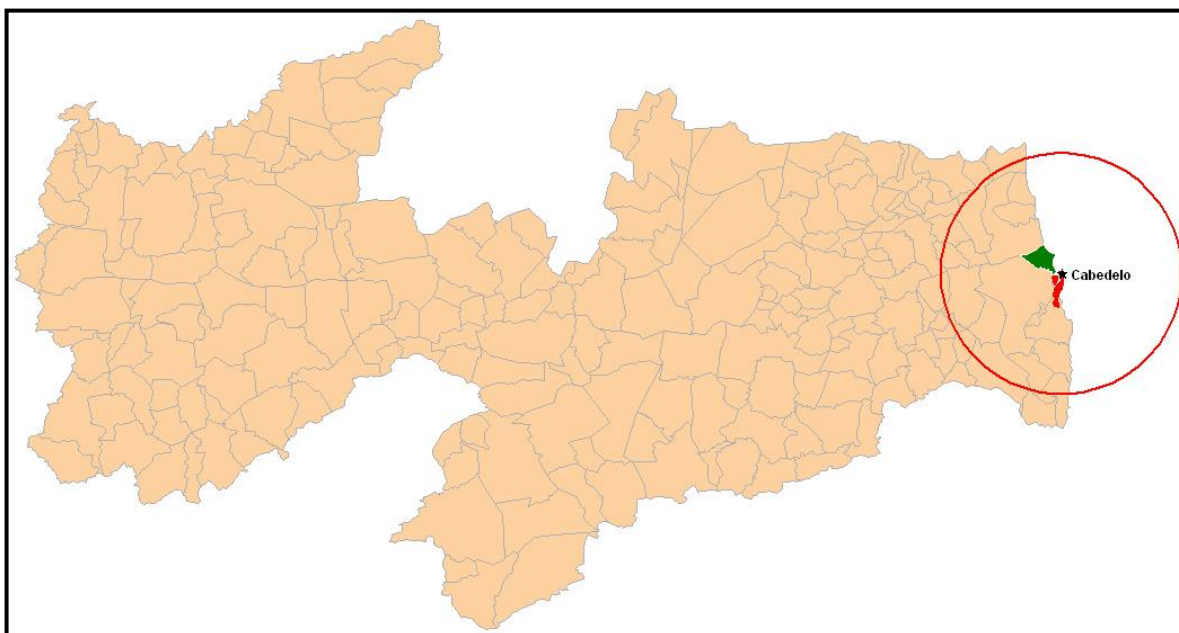
Figura 2. Municípios paraibanos contemplados com o Plano de Expansão III do IFPB.



Fonte: IFPB (2016)

O município de Cabedelo localiza-se na região metropolitana da capital do estado, possuindo 68.767 habitantes (IBGE, 2020) (oitava maior da Paraíba), e um PIB superior a 2 bilhões de reais (IBGE, 2018), o terceiro maior do estado.

Figura 3. Localização geográfica do município de Cabedelo - PB.



Fonte: IFPB (2016)

A economia do município de Cabedelo é movimentada pelas atividades da indústria, do comércio e da prestação de serviços, destacando-se as atividades pesqueira e portuária, contando com indústrias extrativas e 112 indústrias de transformação cadastradas como empresas de fabricação de produtos alimentícios, entre elas moinhos, além de empresas de menor porte, incluindo fábricas de biscoito, panificadoras, super e hipermercados entre outras empresas da área de panificação (ECONODATA, 2021).

O campus de Cabedelo resultou de um Plano de Expansão II após a instituição, pela Lei no 11.892, de 29 de dezembro de 2008, da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, e a criação de trinta e oito Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia em todo País.

O ideário pedagógico deste campus vislumbra a exequibilidade de oferta à sociedade local, regional e nacional de cursos superiores, estando em pleno funcionamento o Curso Superior de Tecnologia em Design Gráfico, conforme Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, e o Curso Superior de Licenciatura em Ciências Biológicas.

A Instituição epigrafada disponibiliza o Curso Técnico em Recursos Pesqueiros (Integrado ao Ensino Médio e na modalidade PROEJA) — eixo tecnológico Recursos Naturais, o Curso Técnico em Meio Ambiente (Integrado e

Subsequente ao Ensino Médio) — eixo tecnológico Recursos Naturais, o Curso Técnico em Multimídia (Integrado ao Ensino Médio) - eixo tecnológico: Produção Cultural e Design e o Curso Técnico em Química (Subsequente ao Ensino Médio) — eixo tecnológico Produção Industrial. Na modalidade EaD funciona a Pós-Graduação Lato Sensu em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica, em fomento com a Universidade Aberta do Brasil (UAB) e em parceria com a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) do Ministério da Educação (MEC) e do Instituto Federal do Espírito Santo (IFES).

Para o fortalecimento do ideário e do compromisso educacional firmado, trabalha-se no interior e fora do Instituto com a vertente da potencialização e fortalecimento das bases da articulação e integração indissociáveis do tripé da educação, o Ensino-Pesquisa-Extensão como novo paradigma, com foco específico em cada disciplina, área de estudo e de trabalhos – ao lado de uma política institucional de formação contínua e continuada, de seus docentes e discentes. Isto porque, o ideário pedagógico do Campus entende que ensino com extensão e pesquisa aponta para a formação contextualizada aos problemas e demandas da sociedade contemporânea, como parte intrínseca da essência do que constitui o processo formativo, promovendo uma nova referência para o processo pedagógico e para dinâmica da relação professor-aluno. Isso, necessariamente, exige um redirecionamento dos tempos e dos espaços de formação, das práticas vigentes de ensino, de pesquisa e de extensão e da própria política do IFPB.

2.3. MISSÃO INSTITUCIONAL

O Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, (2015-2019) estabelece como missão dos *campi* no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB:

Ofertar a educação profissional, tecnológica e humanística em todos os seus níveis e modalidades por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, na perspectiva de contribuir na formação de cidadãos para atuarem no mundo do trabalho e na construção de uma sociedade inclusiva, justa, sustentável e democrática (pág.12).

2.4. VALORES

No exercício da Gestão, a partir de uma administração descentralizada, o

IFPB dispõe ao *campus* de Cabedelo a autonomia da Gestão Institucional democrática, tendo como referência os seguintes princípios, o que não se dissocia do que preceitua a Instituição:

- a) respeito às diferenças de qualquer natureza;
- b) inclusão, respeitando a pluralidade da sociedade humana;
- c) respeito à natureza e busca do equilíbrio ambiental, na perspectiva do desenvolvimento sustentável;
- d) gestão democrática, com participação da comunidade acadêmica nas decisões, garantindo representatividade, unidade e autonomia;
- e) diálogo no processo ensino-aprendizagem;
- f) humanização, formando cidadãos capazes de atuar e modificar a sociedade;
- g) valorização da tecnologia que acrescenta qualidade à vida humana;
- h) indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

2.5. FINALIDADES

Segundo a Lei 11.892/08, o IFPB é uma Instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e *multicampi*, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, contemplando os aspectos humanísticos, nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica.

O Instituto Federal da Paraíba atuará em observância com a legislação vigente com as seguintes finalidades:

- I. Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II. Desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III. Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e à educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV. Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos

arranjos produtivos, sociais e culturais locais identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal da Paraíba;

V. Constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico e criativo;

VI. Qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;

VII. Desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;

VIII. Realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

IX. Promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente, as voltadas à preservação do meio ambiente e à melhoria da qualidade de vida;

X. Promover a integração e correlação com instituições congêneres, nacionais e Internacionais, com vista ao desenvolvimento e aperfeiçoamento dos processos de ensino-aprendizagem, pesquisa e extensão.

2.6. OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

Observadas suas finalidades e características, são objetivos do Instituto Federal da Paraíba:

I. Ministrando educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos;

II. Ministrando cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;

III. Realizar pesquisas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;

IV. Desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os

segmentos sociais, com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, culturais e ambientais;

V. Estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional;

VI. Ministrando em nível de educação superior:

- a) cursos de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;
- b) cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo, nas áreas de ciências e matemática e da educação profissional;
- c) cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento;
- d) cursos de pós-graduação *lato sensu* de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento;
- e) cursos de pós-graduação *stricto sensu* de mestrado e doutorado que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

3. CONTEXTO DO CURSO

3.1. DADOS GERAIS

Denominação:	Curso Técnico em Panificação				
Forma:	Integrado ao Ensino Médio – Modalidade PROEJA				
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia				
Duração:	3 anos				
Vigência:	A partir do ano 2021				
Instituição:	IFPB – <i>Campus Cabedelo</i>				
Carga Horária Total:	2.000 horas				
Estágio Não Obrigatório:	200 horas				
Turno de Funcionamento:	Integral	Matutino	Vespertino	Noturno	Totais
Vagas anuais:	–	–	–	40	40

3.2. JUSTIFICATIVA

Conforme levantamento do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), em 2020, e a despeito da Pandemia de COVID-19, o setor de Panificação e Confeitaria brasileiro faturou R\$ 91,94 bilhões, podendo recuperar as perdas buscando novas tendências de mercado sustentadas por inovações e tecnologias. Esse segmento vem registrando crescimento contínuo em número de estabelecimentos e o seu faturamento está entre os seis maiores segmentos industriais do país. São 70 mil panificadoras e confeitarias, dentre as quais 95% são micro e pequenas empresas (ABIP, 2018). Atualmente, o número de estabelecimentos ligados à panificação vem aumentando significativamente, necessitando de profissionais cada vez mais qualificados.

As padarias no Brasil têm passado por transformações nos últimos anos, principalmente a partir da década de 90, quando se percebeu a incorporação de novos serviços e diversificação que reconfigurou o negócio, ampliando o oferecimento dos produtos tradicionais e se colocando como locais de consumo durante todo o dia, principalmente dentro dos conceitos de *food service*.

Segundo pesquisa realizada pelo Dataconsumer (2014), 52% dos clientes que frequentam padarias têm um grau de exigência muito elevado sobre os produtos

panificados. Isso torna a operação das empresas de Panificação e Confeitaria um desafio maior, já que precisam cotidianamente suprir a alta expectativa de seus frequentadores e isso também influi no desempenho dos profissionais. O setor representa cerca de 920 mil empregos diretos e 1,6 milhão de forma indireta (ABIP, 2018). De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), há uma carência de cerca de 30 mil profissionais treinados nesse segmento.

No município de Cabedelo/PB, já existem grandes indústrias que operam nessa área, como a São Brás S/A Indústria e Comércio de Alimentos e a M. Dias Branco Indústria e Comércio de Alimentos, constituindo-se um potencial campo de trabalho para os técnicos em panificação. Além destas, micro e pequenas empresas que trabalham nessa área, desde panificadoras até indústrias de biscoitos (Indústria e Comércio de Alimentos Anjo LTDA), já estão consolidadas e necessitam de profissionais capacitados para atuarem em seus empreendimentos.

O *campus* Cabedelo ofertou em 2019 um curso de Formação Inicial e Continuada em Padeiro que superou as expectativas de procura pela comunidade com quase o dobro de inscrições presenciais em relação ao número de vagas. Neste curso, identificou-se tanto a demanda local pela qualificação profissional nesta área quanto a necessidade de oferta do ensino médio para jovens e adultos (EJA).

A Educação de Jovens e Adultos (EJA) é uma modalidade de ensino amparada por lei e voltada para pessoas que não tiveram acesso ou interromperam o seu processo educativo, por algum motivo, ao ensino regular na idade apropriada (Resolução CNE/CEB 01/2021). Esta trabalha, em geral, com sujeitos desfavorecidos econômica e socialmente, os quais são representantes das múltiplas apartações que a sociedade acaba por excluir.

Diante desta realidade e considerando o desafio da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica em atender a demanda da Educação de Jovens e Adultos, Machado (2012) aprofunda em seu estudo que a Educação de Jovens e Adultos (EJA) no Brasil é marcada pela descontinuidade e por tênues políticas públicas, insuficientes para dar conta da demanda potencial e do cumprimento do direito fundamental à educação, nos termos estabelecidos pela Constituição Federal de 1988.

Essas políticas são, muitas vezes, resultantes de iniciativas individuais ou de grupos isolados que se somam às iniciativas do Estado. No entanto, as políticas de EJA não acompanham o avanço das políticas educacionais que vêm alargando a

oferta de matrículas para o ensino fundamental, universalizando o acesso a essa etapa de ensino ou, ainda, ampliando a oferta no ensino médio, no horizonte prescrito pela Carta Magna.

As lutas sociais têm impulsionado o Estado a realizar, na prática, as conquistas constitucionais do direito à educação, processualmente instaurando a dimensão de perenidade nas políticas, em lugar de ofertas efêmeras, traduzidas por programas e projetos. Essa dimensão de perenidade para o direito à educação implica sistematicidade de financiamento, previsão orçamentária com projeção de crescimento da oferta em relação à demanda potencial e continuidade das ações políticas para além da alternância dos governos, entre outros aspectos (MEC, 2009).

Diante desse contexto, a cada dia aumenta a demanda social por políticas públicas perenes nessa esfera. Tais políticas devem pautar o desenvolvimento de ações baseadas em princípios epistemológicos que resultem em um corpo teórico bem estabelecido e que respeite as dimensões sociais, econômicas, culturais, cognitivas e afetivas do jovem e do adulto em situação de aprendizagem escolar.

Apesar de as questões da EJA não estarem resolvidas no nível de ensino fundamental, cuja oferta é dever do Estado por força constitucional, entende-se ser impossível ficar imóvel diante de algumas constatações que vêm sendo apontadas no âmbito da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica como, por exemplo, a baixa expectativa de inclusão de jovens de classes populares entre os atendidos pelo sistema público de educação profissional.

Destarte, uma política pública estável voltada para a EJA é de fundamental importância, contemplando a elevação da escolaridade com profissionalização no sentido de contribuir para a integração sociolaboral desse grande contingente de cidadãos cerceados do direito de concluir a educação básica e de ter acesso a uma formação profissional de qualidade.

Machado (2012) aborda que o contexto de pobreza e desigualdades socioeconômicas que caracterizam o Estado da Paraíba, e em particular, o Município de Cabedelo, dificultam o acesso e a permanência das camadas sociais de baixa renda nas escolas do Estado. O IFPB, cumprindo a legislação, as políticas de inclusão social do atual governo bem como as políticas educacionais do MEC, assume a responsabilidade de ofertar os cursos do Programa PROEJA, com o propósito de qualificar cidadãos alijados do processo formal da escolaridade. Pretende ainda, propiciar aos jovens e adultos desempregados ou ameaçados de perder o emprego, por falta de escolaridade e de qualificação profissional, a

oportunidade de desenvolverem seus potenciais, resgatando sua auto-estima e sua cidadania, além de proporcionar a (re)inserção no mundo do trabalho munidos de tecnologias inovadoras que irão, potencialmente, oportunizar melhor qualidade de vida.

Nesse sentido, o atendimento a este público pressupõe ações voltadas para a superação da redução do trabalho ao seu aspecto meramente operacional, permitindo ao jovem ou ao adulto trabalhador o direito a uma formação completa, de forma que, ao mesmo tempo que seja capaz de garantir economicamente sua existência e necessidades, incorporar valores éticos, culturais, políticos, históricos, científicos e tecnológicos que caracterizam o fazer humano e a formação cidadã. Desta forma, o ensino deverá apontar para um projeto capaz de vislumbrar o trabalho como princípio educativo, em que estaremos, como instituição de ensino, cumprindo a nossa função social e promovendo dignidade e cidadania ao educando.

Frente ao desafio da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica em atender a demanda da EJA, mais especificamente na Educação Profissional de nível médio (PROEJA), o IFPB - *Campus Cabedelo* oferece a supracitada modalidade de ensino, de modo a atender a essa política pública estável voltada a EJA. Este curso tem por finalidades:

1. Garantir o Ensino Médio Integrado à Formação Profissional – PROEJA em Panificação para jovens que concluíram o ensino fundamental e alunos que tiveram o seu itinerário formativo interrompido;
2. Proporcionar acesso ao processo de profissionalização de jovens e adultos em condições de subemprego ou mesmo desemprego;
3. Evidenciar a imensa dívida social com milhões de cidadãos e cidadãs com baixa ou nenhuma escolarização e sem qualificação profissional em busca de uma oportunidade de inserção no mundo do trabalho;
4. Servir de campo à pesquisa educacional para se levantar informações seguras sobre o processo de aprendizagem de jovens e adultos e de formação de seus professores;
5. Proporcionar ao estudante, de forma integrada, os conhecimentos básicos indispensáveis nas áreas de Códigos e Linguagens, Ciências Naturais, Ciências Sociais, Informática, Gestão, Serviços Administrativos, indispensáveis para o exercício da profissão e da cidadania.

Diante de tais finalidades, há necessidade de vincular as reflexões e proposições acerca do acesso às condições de permanência e de conclusão do curso. Isso significa dizer que não se pode implementar ações que visem a uma maior abertura da educação profissional às classes populares sem que, juntamente com essas políticas, seja garantida a qualidade do ensino.

3.3. CONCEPÇÃO DO CURSO

O Curso Técnico em Panificação – Integrado ao Ensino Médio (Modalidade PROEJA) se insere, de acordo com o CNCT (MEC, 2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 02/2020, no eixo tecnológico Produção Alimentícia e, na forma integrada, está balizada pela LDB (Lei nº 9.394/96) alterada pela Lei nº 11.741/2008 e demais legislações educacionais específicas e ações previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI e regulamentos internos do IFPB.

A concepção de uma formação técnica que articule as dimensões do **trabalho, ciência, cultura e tecnologia** sintetiza todo o processo formativo por meio de estratégias pedagógicas apropriadas e recursos tecnológicos fundados em uma sólida base cultural, científica e tecnológica, de maneira integrada na organização curricular do curso.

O **trabalho** é conceituado, na sua perspectiva ontológica de transformação da natureza, como realização inerente ao ser humano e como mediação no processo de produção da sua existência. Essa dimensão do trabalho é, assim, o ponto de partida para a produção de conhecimentos e de cultura pelos grupos sociais.

A **ciência** é um conjunto de conhecimentos sistematizados, produzidos socialmente ao longo da história, na busca da compreensão e transformação da natureza e da sociedade. Se expressa na forma de conceitos representativos das relações de forças determinadas e apreendidas da realidade. Os conhecimentos das disciplinas científicas produzidos e legitimados socialmente ao longo da história são resultados de um processo empreendido pela humanidade na busca da compreensão e transformação dos fenômenos naturais e sociais. Nesse sentido, a ciência conforma conceitos e métodos cuja objetividade permite a transmissão para diferentes gerações, ao mesmo tempo em que podem ser questionados e superados historicamente, no movimento permanente de construção de novos conhecimentos.

Entende-se **cultura** como o resultado do esforço coletivo tendo em vista conservar a vida humana e consolidar uma organização produtiva da sociedade, do qual resulta a produção de expressões materiais, símbolos, representações e significados que correspondem a valores éticos e estéticos que orientam as normas de conduta de uma sociedade.

A **tecnologia** pode ser entendida como transformação da ciência em força produtiva ou mediação do conhecimento científico e a produção, marcada desde sua origem pelas relações sociais que a levaram a ser produzida. O desenvolvimento da tecnologia visa à satisfação de necessidades que a humanidade se coloca, o que nos leva a perceber que a tecnologia é uma extensão das capacidades humanas. A partir do nascimento da ciência moderna, pode-se definir a tecnologia, então, como mediação entre conhecimento científico (apreensão e desvelamento do real) e produção (intervenção no real).

Compreender o **trabalho como princípio educativo** é a base para a organização e desenvolvimento curricular em seus objetivos, conteúdos e métodos assim, equivale dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isso, dela se apropria e pode transformá-la e, ainda, que é sujeito de sua história e de sua realidade. Em síntese, o trabalho é a primeira mediação entre o homem e a realidade material e social.

Considerar a **pesquisa como princípio pedagógico** instigará o educando no sentido da curiosidade em direção ao mundo que o cerca, gerando inquietude, na perspectiva de que possa ser protagonista na busca de informações e de saberes.

O currículo do Técnico em Panificação – Integrado ao Ensino Médio ao Ensino Médio (Modalidade PROEJA) será fundamentado nos pressupostos de uma educação de qualidade, com o propósito de formar um profissional/cidadão que, inserido no contexto de uma sociedade em constante transformação, atenda às necessidades do mundo do trabalho com ética, responsabilidade e compromisso social.

Sobre o PROEJA no Ensino Médio, busca-se a concepção do currículo integrado, considerando-se especificamente a integração entre o ensino médio e a educação profissional técnica de nível médio, operando, prioritariamente, na perspectiva de um projeto político-pedagógico integrado, levando também em consideração a oferta do curso articulada ao ensino médio no modelo integrado (Decreto nº 5.154/04; Resolução CNE/CEB 01/2021). O Decreto nº 5.840/2006 prevê para o PROEJA as possibilidades de articulação considerando as formas

integrada e concomitante, na busca de priorizar a integração, onde os maiores esforços concentram-se em buscar caracterizar a forma integrada, que se traduz por um currículo integrado (MEC/SETEC, 2007; Resolução CNE/CEB 01/2021).

Entendendo-se o currículo integrado como uma integração epistemológica, de conteúdos, de metodologias e de práticas educativas. Refere-se a uma integração teoria-prática, entre o saber e o saber-fazer. Preconiza a articulação entre educação geral e formação profissional, com planejamento e desenvolvimento de Plano Pedagógico construído coletivamente, que remete a elaboração de uma matriz curricular integrada, consolidando uma perspectiva educacional que assegure o diálogo permanente entre saber geral e profissional e que o discente tenha acesso ao conhecimento das inter-relações existentes entre o trabalho, cultura, a ciência e a tecnologia, que são os eixos norteadores para o alcance de uma formação humana integral.

Dentre os princípios norteadores da Educação Profissional Técnica de Nível Médio - EPTNM, conforme Parecer CNE/CEB nº 11/2012, Parecer CNE/CEB nº 01/2021 e Resolução CNE/CEB nº 01/2021, destacamos:

- relação e articulação entre a formação geral desenvolvida no ensino médio na preparação para o exercício das profissões técnicas, visando a formação integral do estudante;
- integração entre educação e trabalho, ciência, tecnologia e cultura como base da proposta e do desenvolvimento curricular;
- integração de conhecimentos gerais e profissionais, na perspectiva da articulação entre saberes específicos, tendo trabalho e pesquisa, respectivamente, como princípios educativo e pedagógico;
- reconhecimento das diversidades dos sujeitos, inclusive de suas realidades étnico culturais, como a dos negros, quilombolas, povos indígenas e populações do campo;
- atualização permanente dos cursos e currículos, estruturados com base em ampla e confiável base de dados.

3.4. OBJETIVOS DO CURSO

3.4.1. Objetivo geral

Formar cidadãos profissionais qualificados em panificação que tenham visão empreendedora para manter-se competitivo em um mercado em constante transformação, estando em condições de contribuir na melhoria de processos e produtos de organizações de qualquer porte na área de produção pães, massas, salgados e similares de maneira artesanal ou de forma industrializada, integrando estes conhecimentos àqueles pertinentes ao nível médio da Educação Básica, com qualidade e excelência no âmbito social, das ciências e da cultura.

3.4.2. Objetivos específicos

- Proporcionar aos discentes conhecimentos técnicos e científicos, tornando-o apto para desempenhar suas funções na área de Panificação;
- Promover conhecimentos e saberes relacionados às tecnologias de processamento e conservação de produtos de panificação;
- Capacitar os discentes quanto à gestão dos sistemas de controle e garantia da qualidade e da segurança de alimentos;
- Formar profissionais com capacidade empreendedora;
- Estimular os discentes quanto ao desenvolvimento do espírito crítico, do trabalho em equipe, da capacidade de liderança e da criatividade;
- Despertar nos estudantes o interesse para buscar soluções que atendam às necessidades do setor de panificação;
- Proporcionar a prática profissional por meio de práticas de laboratório e estágios supervisionados;
- Incentivar o desenvolvimento de pesquisas, despertando o senso investigativo e a aplicação dos conhecimentos teóricos na prática;
- Incentivar os discentes na organização e participação de eventos e projetos de extensão e cultura;
- Garantir o Ensino Médio Integrado à Qualificação Profissional em Panificação

para jovens e adultos;

- Proporcionar ao estudante os conhecimentos básicos indispensáveis nas áreas de Códigos e Linguagens, Ciências Naturais, Ciências Sociais, Gestão Administrativa e Informática, indispensáveis para o exercício da profissão e da cidadania;
- Servir de campo à pesquisa educacional para levantar informações seguras sobre o processo de aprendizagem de jovens e adultos e de formação de seus professores;
- Contribuir para formação humana, ética, política e cultural do estudante.

3.5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Profissional com sólida formação humanística e tecnológica, capaz de analisar criticamente os fundamentos da formação social e de se reconhecer como agente de transformação do processo histórico, considerando o mundo do trabalho, a contextualização sócio-político-econômica e o desenvolvimento sustentável, agregando princípios éticos e valores artístico-culturais, para o pleno exercício da cidadania, com competência para:

Em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (MEC, 2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, o egresso do Curso Técnico em Panificação do *Campus Cabedelo*:

- Realizar planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados e similares de maneira artesanal ou de forma industrializada;
- Operar equipamentos utilizados no processo;
- Elaborar e padronizar fichas técnicas e de controle operacional para diferentes tipos de operação;
- Desenvolver produtos e processos;
- Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identificação adequada da embalagem;
- Efetuar controle de qualidade, de estoque, de custos e de consumo;
- Utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos;
- Realizar a aquisição, utilização e manutenção de equipamentos, utensílios e tecnologias aplicadas aos processos;

- Acompanhar os trabalhos de instalação e manutenção de equipamentos empregados nos processos de panificação;
- Promover a conservação de matérias primas e produtos da panificação;
- Desenvolver e empreender projetos inovadores na área de panificação.

Na perspectiva de uma educação integral articulada que contemple a dimensão omnilateral do educando há de se considerar as competências específicas para a formação geral expressas na Matriz de Referência para o Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM, a saber:

I. **Dominar linguagens:** dominar a norma culta da Língua Portuguesa e fazer uso das linguagens matemática, artística e científica e das línguas espanhola e inglesa.

II. **Compreender fenômenos:** construir e aplicar conceitos das várias áreas do conhecimento para a compreensão de fenômenos naturais, de processos geográficos, da produção tecnológica e das manifestações artísticas.

III. **Enfrentar situações-problema:** selecionar, organizar, relacionar, interpretar dados e informações representados de diferentes formas, para tomar decisões e enfrentar situações-problema.

IV. **Construir argumentação:** relacionar informações, representadas em diferentes formas, e conhecimentos disponíveis em situações concretas, para construir argumentação consistente.

V. **Elaborar propostas:** recorrer aos conhecimentos desenvolvidos na escola para elaboração de propostas de intervenção solidária na realidade, respeitando os valores humanos e considerando a diversidade sociocultural.

A educação empreendedora foi proposta pelo economista francês Jean Baptiste Say (1767 – 1832) que influenciado pelas ideias iluministas propôs que a educação deve ser capaz de interessar à vontade de empreender. Não se trata em ensinar alguém a empreender, mas sim despertar o potencial empreendedor e intraempreendedor de cada um independentemente da área de atuação e principalmente orientá-lo quanto a gestão das organizações, o que tem sido um dos pilares para o desenvolvimento das nações.

A economia global baseada no conhecimento, na celeridade das ações e principalmente na busca da qualidade abala as antigas realidades das instituições fazendo aparecer problemas antes não tão espantosos. Ao mesmo tempo, cria oportunidades para que elas se transformem de burocracias convencionais em órgãos flexíveis que respondem às demandas da sociedade.

Dentro do cenário da cultura empreendedora, os empreendedores individuais e as microempresas têm um papel fundamental para promover o crescimento econômico do país, ajudando na geração de empregos e renda para a população, sendo uma das principais causas da redução das desigualdades sociais.

A capacitação de pessoas destacando e estimulando o empreendedorismo é essencial, visto que em todas as áreas de atuação as empresas dependem de processos gerenciais e procedimentos diferenciados para se manterem vivas diante do cenário competitivo do mercado.

Assim, com um novo olhar sobre as pessoas e sobre empresas, os egressos deste curso terão um diferencial no seu desenvolvimento profissional, visto que receberão instruções acerca do empoderamento que se tem ao desenvolver ações empreendedoras em seu dia a dia o que conseqüentemente será refletido na sua empregabilidade.

Deverá, ainda, favorecer o desenvolvimento de habilidades e competências referentes à capacidade de liderança, comunicação e relacionamento, criatividade, comprometimento com a sustentabilidade do meio ambiente, com a qualidade dos produtos e serviços gerados, além de buscar constantemente a sua atualização, requisitos essenciais para o sucesso no mundo do trabalho.

3.6. CAMPO DE ATUAÇÃO

Consoante o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (MEC, 2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, os egressos do Curso Técnico em Panificação – Integrado ao Ensino Médio (Modalidade PROEJA) poderão atuar em instituições públicas, privadas e do terceiro setor tais como: Padarias; Confeitarias; Restaurantes e similares; Catering; Bufês; Meios de hospedagem; Cruzeiros marítimos; Instituições de ensino e /ou pesquisa; Consultorias Técnicas; Profissional autônomo; Empreendimento próprio, entre outras.

Desta forma, o Técnico em Panificação– Modalidade PROEJA, inserido no mundo do trabalho poderá:

- Compreender e aplicar conceitos de processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria/empresa panificadora;

- Compreender e aplicar conceitos fundamentais de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
- Compreender e aplicar conceitos de higienização das indústrias/empresas de panificação;
- Compreender e gerir sistemas de controle e garantia da qualidade e da segurança de alimentos;
- Identificar o melhor tipo de embalagem para cada tipo de produto da panificação;
- Compreender e aplicar conceitos de controle e correção de desvios nos processos manuais e automatizados;
- Exercer a profissão com responsabilidade técnica;
- Conhecer e aplicar as normas técnicas na área de panificação;
- Compreender e aplicar conceitos de segurança no trabalho;
- Compreender os impactos dos resíduos e efluentes oriundos da indústria/empresa de panificação ao meio ambiente e propor alternativas para minimizar esses danos;
- Ter iniciativa, responsabilidade e espírito empreendedor, exercer liderança, saber trabalhar em equipe, respeitar a diversidade de ideias e ter atitudes éticas;
- Compreender os fundamentos científico-tecnológicos, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do conhecimento;
- Selecionar, organizar, relacionar, interpretar dados e informações representados de diferentes formas, para tomar decisões e enfrentar situações-problema;
- Compreender conceitos fundamentais da área de Panificação;
- Compreender conceitos fundamentais de organização de uma empresa da área de panificação;
- Compreender conceitos fundamentais de projetos de indústrias/empresas de panificação;
- Compreender e aplicar conceitos básicos de instalação e manutenção de

equipamentos;

- Participar do desenvolvimento de novos produtos e processos;
- Auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor;
- Apoiar ações de treinamento e capacitação tecnológica de produtores e manipuladores da área de panificação.

4. MARCO LEGAL

O presente Plano Pedagógico fundamenta-se no que dispõe a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional — LDB), e, das alterações nela ocorridas, destacam-se, aqui, as trazidas pela Lei nº 11.741/2008, de 16 de julho de 2008, a qual redimensionou, institucionalizou e integrou as ações da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, da Educação de Jovens e Adultos e da Educação Profissional e Tecnológica. Foram alterados os artigos 37, 39, 41 e 42, e acrescido o Capítulo II do Título V com a Seção IV-A, denominada “Da Educação Profissional Técnica de Nível Médio”, e com os artigos 36-A, 36-B, 36-C e 36-D. Esta lei incorporou o essencial do Decreto nº 5.154/2004, sobretudo, revalorizando a possibilidade do Ensino Médio integrado com a Educação Profissional Técnica, contrariamente ao que o Decreto nº 2.208/97 anteriormente havia disposto.

A alteração da LDB nº. 9.394/96 por meio da Lei nº. 11.741/2008 revigorou a necessidade de aproximação entre o ensino médio e a educação profissional técnica de nível médio, que assim asseverou:

Art.36 – A. Sem prejuízo do disposto na Seção IV deste Capítulo, o ensino médio, atendida a formação geral do educando, poderá prepará-lo para o exercício de profissões técnicas.

Parágrafo único. A preparação geral para o trabalho e, facultativamente, a habilitação profissional poderão ser desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

Art. 36 – B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

I – **articulada com o ensino médio**;

II – subseqüente, em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio.

Parágrafo único. A educação técnica de nível médio deverá observar:

I – os objetivos e definições contidos nas diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação;

II – as normas complementares dos respectivos sistemas de ensino;

III – as exigências de cada instituição de ensino, nos termos de seu projeto pedagógico.

Art. 36 – C. A educação profissional técnica de nível médio articulada, prevista no inciso I do caput do art. 36 – B desta Lei será desenvolvida de forma:

I – **integrada**, oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o

aluno à habilitação profissional técnica de nível médio, na mesma instituição de ensino, efetuando-se matrícula única para cada aluno;

II – concomitante, oferecida a quem ingresse no ensino médio ou já o esteja cursando, efetuando-se matrículas distintas para cada curso, e podendo ocorrer:

a) na mesma instituição de ensino, aproveitando-se as oportunidades educacionais disponíveis;

b) em instituições de ensino distintas, aproveitando-se as oportunidades educacionais disponíveis;

c) em instituições de ensino distintas, mediante convênios de intercomplementaridade, visando ao planejamento e ao desenvolvimento de projeto pedagógico unificado. (g.n.)

Assim, a LDB estabelece efetiva articulação com vistas a assegurar a necessária integração entre a formação científica básica e a formação técnica específica, na perspectiva de uma formação integral.

Este é um marco legal referencial interno que consolida os direcionamentos didático-pedagógicos iniciais e cristaliza as condições básicas para a vivência do Curso. Corresponde a um compromisso firmado pelo IFPB, *Campus Cabedelo*, com a sociedade no sentido de lançar ao mundo do trabalho um profissional de nível médio, com domínio técnico da sua área, criativo, com postura crítica, ético e comprometido com a nova ordem da sustentabilidade que o meio social exige. Com isso, este instrumento apresenta a concepção de ensino e de aprendizagem do curso em articulação com a especificidade e saberes de sua área de conhecimento. Nele está contida a referência de todas as ações e decisões do curso.

O Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 resgatou diante das várias possibilidades e riscos de enfrentamento enquanto percursos metodológicos e princípios a articulação da educação profissional de nível médio e o ensino médio, não cabendo, assim, a dicotomia entre teoria e prática, entre conhecimentos e suas aplicações. Todos os seus componentes curriculares devem receber tratamento integrado, nos termos deste Plano Pedagógico de Curso - PPC.

Segue, ainda, as orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - CNCT (MEC, 2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, que orienta sobre a utilização de vinte por cento (20%) da carga horária na modalidade de ensino a distância.

O Parecer CNE/CEB nº 11/2012 de 09 de maio de 2012 e a Resolução CNE/CP Nº 1 de 5 de janeiro de 2021 são definidores das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (DCN/EPTNM), em atendimento aos debates da sociedade brasileira sobre as novas relações de trabalho e suas consequências nas formas de execução da Educação Profissional.

Respalda-se, ainda, na Resolução CNE/CEB nº 04/2010, com base no Parecer CNE/CEB nº 07/2010, que definiu Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica, na Resolução CNE/CEB nº 03/2018, com base no Parecer CNE/CEB nº 03/2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, os quais também estão sendo aqui considerados. As finalidades e objetivos da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia estão aqui contemplados.

Estão presentes, também, como marcos orientadores desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos, princípios e concepções descritos no PDI/PPI do IFPB e na compreensão da educação como uma prática social.

Considerando que a educação profissional é complementar, portanto, não substitui a educação básica e que sua melhoria pressupõe uma educação de sólida qualidade, a qual constitui condição indispensável para a efetiva participação consciente do cidadão no mundo do trabalho, o Parecer 11/2012, orientador das DCNs da EPTNM, enfatiza:

Devem ser observadas, ainda, as Diretrizes Curriculares Gerais para a Educação Básica e, no que couber, as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas para o Ensino Médio pela Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, bem como as Normas Complementares dos respectivos Sistemas de Ensino e as exigências de cada Instituição de ensino, nos termos de seu Projeto Pedagógico, conforme determina o art. 36-B da atual LDB (pag. 42).

Conforme recomendação, ao considerar o Parecer do CNE/CEB nº 11/2012, pode-se enfatizar que não é adequada a concepção de educação profissional como simples instrumento para o ajustamento às demandas do mundo do trabalho, mas como importante estratégia para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade. Impõe-se a superação do enfoque tradicional da formação profissional baseado apenas na preparação para execução de um determinado conjunto de tarefas. A educação profissional requer além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura e do trabalho, e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Segundo o Parecer CNE/CEB Nº 5/2011, orientador das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio:

Toda ação educativa é intencional. Daí decorre que todo processo educativo se fundamenta em pressupostos e finalidades, não havendo neutralidade possível nesse processo. Ao determinar as finalidades da educação, quem o faz tem por base uma visão social de mundo, que orienta a reflexão bem como as decisões tomadas.

O currículo é entendido como a seleção dos conhecimentos historicamente acumulados, considerados relevantes e pertinentes em um dado contexto histórico, e definidos tendo por base o projeto de sociedade e de formação humana que a ele se articula; se expressa por meio de uma proposta pela qual se explicitam as intenções da formação, e se concretiza por meio das práticas escolares realizadas com vistas a dar materialidade a essa proposta.

A matriz curricular do curso busca a interação pedagógica no sentido de compreender como o processo produtivo (prática) está intrinsecamente vinculado aos fundamentos científico-tecnológicos (teoria), propiciando ao educando uma formação plena, que possibilite o aprimoramento da sua leitura do mundo, fornecendo-lhes a ferramenta adequada para aperfeiçoar a sua atuação como cidadão de direitos.

A organização curricular da Educação Profissional e Tecnológica, por eixo tecnológico, fundamenta-se na identificação das tecnologias que se encontram na base de uma dada formação profissional e dos arranjos lógicos por elas constituídos. (Parecer CNE/CEB nº 11/2012, pág. 13).

O Curso Técnico em Panificação Integrado ao Ensino Médio – Modalidade PROEJA está estruturado em regime anual, no período de três anos letivos, sem saídas intermediárias, sendo desenvolvido em aulas de 50 minutos, no turno noturno.

O curso possui carga horária total de 2.000 horas, sendo 1.200 horas destinadas a formação geral e 800 horas a formação profissional, podendo até 20% da sua carga horária ser ofertada em atividades não presenciais conforme o CNCT (MEC, 2020). Adicionalmente, a critério do discente, poderá ser acrescida 200 horas destinadas ao estágio curricular não obrigatório e 33,3 horas à disciplina de Língua Estrangeira Moderna (Espanhol) (Resolução CNE/CEB 01/2021).

A Resolução CNE/CEB nº 03/2018 que atualiza as Diretrizes Curriculares

Nacionais para o Ensino Médio estabelece a organização curricular em áreas de conhecimento, a saber:

- I – Linguagens e suas tecnologias;
- II – Matemática e suas tecnologias;
- III – Ciências da Natureza e suas tecnologias;
- IV – Ciências Humanas e Sociais aplicadas.

Assim, o currículo do Curso Técnico em Panificação – Modalidade PROEJA deve contemplar as quatro áreas do conhecimento, com tratamento metodológico que evidencie a contextualização e a interdisciplinaridade ou outras formas de interação e articulação propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento.

Em observância ao CNCT (MEC, 2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, a organização curricular dos cursos técnicos deve ser baseada em “leitura e produção de textos técnicos, raciocínio lógico, ciência, tecnologia e inovação, investigação tecnológica, tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo, prospecção mercadológica e marketing, tecnologias de comunicação e informação, desenvolvimento interpessoal, legislação e normas técnicas, saúde e segurança do trabalho, gestão da qualidade e produtividade, responsabilidade e sustentabilidade socioambiental, qualidade de vida e ética profissional”.

O curso deve ainda contribuir com a formação de cidadãos críticos e ativos e, atendendo as legislações específicas, serão vistos de forma transversal, permeando todo o currículo, sem prejuízo de que outros temas transversais: a educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009); o processo de envelhecimento, o respeito e a valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei nº 10.741/2003); a educação para o trânsito (Lei nº 9.503/97); a educação em direitos humanos (CNE/CP, nº 1/2012); a cultura afro-brasileira e indígena (Lei nº 10.639/2003).

Considerando que a atualização do currículo consiste em elemento fundamental para a manutenção da oferta do curso ajustado às demandas do mundo do trabalho e da sociedade, os componentes curriculares, inclusive as referências bibliográficas, deverão ser periodicamente revisados pelos docentes e assessorados pelas equipes pedagógicas, resguardado o perfil profissional de conclusão.

Desta forma, o currículo do Curso Técnico em Panificação – Modalidade PROEJA passará por avaliação, pelo menos, a cada 02 (dois) anos, pautando-se na

observação do contexto da sociedade e respeitando-se o princípio da educação para a cidadania.

A solicitação para alteração no currículo, decorrente da revisão curricular, será protocolada e devidamente instruída com os seguintes documentos:

1. Portaria da comissão de reformulação do curso;
2. Ata da reunião, realizada pela coordenação do Curso, com a assinatura dos docentes (das áreas de formação geral e técnica) e do pedagogo que compuseram a comissão de reformulação;
3. Justificativa da necessidade de alteração;
4. Cópia da matriz curricular vigente;
5. Cópia da matriz curricular sugerida;
6. Planos das disciplinas que foram alteradas;
7. Parecer da equipe pedagógica do *Campus*;
8. Resolução do Conselho Diretor do *Campus*, aprovando a reformulação.

Após análise conjunta da Diretoria de Articulação Pedagógica (DAPE) e da Diretoria de Educação Profissional (DEP), o processo será encaminhado para apreciação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE e posterior deliberação na instância superior do IFPB, contudo a nova matriz só será aplicada após a sua homologação.

6. METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS

Partindo do princípio de que a educação não é algo a ser transmitido, mas a ser construído, a metodologia de ensino adotada se apoiará em um processo crítico de construção do conhecimento, a partir de ações incentivadoras da relação ensino-aprendizagem, baseada em pressupostos pedagógicos definidos no PDI da Instituição.

Para viabilizar aos alunos o desenvolvimento de competências relacionadas às bases técnicas, científicas e instrumentais, serão adotadas, como prática metodológica, ferramentas digitais, metodologias ativas de ensino-aprendizagem, baseadas em interação pessoal e do grupo, sendo função do professor criar condições para a integração dos alunos a fim de que se aperfeiçoe o processo de socialização na construção do saber.

Segundo Freire (1998):

toda prática educativa demanda a existência de sujeitos, um, que ensinando, aprende, outro, que aprendendo, ensina (...); a existência de objetos, conteúdos a serem ensinados e aprendidos envolve o uso de métodos, de técnicas, de materiais, implica, em função de seu caráter diretivo/objetivo, sonhos, utopia, ideais. (FREIRE, 1998, p. 77)

A prática educativa também deve ser entendida como um exercício constante em favor da produção e do desenvolvimento da autonomia de educadores e educandos, contribuindo para que o aluno seja o artífice de sua formação com a ajuda necessária do professor.

A natureza da prática pedagógica é a indagação, a busca, a pesquisa, a reflexão, a ética, o respeito, a tomada consciente de decisões, o estar aberto às novidades, aos diferentes métodos de trabalho. A reflexão crítica sobre a prática se torna uma exigência da relação teoria-prática porque envolve o movimento dinâmico, dialético entre o fazer e o pensar sobre o fazer.

A partir da experiência e da reflexão desta prática, do ensino contextualizado, cria-se possibilidade para a produção e/ou construção do conhecimento, desenvolvem-se instrumentos, esquemas ou posturas mentais que podem facilitar a aquisição de competências. Isso significa que, na prática educativa, deve-se procurar, através dos conteúdos e dos métodos, o respeito aos interesses dos discentes e da comunidade onde vivem e constroem suas experiências.

As disciplinas ou os conteúdos devem ser planejados valorizando os referidos interesses, o aspecto cognitivo e o afetivo. Nessa prática, os conteúdos devem

possibilitar aos alunos meios para uma aproximação de novos conhecimentos, experiências e vivências. Uma educação que seja o fio condutor, o problema, a ideia-chave que possibilite aos alunos estabelecer correspondência com outros conhecimentos e com sua própria vida.

Em relação à prática pedagógica, Pena (1999, p.80) considera que o mais importante é que o professor, consciente de seus objetivos e dos fundamentos de sua prática, assuma os riscos – a dificuldade e a insegurança - de construir o seu objeto. Faz-se necessário aos professores reconhecer a pluralidade, a diversidade de abordagens, abrindo possibilidades de interação com os diversos contextos culturais.

Assim, o corpo docente será constantemente incentivado a utilizar metodologias e instrumentos criativos e estimuladores para que a interrelação entre teoria e prática ocorra de modo eficiente. Isto será orientado através da execução de ações que promovam desafios, problemas e projetos disciplinares e interdisciplinares orientados pelos professores. Para tanto, as estratégias de ensino propostas apresentam diferentes práticas:

- Utilização de aulas práticas, na qual os alunos poderão estabelecer relações entre os conhecimentos adquiridos teoricamente e a prática;
- Utilização de aulas expositivas dialogadas, para a construção do conhecimento nas disciplinas;
- Pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos do seu futuro campo de atuação;
- Discussão de temas, partindo de leituras orientadas (individuais e em grupo); de vídeos e pesquisas;
- Estudos de Caso, através de simulações e casos reais ocorridos nos espaços de futura atuação do técnico em Panificação;
- Debates provenientes de pesquisa prévia com vista à proposição de temas para a realização de trabalhos individuais e/ou em grupos;
- Seminários apresentados pelos alunos, professores e também por profissionais de diversas áreas de atuação;
- Abordagem de assuntos relativos às novas tecnologias da produção alimentícia;
- Dinâmicas de grupo;
- Palestras com profissionais da área, tanto na instituição como também nos espaços de futura atuação do técnico em Panificação;

- Desenvolvimento de produtos interdisciplinares e diretamente relacionados à área de atuação dos alunos, objetivando incentivar o protagonismo estudantil, a colaboração e a aprendizagem baseada em projetos/problemas (ABP);
- Utilização de Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) para disponibilizar material e tarefas educacionais para os discentes, sendo permitido, ao docente, ministrar até 20% da carga horaria total, de cada disciplina, de forma não presencial;
- Visitas técnicas.

As disciplinas devem promover momentos em que a interdisciplinaridade transcende o componente curricular, incentivando o aluno a produzir produtos relacionados à sua área de atuação, trabalhos de pesquisa de mercado para otimizar sua atuação profissional, participar de debates, fóruns e seminários em que as temáticas dos eixos indicados acima possam ser exploradas a partir de situações concretas que exijam a aplicação dos conceitos estudados em as disciplinas do eixo e que possibilitem trocas e colaborações durante a construção de conhecimento. Pretende-se, assim, que a formação integrada esteja presente não como um conteúdo mecânico, mas como uma prática discursiva, reflexiva, crítica, analítica e construtiva para a sua própria vivência.

7. PRÁTICAS PROFISSIONAIS

As práticas profissionais integram o currículo do curso, contribuindo para que a relação teoria-prática e sua dimensão dialógica estejam presentes em todo o percurso formativo. São momentos estratégicos do curso em que o estudante constrói conhecimentos e experiências por meio do contato com a realidade cotidiana das decisões. É um momento ímpar de conhecer e praticar *in loco* o que está aprendendo no ambiente escolar. Caracteriza-se pelo efetivo envolvimento do sujeito com o dia a dia das decisões e tarefas que permeiam a atividade profissional.

O desenvolvimento da prática profissional ocorrerá de forma articulada possibilitando a integração entre os diferentes componentes curriculares.

Por não estar desvinculada da teoria, a prática profissional constitui e organiza o currículo sendo desenvolvida ao longo do curso por meio de atividades tais como:

- I. Estudo de caso;
- II. Conhecimento do mercado e das empresas;
- III. Pesquisas individuais e em equipe;
- IV. Projetos;
- V. Exercícios profissionais efetivos;
- VI. Resolução de problemas;
- VII. Desenvolvimento de produtos.

8. MATRIZ CURRICULAR

DISCIPLINAS	1ª Série		2ª Série		3ª Série		Total	
	a/s	h.r.	a/s	h.r.	a/s	h.r.	h.a.	h.r.
FORMAÇÃO GERAL								
Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	66,67	2	66,67	1	33,33	200	166,67
Matemática	2	66,67	3	100,00			200	166,67
Física	3	100,00	2	66,67			200	166,67
Química	3	100,00	2	66,67			200	166,67
Biologia	3	100,00	2	66,67			200	166,67
Língua Estrangeira Moderna (Inglês)			1	33,33			40	33,33
Sociologia			1	33,33			40	33,33
Filosofia			1	33,33			40	33,33
História					3	100,00	120	100,00
Geografia					3	100,00	120	100,00
Arte					1	33,33	40	33,33
Educação Física					1	33,33	40	33,33
Subtotal CH	13	433,33	14	466,67	9	300,00	1440	1200,00
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	a/s	h.r.	a/s	h.r.	a/s	h.r.	h.a.	h.r.
Informática Básica	2	66,67			2	66,67	160	133,33
Seminário de Orientação à Prática Profissional	1	33,33			1	33,33	80	66,67
Fundamentos da Nutrição	2	66,67					80	66,67
Relações Humanas e Ética no Trabalho	2	66,67					80	66,67
Princípios da Tecnologia e da Conservação de Produtos da Panificação			2	66,67			80	66,67
Qualidade Aplicada a Empresas de Panificação			2	66,67			80	66,67
Gestão dos Resíduos*			1	33,33			40	33,33
Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho			1	33,33			40	33,33
Massas Fermentadas e Não Fermentadas					4	133,33	160	133,33
Panificação de Produtos Especiais e Análise Sensorial					2	66,67	80	66,67
Empreendedorismo					2	66,67	80	66,67
Subtotal	7	233,33	6	200,00	11	366,67	960	800,00
TOTAL	20	666,67	20	666,67	20	666,67	2400	2000,00
ATIVIDADE OU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (ACC OU TCC)								-

ATIVIDADES NÃO OBRIGATÓRIAS	h.a.	h.r.
Língua Estrangeira Moderna (Espanhol)	40	33,3
Estágio Supervisionado	-	200,0

Legenda:
a/s – Número de aulas por semana;
h.a. – hora aula;
h.r. – hora relógio.

Equivalência h.a. / h.r.
1 aula semanal ⇔ 40 aulas anuais ⇔ 33,3 horas
2 aulas semanais ⇔ 80 aulas anuais ⇔ 66,7 horas
3 aulas semanais ⇔ 120 aulas anuais ⇔ 100,0 horas
4 aulas semanais ⇔ 160 aulas anuais ⇔ 133,3 horas

Obs: A Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017, dispõe que poderá ser ofertado outras línguas estrangeiras, em caráter optativo, preferencialmente o espanhol, de acordo com a disponibilidade de oferta, locais e horários definidos pelos sistemas de ensino.

9. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso aos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio modalidade PROEJA, *Campus Cabedelo*, dar-se-á por meio de processo seletivo, destinado aos egressos do Ensino Fundamental, maiores de 18 anos, ou transferência escolar destinada aos discentes oriundos de Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, modalidade EJA, de instituições similares.

No processo seletivo, o exame de seleção para ingresso nos cursos técnicos integrados na modalidade PROEJA será realizado a cada ano letivo, conforme Edital de Seleção, sob a responsabilidade da DDE (Diretoria de Desenvolvimento de Ensino) do *Campus Cabedelo*.

Os(as) candidatos(as) serão classificados(as) observando-se rigorosamente os critérios constantes no Edital de Seleção.

O ingresso ocorrerá no curso para qual o(a) candidato(a) foi classificado(a), não sendo permitida a mudança de curso, exceto no caso de vagas remanescentes previstas no Edital de Seleção.

O Edital de Seleção que trata da ocupação das vagas remanescentes deverá especificar os critérios para preenchimento destas vagas.

O IFPB receberá pedidos de transferência de discentes procedentes da modalidade EJA, de escolas similares, cuja aceitação ficará condicionada:

- I – À existência de vagas;
- II – À correlação de estudos entre os componentes curriculares cursados e a matriz curricular dos Cursos do PROEJA no IFPB;
- III – À complementação de estudos necessários.

No caso de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante, removido *ex officio*, a transferência será concedida independentemente de vaga e de prazos estabelecidos.

10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Poderá ser concedido ao discente aproveitamento de estudos realizados em cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio de instituições similares, havendo compatibilidade de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) entre conteúdos dos programas das disciplinas do curso de origem e as do curso pretendido, desde que a carga horária da disciplina do curso de origem não comprometa a somatória da carga horária total mínima exigida para o ano letivo.

Não serão aproveitados estudos do Ensino Médio para o Ensino Técnico na forma integrada (Parecer CNE/CEB nº 39/2004).

O aproveitamento de estudos deverá ser solicitado por meio de processo encaminhado à Coordenação do curso em até 10 (dez) dias após o início do ano letivo.

Os conhecimentos adquiridos de maneira não formal, relativos às disciplinas que integram o currículo dos cursos técnicos integrados, poderão ser aproveitados mediante avaliação teórico-prática.

Os conhecimentos adquiridos de maneira não-formal serão validados, se o discente obtiver desempenho igual ou superior a 70% (setenta por cento) da avaliação, cabendo à comissão responsável pela avaliação emitir parecer conclusivo sobre a matéria. A comissão será nomeada pela Coordenação do curso, constituída por professores das disciplinas, respeitando o prazo estabelecido no Calendário Acadêmico.

Será permitido o avanço de estudos em Línguas Estrangeiras, Arte e Informática Básica, desde que o discente comprove proficiência nesses conhecimentos, mediante avaliação e não tenha reprovação nas referidas disciplinas.

A comprovação da proficiência dar-se-á com a obtenção de desempenho igual ou superior a 70% (setenta por cento) da avaliação.

11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação deve ser compreendida como uma prática processual, diagnóstica, contínua e cumulativa, indispensável ao processo de ensino e de aprendizagem por permitir as análises no que se refere ao desempenho dos sujeitos envolvidos, com vistas a redirecionar e fomentar ações pedagógicas, devendo os aspectos qualitativos preponderar sobre os quantitativos, ou seja, inserindo-se critérios de valorização do desempenho formativo, empregando uso de metodologias conceituais, condutas e inter-relações humanas e sociais.

Conforme a LDB nº. 9.394/96, a avaliação deve ser desenvolvida refletindo a proposta expressa no plano pedagógico. Importante observar que a avaliação da aprendizagem deve assumir caráter educativo, viabilizando ao estudante a condição de analisar seu percurso e, ao professor e à escola, identificar dificuldades e potencialidades individuais e coletivas.

11.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem ocorrerá por meio de instrumentos próprios, buscando detectar o grau de progresso do discente no processo de aquisição de conhecimento. Realizar-se-á por meio da promoção de situações de aprendizagem e da utilização dos diversos instrumentos que favoreçam a identificação dos níveis de domínio de conhecimento/competências e o desenvolvimento do discente nas dimensões cognitivas, psicomotoras, dialógicas, atitudinais e culturais.

O processo de avaliação de cada disciplina, assim como os instrumentos e procedimentos de verificação de aprendizagem, deverão ser planejados e informados, de forma expressa e clara, ao discente no início de cada período letivo, considerando possíveis ajustes ao longo do ano, caso necessário.

No processo de avaliação da aprendizagem deverão ser utilizados diversos instrumentos, tais como debates, visitas de campo, exercícios, provas, trabalhos teórico-práticos aplicados individualmente ou em grupos, presencial ou virtualmente, utilizando Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA) disponíveis pelo IFPB (a exemplo da plataforma Moodle ou do Google Classroom), projetos, relatórios, seminários, que possibilitem a análise do desempenho do discente no processo de ensino-aprendizagem.

Os resultados das avaliações deverão ser expressos em notas, numa escala

de 0 (zero) a 100 (cem), considerando-se os indicadores de conhecimento teórico e prático e de relacionamento interpessoal.

A avaliação do desempenho escolar definirá a progressão regular por ano letivo. Serão considerados critérios de avaliação do desempenho escolar:

- I. Domínio de conhecimentos (utilização de conhecimentos na resolução de problemas; transferência de conhecimentos; análise e interpretação de diferentes situações-problema);
- II. Participação (interesse, comprometimento e atenção aos temas discutidos nas aulas presenciais ou virtuais; estudos de recuperação; formulação e/ou resposta a questionamentos orais; cumprimento das atividades individuais e em grupo, internas e externas à sala de aula);
- III. Criatividade (indicador que poderá ser utilizado de acordo com a peculiaridade da atividade realizada);
- IV. Autoavaliação (forma de expressão do autoconhecimento do discente acerca do processo de estudo, interação com o conhecimento, das atitudes e das facilidades e dificuldades enfrentadas, tendo por base os incisos I, II e III);
- V. Avaliação por pares (estratégia de avaliação em que os pares promovem feedback sobre a produção de seus colegas, pode ser via estabelecimento de notas ou comentários que promovam a otimização da aprendizagem);
- VI. Outras observações registradas pelo docente;
- VII. Decisão do Conselho de Classe sobre o desenvolvimento integral do discente ao longo do ano letivo.

As avaliações de aprendizagem deverão ser entregues aos alunos e os resultados analisados em sala de aula no prazo de até 07 (sete) dias úteis após realização da avaliação, no sentido de informar ao discente do seu desempenho.

Os professores deverão realizar, no mínimo, 04 (quatro) avaliações de aprendizagem independente da carga horária da disciplina.

Os docentes deverão registrar as temáticas desenvolvidas nas aulas, a frequência dos discentes e os resultados de suas avaliações diretamente no Diário de Classe e no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP).

O controle da frequência contabilizará a presença do discente nas atividades programadas, das quais estará obrigado(a) a participar de pelo menos 75% da carga horária prevista em cada componente curricular.

A média anual será aritmética, devendo ser registrada nos Diários de Classe juntamente com a frequência escolar e lançadas no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), obrigatoriamente, após o fechamento do ano letivo, observando o Calendário Acadêmico.

Ao término de cada bimestre serão realizadas reuniões de Conselho de Classe, presididas pelo Coordenador do curso, assessorado pela Direção de Ensino e por representantes da COPAE, com a participação efetiva dos docentes das respectivas turmas, visando à avaliação do processo educativo e à identificação de problemas específicos de aprendizagem.

As informações obtidas nessas reuniões serão utilizadas para o redimensionamento das ações a serem implementadas no sentido de garantir a eficácia do ensino e consequente aprendizagem do aluno.

Com a finalidade de aprimorar o processo ensino/aprendizagem, os estudos de recuperação de conteúdos serão realizados continuamente ao longo do ano, sob a orientação de professores da disciplina, objetivando suprir as deficiências de aprendizagem.

Após a avaliação de recuperação, prevalecerá o melhor resultado entre as notas, que antecederam e precederam os estudos de recuperação, com comunicação imediata ao discente, conforme Parecer nº 12/97 - CNE/CEB.

Quando mais de 30% (trinta por cento) da turma não alcançar rendimento satisfatório nas avaliações bimestrais, as causas deverão ser diagnosticadas juntamente com os professores nas reuniões do Conselho de Classe para a busca de soluções imediatas, visando à melhoria do índice de aprendizagem.

11.2 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

A avaliação institucional interna é realizada a partir do plano pedagógico do curso que deve ser avaliado sistematicamente, de maneira que possam analisar seus avanços e localizar aspectos que merecem reorientação.

12. APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO

Estará apto a cursar o ano seguinte sem necessidade de realização de avaliações finais o discente que obtiver Média Final igual ou superior a 70 (setenta) em todas as disciplinas cursadas, e ter, no mínimo, 75% de frequência da carga horária total do ano letivo.

O discente submetido à Avaliação Final será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 50 (cinquenta) na(s) disciplina(s) em que a realizou.

A média final das disciplinas será obtida através da seguinte expressão:

$$MF = \frac{(6 \times MA) + (4 \times AF)}{10}$$

Onde:

MF = Média Final

MA = Média Anual

AF = Avaliação Final

Terá direito ao Conselho de Classe Final o discente que, após realizar as Avaliações Finais, permanecer com média final inferior a 50 (cinquenta) e igual ou superior a 40 (quarenta) em até 03 (três) componentes curriculares.

O Conselho de Classe Final será presidido pelo(a) chefe da DE, ou setor equivalente, assessorado pelo(a) Coordenador(a) do PROEJA e por representantes da COPAE, com a participação efetiva dos docentes das respectivas turmas.

O (a) Coordenador (a) do PROEJA fará o levantamento dos discentes na condição de conselho de classe final e informará o resultado ao Controle Acadêmico.

Considerar-se-á retido na série o discente que:

- I. Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária prevista para total do período;
- II. Obter Média Anual menor que 40 (quarenta) em qualquer disciplina;
- III. Obter, após se submeter às Avaliações Finais, Média Final inferior a 50 (cinquenta) em mais de três disciplinas;
- IV. Não for aprovado ou não obtiver Progressão Parcial por meio do Conselho de Classe Final.

13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio supervisionado é uma atividade curricular dos cursos técnicos integrados que compreende o desenvolvimento de atividades teórico-práticas, podendo ser realizado no próprio IFPB ou em empresas de caráter público ou privado conveniadas a esta Instituição de ensino.

A matrícula do discente para o cumprimento do estágio curricular supervisionado deverá ser realizada na Coordenação de Estágios (CE), durante o ano letivo.

A CE deverá desenvolver ações voltadas para a articulação com empresas para a captação de estágios para alunos (as) dos cursos técnicos do PROEJA, além de, juntamente com a Coordenação de curso e professores, acompanhar o (a) discente no campo de estágio.

Após a conclusão do estágio, o (a) aluno (a) terá um prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias para a entrega do relatório das atividades ao(à) professor(a) orientador(a). Uma roda de conversa poderá ser empregada para socialização das experiências vivenciadas pelo discente no estágio.

O estágio supervisionado, no Curso Técnico em Panificação na modalidade PROEJA, é uma atividade não obrigatória. No entanto, caso o discente opte por realizá-lo, deverá ser iniciado a partir da 2ª série e concluído dentro do período máximo de duração do curso. A carga horária mínima destinada ao estágio supervisionado é de 200 horas, e será acrescida à carga horária estabelecida na organização curricular do referido curso.

14. ATIVIDADE OU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (ACC OU TCC)

A Atividade ou Trabalho de Conclusão de Curso (ACC ou TCC) é requisito obrigatório para a conclusão do curso e poderá ser submetida(o) na forma de relatórios, artigos, pareceres, resultados de atividades de pesquisa ou extensão, trabalhos apresentados em eventos, desenvolvimento de material didático, projetos educativos, portfólios, trabalho monográfico, bem como outras modalidades de produção intelectual, em qualquer temática que reflita a vivência do estudante em sua trajetória ao longo do curso.

A ACC ou TCC deverá ser submetida à avaliação do professor(a) orientador(a), designado pela Coordenação de Curso, podendo ser desenvolvida(o) em qualquer período do curso e devendo ser concluído dentro do período máximo de duração do curso.

15. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O discente que concluir as disciplinas do curso, a Atividade ou Trabalho de Conclusão de Curso (ACC ou TCC) e, quando optar, o Estágio Supervisionado, dentro do prazo de até 4,5 (quatro e meio) anos a partir do ingresso no curso, obterá o Diploma de Técnico de Nível Médio na habilitação profissional cursada. Para tanto, o discente não deverá possuir pendências com os setores Financeiro, Biblioteca e Coordenação Pedagógica e de Apoio ao Estudante (COPAE), devendo abrir processo dirigido a Coordenação do Curso requerendo o Diploma de Conclusão de Curso Técnico e anexar as cópias dos documentos exigidos seguir:

- a) Certidão de Nascimento / Certidão de Casamento.
- b) Identidade com a data de emissão.
- c) CPF.
- d) Título de eleitor e documento de quitação com a Justiça Eleitoral.
- e) Carteira de Reservista ou CDI – Certificado de Dispensa de Incorporação (para concluintes do sexo masculino).
- f) Histórico Escolar do Ensino Fundamental.
- g) Certificado de Conclusão do Ensino Fundamental.

O processo poderá ser aberto por duas formas:

- *Processo Físico*: o discente deverá comparecer ao Protocolo do *Campus* com as cópias dos documentos exigidos e preencher formulário de requerimento de diplomação, ou;
- *Processo Eletrônico*: o discente deverá acessar o SUAP para abrir o processo na aba “Processos Eletrônicos”, adicionar o requerimento e os documentos exigidos digitalizados.

Todas as cópias dos documentos anexadas ao *Processo Físico* deverão ser autenticadas em cartório ou apresentadas juntamente com os originais na Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) para comprovação da devida autenticidade. No caso de *Processo Eletrônico* o aluno deverá anexar uma Declaração de Responsabilidade da Autenticidade dos Documentos Anexados ao Processo.

O histórico escolar indicará os conhecimentos definidos no perfil de conclusão do curso, estabelecido neste plano pedagógico de curso, em conformidade com o CNCT (MEC, 2020).

16. PLANOS DE DISCIPLINAS

1ª Série

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA I
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: ADRIELLE SOARES CUNHA
EMENTA
Conceitos de língua, linguagem e fala. Linguagem verbal e não verbal. Linguagem escrita da oral. Níveis de linguagem e as funções da linguagem. Análise, leitura e produção de texto. Acentuação, ortografia, gêneros e tipos textuais. Figuras de Linguagem. Estrutura e Formação das palavras. Literatura de Informação até o Arcadismo. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.
OBJETIVOS DE ENSINO
GERAIS <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Refletir sobre o conceito de leitura sob diferentes perspectivas;<input type="checkbox"/> Refletir sobre a noção de gênero e tipo textual associando aos fatores de textualidade;<input type="checkbox"/> Contextualizar a literatura identificando categorias pertinentes para a análise e interpretação do texto literário e reconhecer os procedimentos de sua construção, situando-o nos aspectos do contexto histórico, social e político;<input type="checkbox"/> Compreender os mecanismos de resistência da população negra ao longo da história, através da literatura, conhecendo textos de autores canônicos e não-canônicos que abordem a questão racial.
ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Analisar as intenções dos autores na escolha dos temas, das estruturas e dos estilos (recursos expressivos) como procedimentos argumentativos para atribuir significado à leitura de textos literários em diferentes contextos, despertando o pensamento crítico acerca destes;<input type="checkbox"/> Realizar leitura de obras de forma prazerosa e crítica e reconhecer a presença de valores sociais e do respeito humano à diversidade;<input type="checkbox"/> Identificar os aspectos de organização textual, as relações lógico-semânticas entre as ideias do texto, os recursos linguísticos usados em função dessas relações e a estrutura textual em conformidade com a característica peculiar de cada gênero textual;<input type="checkbox"/> Produzir textos do domínio interpessoal e jornalístico.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Linguagem, Língua e fala;<input type="checkbox"/> Variedades linguísticas, Níveis de linguagem;<input type="checkbox"/> Funções da linguagem;<input type="checkbox"/> Linguagem conotativa e denotativa;<input type="checkbox"/> Conceito de texto: texto verbal e não verbal;<input type="checkbox"/> As funções do texto literário e não literário;<input type="checkbox"/> Gêneros literários: lírico, épico e dramático;<input type="checkbox"/> Tipologia textual;<input type="checkbox"/> Novo Acordo Ortográfico;<input type="checkbox"/> Pontuação;<input type="checkbox"/> Efeitos de sentido: duplo sentido, ambiguidade, ironia, humor;<input type="checkbox"/> Figuras de linguagem;<input type="checkbox"/> A gramática e suas partes: processo de estrutura e formação das palavras;<input type="checkbox"/> Literatura como expressão de uma época;<input type="checkbox"/> Primeiras visões do Brasil;<input type="checkbox"/> Barroco: contexto histórico, características e produção de textos;<input type="checkbox"/> Arcadismo: contexto histórico, características e produção de textos.

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aulas expositivas; <input type="checkbox"/> Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo); <input type="checkbox"/> Oficina de leitura e produção textual; <input type="checkbox"/> Atividades dramáticas, saraus literários; <input type="checkbox"/> Atividades interdisciplinares; <input type="checkbox"/> Uso de suportes impressos e online; <input type="checkbox"/> Visitas técnicas; <input type="checkbox"/> Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Atividades Individuais e/ou em grupo; <input type="checkbox"/> Seminários; <input type="checkbox"/> Fóruns; <input type="checkbox"/> Análises críticas; <input type="checkbox"/> Produções de texto; <input type="checkbox"/> Participação em sala; <input type="checkbox"/> Provas.
RECURSOS DIDÁTICOS
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Quadro branco e marcador para quadro branco; <input type="checkbox"/> Notebook e data show; <input type="checkbox"/> Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica); <input type="checkbox"/> Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe; <input type="checkbox"/> Exercícios impressos produzidos pela equipe; <input type="checkbox"/> Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas; <input type="checkbox"/> Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos; <input type="checkbox"/> Equipamento de multimídia.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA</p> <p>AZEREDO, C. J. de. Gramática Houaiss da Língua Portuguesa. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.</p> <p>BAGNO, M. Pesquisa na escola: o que é, como se faz. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BAGNO, M. Preconceito lingüístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BECHARA, Moderna gramática portuguesa. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.</p> <p>CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). Gêneros textuais e ensino. São Paulo: Parábola, 2010.</p> <p>MEC. Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais. Brasília: SECAD, 2006</p> <p>TUFANO, D. Guia prático da nova ortografia. São Paulo: Melhoramentos, 2008.</p> <p>TUFANO, D. Estudos de literatura brasileira. São Paulo: Moderna, 1995.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA I
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: DIEGO AYLLLO DA SILVA SIMÕES
EMENTA
Revisão de Álgebra Fundamental, Funções Elementares e Sequências Numéricas.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Interpretar, analisar, traduzir, quantificar e modelar problemas do mundo real, em diferentes contextos do cotidiano e de outras áreas do conhecimento, fazendo uso do raciocínio lógico abstrato matemático abordado neste ciclo.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender temas básicos da Matemática; definir suas operações e esboçar suas propriedades, fazendo o uso delas na resolução de problemas; <input type="checkbox"/> Conceituar par ordenado, produto cartesiano e relação binária e descrever suas formas de representação; <input type="checkbox"/> Definir e compreender a noção dos diferentes tipos de funções básicas (Afim, Quadrática, Exponencial e Logarítmica), suas caracterizações; identificar formas de representá-las; apresentar e reconhecer as funções elementares por meio de gráficos e leis de associação; explorar e caracterizar suas propriedades por meio de estudo do sinal, equações e inequações; <input type="checkbox"/> Definir sequência e progressões aritmética e geométrica, avaliar somas de termos subjacentes, aplicando-os na resolução de problemas
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Revisão de Álgebra Fundamental</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Expressão Algébrica e Operações com Frações; <input type="checkbox"/> Produtos notáveis e fatoração; <input type="checkbox"/> Proporcionalidade: Regra de três simples diretamente e inversamente proporcional e Regra de três composta; <input type="checkbox"/> Porcentagem; <input type="checkbox"/> Equações e Sistemas de equações do 1º grau. <p>2. Funções</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Noção intuitiva <input type="checkbox"/> Definição <p>3. Funções Elementares</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Função Afim; <input type="checkbox"/> Função Quadrática; <input type="checkbox"/> Função Exponencial; <input type="checkbox"/> Função Logarítmica. <p>4. Sequências Numéricas</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Progressões Aritméticas; <input type="checkbox"/> Progressões Geométricas.
METODOLOGIA DE ENSINO
Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas

também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.

A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais podendo servir de suporte ferramentas como reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.

Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.

As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas e/ou práticas. Tais atividades poderão ser, entre outras, provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.

Ao longo de todo o período letivo, serão realizadas no mínimo, três verificações de aprendizagem.

Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro Branco, Pincel, TV, Vídeo Aulas, Microcomputador (NoteBooks, Tablets ou Computador Iterativo), Softwares Específicos (Geogebra, Exel, Sketchup), Laboratório de Informática, Data Show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

DANTE, L. R.. **Matemática: Contexto & Aplicações**. Editora Ática. 2015.

IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. **Matemática: Ciência e Aplicações**. Editora Atual. 2012.

PAIVA, M. R: **Matemática**. Editora Moderna. 2014.

COMPLEMENTAR

SOUZA, J. **Novo Olhar Matemática**. Editora FTD. 2013.

SMOLE, K. S. **Jogos de matemática : do 1° ao 3° ano**. Porto Alegre: Grupo A, 2008.

IEZZI, G.; MURAKAMI, C. **Fundamentos de matemática elementar, 1 : conjunto, funções**. São Paulo: Atual, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA I
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 100 HORAS
DOCENTE: UELPIS LUIZ TENÓRIO DA SILVA
EMENTA
A disciplina de física na primeira série do ensino médio baseia-se no estudo da Mecânica Newtoniana, do calor e dos fluidos. Assim será feito o estudo da cinemática escalar e vetorial em seus tipos básicos de movimentos: uniforme e uniformemente variado, das Leis de Newton com suas respectivas aplicações e dos princípios físicos de conservação. Por fim, estudaremos temperaturas e calor, juntamente com as leis básicas da termodinâmica, e posterior estudo dos fluidos.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender cientificamente os fenômenos naturais referentes aos movimentos dos corpos, fenômenos térmicos e em fluidos, observando como os princípios físicos podem ser aplicáveis no nosso cotidiano e em tecnologias inerentes a eles.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Decodificar a linguagem matemática presente na cinemática e use corretamente o SI de unidades com seus prefixos; <input type="checkbox"/> Identificar os conceitos físicos teóricos nas atividades experimentais realizadas, de ler e interpretar gráficos; <input type="checkbox"/> Perceber como se dá a relação entre grandezas físicas nos movimentos dos corpos; <input type="checkbox"/> Identificar os tipos de forças presentes nos movimentos retilíneos e circulares, e relacione estas forças entre si com base nos princípios Newtonianos; <input type="checkbox"/> Aplicar os conhecimentos de estática em atividades rotineiras, observando como a pressão está relacionada à força e como as forças em equilíbrio também são abundantes na natureza. <input type="checkbox"/> Relacionar entre si, os mais diversos tipos de energia. <input type="checkbox"/> Relacionar matematicamente os princípios da conservação às leis newtonianas e os aplique nos mais diversos fenômenos da mecânica. <input type="checkbox"/> Perceber a diferença conceitual entre calor e temperatura e identificar os efeitos de uma troca de calor. <input type="checkbox"/> Relacionar as variáveis termodinâmicas em transformações gasosas. <input type="checkbox"/> Aplicar os conhecimentos de hidrostática em atividades rotineiras, observando como a pressão está relacionada à força e como as forças em equilíbrio também são abundantes na natureza.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Unidade 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Introdução à Física <input type="checkbox"/> Introdução à Mecânica <input type="checkbox"/> Cinemática Escalar <ul style="list-style-type: none"> ◦ Conceitos básicos ◦ Velocidade Escalar e Aceleração Escalar ◦ Movimento Uniforme e Gráficos do Movimento Uniforme ◦ Movimento Uniformemente Variado e Gráficos <input type="checkbox"/> Estática <ul style="list-style-type: none"> ◦ Estática dos sólidos ◦ Momento de uma força <p>Unidade 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dinâmica <ul style="list-style-type: none"> ◦ Componentes de forças

- Forças Peso, Normal, Tração, Elástica
- Leis de Newton
- Atrito

Unidade 3

- Energia
 - Matrizes energéticas
 - Energia Potencial e Cinética
 - Trabalho e Potência
 - Conservação da Energia

Unidade 4

- Temperatura e escalas termométricas
 - Dilatação térmica
 - Calor e processos de propagação do calor
 - Mudanças de estado físico da matéria
 - Gases Ideais
 - As Leis da Termodinâmica
 - Máquinas Térmicas e a Revolução Industrial
- Hidrostática
 - Propriedades e grandezas relativas aos fluídos;
 - Equilíbrio dos fluídos

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da física será feita, e experiências científicas serão realizadas, logo as aulas experimentais, de leitura, e com seminários serão utilizadas.

A integração do estudante com uma física presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da física no dia a dia de profissionais via reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.

Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da física para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.

As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o educando possa entender o saber matemático fundamental no entendimento dos fenômenos físicos.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Consideração do desempenho do estudante nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas ou práticas. Tais atividades poderão ser entre outras: provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do estudante serão levados em consideração durante a avaliação.

Ao longo de todo o ano letivo, serão realizadas no mínimo, oito verificações de aprendizagem, sendo no mínimo, duas a cada unidade.

Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro. Pincel. Data-show. Xérox. Material para a montagem dos experimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 1**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 2**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 1**. 9 Ed. São Paulo: Moderna, 2007.

JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 2**. 9 Ed. São Paulo: Moderna, 2007.

YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os Alicerces da Física 1**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

YAMAMOTO, K.; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os Alicerces da Física 2**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

COMPLEMENTAR

DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 1: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005.

DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 2: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005.

GASPAR, A. **Física 1: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002.

GASPAR, A. **Física 2: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002.

PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M. **Física: Ciência e Tecnologia**. São Paulo, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA I
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 100 HORAS
DOCENTE: MANOEL BARBOSA DANTAS
EMENTA
Sistemas Químicos. Introdução ao laboratório. Estrutura Atômica da Matéria. Tabela Periódica. Ligações Químicas (Intra e intermoleculares). Funções Químicas Inorgânicas. Reações Químicas.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Obter um conhecimento geral da disciplina de Química que dará suporte aos demais assuntos que serão vistos posteriormente, como a Físico-química e a Química Orgânica, para que o aluno consiga entender os fenômenos químicos que ocorrem em seu cotidiano.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Solucionar problemas relacionados com situações do cotidiano do educando; <input type="checkbox"/> Entender a dinâmica do laboratório, conhecendo as suas normas de segurança, bem como saber identificar as vidrarias e equipamentos e aprender a manuseá-los; <input type="checkbox"/> Utilizar a linguagem dos símbolos aplicados à Química; <input type="checkbox"/> Distinguir: átomos, elementos, substâncias, moléculas; <input type="checkbox"/> Identificar algumas das propriedades características de uma substância; <input type="checkbox"/> Distinguir as partículas subatômicas, conhecendo-se os conceitos de número atômico, massa atômica e a evolução dos modelos atômicos ao longo da história; <input type="checkbox"/> Estudar o núcleo e a eletrosfera do átomo; <input type="checkbox"/> Prever as propriedades de um elemento químico através de sua localização na tabela periódica; <input type="checkbox"/> Escrever a fórmula de um composto a partir da localização na tabela periódica dos elementos químicos ou consulta na tabela de cátions e ânions; <input type="checkbox"/> Avaliar o tipo de ligação estabelecida entre átomos de diversos elementos, bem como o tipo e a força da ligação entre as moléculas, prevendo as suas propriedades. <input type="checkbox"/> Reconhecer e classificar ácidos, bases e sais, identificando suas principais propriedades; <input type="checkbox"/> Utilizar as regras de nomenclatura para ácidos, bases, sais e óxidos; <input type="checkbox"/> Compreender como se processam as reações químicas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sistemas Químicos <ul style="list-style-type: none"> ○ Definição de química, conceitos de matéria, energia, sistemas, grandezas e unidades de medidas; ○ Massa, volume, temperatura; ○ Pressão, pressão atmosférica, densidade; ○ Estados físicos da matéria, mudanças de estado físico. <input type="checkbox"/> Introdução ao laboratório <ul style="list-style-type: none"> ○ Normas de segurança e boas práticas de laboratório; ○ Vidrarias e equipamentos. <input type="checkbox"/> Estrutura Atômica da Matéria <ul style="list-style-type: none"> ○ Teoria atômica da matéria e os modelos atômicos; ○ Partículas atômicas fundamentais; ○ Número atômico, número de massa; ○ Elemento químico; ○ Íons (cátions e ânions); ○ Propriedades internucleares das entidades químicas (isótopos, isóbaros, isótonos e isoeletrônicos); ○ Evolução do modelo atômico e números quânticos;

- Distribuição eletrônica em átomos e íons.
- **Tabela Periódica**
 - Lei periódica;
 - Organização dos elementos em períodos ou famílias;
 - Classificação dos elementos em H, metais, não-metais, semi-metais e gases nobres;
 - Propriedades periódicas.
- **Ligações atômicas e moleculares**
 - **Ligações químicas**
 - Introdução. Teoria do octeto;
 - **Ligação iônica**
 - Ocorrência da ligação iônica. Montagem das estruturas dos compostos iônicos;
 - Características dos compostos iônicos;
 - **Ligação covalente**
 - Definição, fórmula eletrônica de Lewis. Ocorrência da ligação covalente;
 - Ligação simples, dupla e tripla;
 - Ligação covalente coordenada ou dativa;
 - Regras para montagem das estruturas de Lewis. Ressonância;
 - Exceções à regra do octeto;
 - **Ligações metálicas**
 - Definição, propriedades e ligas metálicas.
 - **Ligações ou forças intermoleculares**
 - Geometria molecular, polaridade das ligações químicas e das moléculas;
 - Solubilidade e forças intermoleculares;
- **Funções químicas inorgânicas**
- **Ácidos**
 - Teoria da dissociação e ionização. Definição de ácidos, nomenclatura;
 - Classificação quanto ao número de hidrogênios ionizáveis;
 - Grau de ionização e força dos ácidos;
 - Principais ácidos e suas aplicações.
- **Bases**
 - Definição, nomenclatura, classificação das bases quanto ao número de hidroxilas;
 - Solubilidade das bases em água, principais bases e suas aplicações.
- **Sais**
 - Definição, nomenclatura;
 - Classificação dos sais e solubilidade. Principais sais e suas aplicações.
- **Óxidos**
 - Óxidos- Definição, nomenclatura,
 - Classificação, chuva ácida.
- **Reações Químicas**
 - Fenômenos físico e químico;
 - Equações químicas e balanceamento;
 - Tipos de reações químicas;
 - Ocorrência das reações químicas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com incentivo da participação do aluno. Aulas com metodologia centrada no aluno. Assuntos abordados em projetos integradores com outras disciplinas. Aulas práticas em laboratório. Realização de experimentos em sala de aula de fácil execução. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
Prova, listas de exercícios, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.
RECURSOS DIDÁTICOS
Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos. kits de modelos químicos, laboratório de química e apostilas de curso.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA ANTUNES, M.T. Ser Protagonista- Química 1. Edições SM: São Paulo, 2015. REIS, M. Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia. Vol.1. São Paulo: FTD, 2007. USBERCO & SALVADOR. Química Geral, Vol 1. São Paulo: Saraiva, 2009.</p> <p>COMPLEMENTAR FELTRE, R. Química. Vol.1. São Paulo: Moderna, 2000. PERUZZO, F. M.; CANTO, E. Química na abordagem do cotidiano. Vol.1. São Paulo: Moderna, 1994. SARDELLA, A. Química. Vol 1. São Paulo: Ática, 1998.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA I
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 100 HORAS
DOCENTE: HELDER NEVES DE ALBUQUERQUE / THIAGO LEITE DE MELO RUFFO
EMENTA
Níveis de Organização Biológica. Características Gerais dos Seres Vivos. Teoria Celular. Origem da Vida. Química Celular. Reprodução: a perpetuação das espécies. Tecidos Animais e sistemas de órgãos. Diversidade de seres vivos. Os vírus como causadores de doenças; Reinos: Monera, Protista e Fungi e seus envolvimento com a biotecnologia; Os Reinos Plantae e Animalia; Noções de anatomia e fisiologia humana. Fundamentos de ecologia.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender as relações entre os conhecimentos sobre bioquímica básica, citologia, biotecnologia, histologia animal e vegetal, os seres vivos e a ecologia, propiciando subsídios teóricos e práticos sobre conteúdos de Biologia que permitam aos alunos melhorar suas percepções e a conscientização sobre a importância da vida para o equilíbrio ambiental, sua preservação e utilização sustentável dos recursos naturais, estimulando a aplicação dos conhecimentos e hábitos adquiridos no estudo da Biologia em sua vida para a preservação, conservação e a consequente melhoria da qualidade de vida.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Apresentar os principais tipos de substância inorgânicas e orgânicas como componentes fundamentais para o desenvolvimento da vida. <input type="checkbox"/> Reconhecer a organização e o funcionamento celular dos seres vivos, distinguindo sua estrutura, organelas e funções. <input type="checkbox"/> Entender os processos reprodutivos dos seres vivos. <input type="checkbox"/> Compreender os processos de mitose e meiose para a diversidade dos seres vivos. <input type="checkbox"/> Utilizar critérios científicos para realizar classificações dos seres vivos. <input type="checkbox"/> Reconhecer as principais características dos representantes de cada um dos cinco reinos, identificando especificidades relacionadas às condições ambientais. <input type="checkbox"/> Discutir o processo evolutivo dos seres vivos nos Reinos Animal e Vegetal. <input type="checkbox"/> Verificar a importância e os modos de sobrevivência dos vírus. <input type="checkbox"/> Entender a importância da diversidade dos seres vivos. <input type="checkbox"/> Conceituar os fundamentos da ecologia e sua importância para a manutenção sadia dos seres vivos no planeta Terra. <input type="checkbox"/> Desenvolver o pensamento do Homem como participante ativo no equilíbrio ecológico do ecossistema.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Níveis de Organização Biológica: padrão na organização da vida. <input type="checkbox"/> Características Gerais dos Seres Vivos: organismos sentem e reagem a mudanças; organismos crescem e se reproduzem; regras básicas de nomenclatura científica. <input type="checkbox"/> Citologia: membrana plasmática e transporte; citoplasma e organelas e Ciclo celular. <input type="checkbox"/> Núcleo Interfásico, Cromatina e Cromossomos. <input type="checkbox"/> Gametas, zigoto e divisão celular nos seres vivos. <input type="checkbox"/> Ciclo celular: Mitose e Meiose <input type="checkbox"/> Origem da Vida: teorias da evolução. <input type="checkbox"/> Química Celular: água; sais minerais; carboidratos; lipídios; proteínas, vitaminas e ácidos nucleicos. <input type="checkbox"/> Reprodução: reprodução assexuada e sexuada; sexualidade e reprodução humana. <input type="checkbox"/> Tecidos Animais e Sistemas de Órgãos: principais tecidos e sistemas de órgãos em vertebrados. <input type="checkbox"/> Vírus: um estudo à parte. <input type="checkbox"/> Diversidade de seres vivos: Monera, Protista, Fungi, Animalia e Plantae. <input type="checkbox"/> Fundamentos de ecologia.

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.
RECURSOS NECESSÁRIOS
Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador. Laboratório equipado para aulas práticas, DVD's didáticos e artigos científicos adequados ao conteúdo e à turma, Data Show.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA AMABIS, A.; MARTHO, M. Biologia. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016 LOPES, S.; ROSSO, S. Bio. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016. RIOS, E. P.; THOMPSON, M. Conexões com a Biologia. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016.</p> <p>COMPLEMENTAR LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F.; PACCA, H. Biologia Hoje. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2016. MARCZWSKI, M; VÉLEZ, E. Ciencias Biológicas. 3 volumes São Paulo: FTD, 1999. SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N. Biologia – Ensino médio. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA BÁSICA I
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: ERNANDES SOARES MORAES
EMENTA
Introdução à Informática, Sistemas Operacionais, Editores de Texto, Softwares de Apresentação, Planilhas Eletrônicas e Internet.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Saber usar o computador como uma ferramenta de produtividade no seu dia a dia, sendo capaz de utilizar softwares específicos em determinadas situações específicas.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender a importância da informática no mundo atual; <input type="checkbox"/> Saber utilizar o computador com uma ferramenta de utilidade no dia a dia, ajudando assim nas mais diversas tarefas e no seu trabalho.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Introdução à Informática:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1. A Informática: história e evolução tecnológica; 1.2 Apresentação dos componentes do computador, internos e externos; 1.3 Como usar corretamente os periféricos teclado e mouse, significados das teclas e suas funcionalidades; 1.4 Acessórios úteis para o computador (periféricos); <p>2. Ligando a máquina e estudando a área de trabalho:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Ícones da área de trabalho, relógio - data e hora, barra de tarefas; 2.2 Menu iniciar e calculadora; 2.3 Praticando o teclado no bloco de notas; 2.4 Paintbrush; 2.5 Conhecendo Programas importantes para o ambiente de trabalho. <p>3. Bibliotecas:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1 Meus documentos: arquivos, pastas copiar, recortar e salvar; 3.2 Imagens, downloads; 3.3 Músicas e vídeos; <p>4. Meu computador:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1 Verificação das propriedades da máquina; 4.2 Conhecendo o Windows Explorer. <p>5. Painel de controle:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5.1 Plano de fundo, papel de parede e suas funcionalidades; 5.2 Contas de usuários e suas funções; 5.3 Gerenciamento de cores, vídeo e som; 5.4 Mouse e suas funções; 5.5 Teclado e suas funções; 5.6 Dispositivos e impressoras (instalar); 5.7 Programas e recursos (instalar e desinstalar programas). <p>6. WordPad</p> <ul style="list-style-type: none"> 6.1 Conhecendo ambiente de texto, barra de ferramentas, régua e treinando o teclado; 6.2 Digitando textos curtos; 6.3 Textos com parágrafos, acentuação e pontuação; 6.4 Aprendendo a fazer curriculum vitae.

7. Internet

- 7.1 Conceitos básicos sobre a rede mundial (WWW)
- 7.2 Técnicas de navegação
- 7.3 Técnicas de procura
- 7.4 Criação de e-mail
- 7.5 Configuração de e-mail
- 7.6 Técnicas de troca de mensagens
- 7.7. Cidadania digital
- 7.8 Armazenamento virtual de arquivos
- 7.9 Principais plataformas virtuais de ensino

8. O smartphone como ferramenta de trabalho

- 8.1 Utilizando o smartphone
- 8.2 Principais atalhos e funcionalidades do dispositivo

9. Trabalho de conclusão de curso

- 9.1 Principais orientações para edição e redação dos relatórios técnicos
- 9.2 Principais orientações para edição e redação de Trabalhos de conclusão de curso
- 9.3 Apoio na edição dos trabalhos acadêmicos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas e ilustradas;
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);
- Atividades interdisciplinares;
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Aulas expositivas;
- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários;
- Provas;
- Participação em sala.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro, livros apostilas, Data-Show, aparelho de som, CD, DVD, pen drive, textos e livros didáticos;
- Laboratório de Informática e computadores com softwares instalados os quais são:
 - o Sistema Operacional Windows;
 - o Pacote BrOffice.
- E a presença de uma rede de computadores com acesso à Internet.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA:

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A.. **Introdução a Informática**. 8º Edição. São Paulo: Prentice-Hall, 2004.

FIRMINO, J.K. **Informática básica** - Ministério da Educação portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/07_inf_bas.pdf, 2ª ed. 2012.

THE DOCUMENT FOUNDATION. BrOffice 3.3.x, versão 4, 2011.

VASU, J. **Windows 7**. Tips & Tricks, 2007.

COMPLEMENTAR

VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9ª Edição. Rio de Janeiro – Elsevier, 2014.

NORTON, P.; RATTO, M. C. S. R. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson, 1997.

MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7 Ed. São Paulo: Érica, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL I
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
NÍVEL: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO
EMENTA
Organização da vida dos estudos no ensino. Importância da leitura. Tipos de conhecimento. Universo científico. Características da pesquisa e do pesquisador. Documentação como método de estudo. Fundamentos operacionais do Método Científico. Indissociabilidade do Ensino, Extensão e da Pesquisa no IFPB. Estruturação de pesquisa científica: da formulação de problema à análise de resultados. Elementos para realização de trabalhos científicos com base nas normas vigentes. Natureza e instrumentos de pesquisa. Natureza e formas de comunicação dos resultados.
OBJETIVOS DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Desenvolver no aluno hábitos e atitudes científicas que possibilitem o desenvolvimento de uma vida intelectual disciplinada e sistematizada; <input type="checkbox"/> Compreender a pesquisa como princípio científico e princípio educativo; <input type="checkbox"/> Diferenciar os tipos de conhecimento; <input type="checkbox"/> Aplicar os procedimentos básicos envolvidos no trabalho científico. <input type="checkbox"/> Desenvolver no aluno habilidades quanto ao uso de técnicas da documentação como formas de estudo; <input type="checkbox"/> Construir um referencial teórico capaz de fundamentar a elaboração de trabalhos profissionais; <input type="checkbox"/> Sistematizar a pesquisa e as técnicas empíricas na área de Panificação; <input type="checkbox"/> Determinar as etapas necessárias para realização de um trabalho de pesquisa científica; <input type="checkbox"/> Compreender as variáveis envolvidas na elaboração de trabalhos científicos e suas finalidades; <input type="checkbox"/> Conhecer as principais normas da ABNT e sua aplicação em trabalhos acadêmicos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Organização e Exigências da vida do estudante no Ensino Profissional (os instrumentos de trabalho e a disciplina de estudo) <input type="checkbox"/> Elaboração de textos básicos para o estudo da área profissional (tipos de leitura, fichamento) <input type="checkbox"/> Tipos de conhecimento (popular, religioso, filosófico e científico) <input type="checkbox"/> Noções preliminares sobre ciência, método e pesquisa científica (história, conceitos, fundamentos) <input type="checkbox"/> A prática da Documentação como método de estudo pessoal <input type="checkbox"/> Documentação geral e bibliográfica <input type="checkbox"/> Concepção de pesquisa científica e as técnicas empíricas <input type="checkbox"/> Compreensão, análise e produção de textos acadêmicos: resumo, resenha, diários de observação, relatórios técnicos, TCC <input type="checkbox"/> Elaboração de resumos e diários de observação <input type="checkbox"/> Diretrizes para a elaboração de um trabalho científico <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> As etapas da elaboração; <input type="checkbox"/> Formas de trabalhos científicos; <input type="checkbox"/> Natureza e Instrumentos de pesquisa; <input type="checkbox"/> Pesquisa quantitativa x qualitativa; <input type="checkbox"/> Tipos e regras de citação; <input type="checkbox"/> Normas legais para a elaboração do trabalho científico / ABNT.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo da pesquisa científica, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Assim, serão adotadas algumas estratégias de aprendizagem, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aula expositiva e dialogada; <input type="checkbox"/> Leitura compartilhada; <input type="checkbox"/> Trabalhos em pequenos grupos;

- Realização de trabalhos e estudos de textos básicos para área profissional;
- Produção de fichamentos;
- Realização de Seminários;
- Elaboração de meios criativos vinculados a outras disciplinas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Para tanto, a avaliação ocorrerá de forma processual, no decorrer do semestre, quando avaliaremos a participação dos alunos nas aulas e sua produção textual no que concerne a elaboração de rotinas diárias de estudo, fichamentos, a elaboração de trabalhos acadêmicos com base na ABNT. Dessa forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando claros seus objetivos e critérios, a saber: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias, clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados a demonstração do domínio dos conhecimentos adquiridos com o universo científico.

RECURSOS DIDÁTICOS

O desenvolvimento da disciplina de Seminário I irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação do aluno. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudio-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais e físicas
- Laboratórios
- Internet
- Transporte para visitas técnicas .

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1991

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: POLIANA SOUSA EPAMINONDAS LIMA/ LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE
EMENTA
Conceitos básicos sobre nutrição e nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais, fibras e água). Recomendações nutricionais conforme a faixa etária e os estágios fisiológicos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. O desequilíbrio de nutrientes na dieta e a relação com algumas doenças. Alimentos funcionais. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Normas de segurança de laboratório. Materiais de laboratório. Amostragem e preparo da amostra. Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação. Interpretação dos resultados das análises.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Assimilar os conceitos básicos sobre os nutrientes contidos nos alimentos e suas funções no organismo humano, identificando tais nutrientes a partir da realização de análises físico-químicas aplicadas a produtos de panificação.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ Compreender a relação entre as necessidades nutricionais conforme o estágio fisiológico humano, identificando como maus hábitos alimentares e problemas na digestão, absorção e transporte de nutrientes podem desencadear doenças nutricionais; ❑ Aproveitar integralmente os nutrientes presentes nos alimentos para o enriquecimento nutricional de preparações e desenvolvimento de novos produtos; ❑ Compreender como o processamento dos alimentos pode influenciar na qualidade nutricional dos mesmos; ❑ Reconhecer a qualidade nutricional dos insumos alimentícios e dos produtos de panificação, a partir de sua composição nutricional, identificando seus nutrientes a partir da aplicação de métodos de análises físico-químicas de alimentos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> ❑ Conceitos básicos sobre nutrição, nutrientes, alimentação saudável, grupos de alimentos e pirâmide alimentar. ❑ Recomendações nutricionais conforme a faixa etária (pré-escolar, escolar, adolescência, adulto e do idoso) e os estágios fisiológicos (gestação e na lactação). ❑ Digestão, absorção e transporte de nutrientes (Influência da digestão sobre a biodisponibilidade de nutrientes e sobre o aparecimento de alergias alimentares e outras doenças da nutrição). ❑ O desequilíbrio de nutrientes na dieta e a relação com algumas doenças (desnutrição, avitaminoses, obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, alergias alimentares). ❑ Alimentos funcionais (conceito, principais compostos bioativos contidos nos alimentos funcionais e seus benefícios para o organismo humano). ❑ Aproveitamento de resíduos agroindustriais (combate ao desperdício; enriquecimento nutricional e desenvolvimento de produtos de panificação). ❑ Normas de segurança em laboratório. ❑ Materiais de laboratório: vidrarias, metais, reagentes, principais equipamentos. ❑ Amostragem e preparo da amostra: amostras sólidas, líquidas e pastosas. ❑ Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação - Composição centesimal (umidade, cinzas, açúcares, lipídios, proteínas, fibras). ❑ Interpretação dos resultados das análises, de acordo com a legislação vigente.

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aulas expositivas e dialogadas. <input type="checkbox"/> Aulas ilustradas com recursos audiovisuais – Datashow, vídeos. <input type="checkbox"/> Aulas práticas. <input type="checkbox"/> Pesquisas individuais e em grupo. <input type="checkbox"/> Seminários sobre temas complementares ao conteúdo programático. <input type="checkbox"/> Visitas técnicas; <input type="checkbox"/> Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A avaliação da aprendizagem será realizada de forma contínua, por meio de atividades teóricas, contendo questões objetivas e/ou dissertativas. <input type="checkbox"/> Aulas práticas e/ ou visitas técnicas serão avaliadas por meio do desempenho prático do aluno, além de relatório de práticas. <input type="checkbox"/> Serão realizadas ainda atividades como trabalhos escritos em grupo e apresentações de seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Materiais: recursos audiovisuais (data show/ slides/ apresentador óptico/ vídeos/ equipamento de áudio). <input type="checkbox"/> Quadro branco e marcador para quadro branco. <input type="checkbox"/> Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos. <input type="checkbox"/> Televisão. <input type="checkbox"/> Computador interativo. <input type="checkbox"/> Notebook. <input type="checkbox"/> Livros. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Laboratório de análises físico-químicas.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas : Unicamp, 2003. 207 p.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2010.</p> <p>SPRINGHOUSE CORPORATION. Nutrição: incrivelmente fácil. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>DUARTE, L. J. V. Alimentos funcionais. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.</p> <p>EWING, G. Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo: Edgar Blucher, 1972. 296p.</p> <p>LELIS, M. C. Aproveitamento integral de alimentos. Livro digital. Viçosa: A. S. Sistemas, 2014.</p> <p>PACHECCO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>SALGADO, J. M. A alimentação que previne doenças - do pré-escolar à adolescência. Editora Madras, 2004.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: RELAÇÕES HUMANAS E ÉTICA NO TRABALHO
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 1º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: FLÁVIA MÁRCIA TAVARES
EMENTA
Importância das Relações Humanas no Trabalho. Sensibilização para um posicionamento crítico e reflexivo do papel do indivíduo numa sociedade voltada para o mundo do trabalho. Aplicação de conceitos de Psicologia à organização do estudo das relações humanas interpessoais e intergrupais, com foco na comunicação, liderança e ética. O Homem como ser moral. Ética nas organizações e na administração.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender os conceitos relativos às relações que se desenvolvem no ambiente de trabalho, ajudando a desenvolver um posicionamento crítico e reflexivo do indivíduo no contexto social, além de trabalhar a interpessoalidade e a capacidade de lidar com o outro e de aplicar os preceitos éticos no ambiente profissional.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <p>Ao final de cada etapa, o aluno deverá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conceituar adequadamente as relações de trabalho; <input type="checkbox"/> Caracterizar os tipos de comportamentos no ambiente de trabalho; <input type="checkbox"/> Desenvolver e aprimorar estratégias de comunicação; <input type="checkbox"/> Desenvolver sua capacidade de liderar e trabalhar em grupo; <input type="checkbox"/> Compreender os conceitos de ética dentro das organizações; <input type="checkbox"/> Saber utilizar o que foi aprendido nas suas relações interpessoais; <input type="checkbox"/> Discutir e refletir acerca da ética como valor de conduta na sociedade e no exercício profissional.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Psicologia Organizacional: conceitos e definições (literatura específica) (O que é Psicologia e qual a sua função dentro das organizações/ Comportamento organizacional/ Desenvolvimento organizacional/ Relações Humanas). <input type="checkbox"/> A compreensão pessoal e do outro (Conhecimento de si e a convivência em grupo/ A arte de perceber o outro/ Problemas de relações humanas no trabalho). <input type="checkbox"/> Comunicação Interpessoal (Vivendo em sociedade através da comunicação/ Os elementos básicos da comunicação/ Você comunicando-se com os outros/ Comunicação interpessoal no trabalho/ Barreiras específicas na comunicação organizacional). <input type="checkbox"/> Liderança (A liderança no contexto organizacional/ Dinâmica da liderança/ As lideranças, chefias, suas características de personalidade e dos grupos/ Problemas de liderança). <input type="checkbox"/> Ética e Responsabilidade Social (Conceito de ética e moral/ Noções básicas de ética/ A ética nas organizações/ Responsabilidade social e cidadania). <input type="checkbox"/> O Homem como ser moral: (Conceituação de ética e de moralidade/ Principais concepções éticas).
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aulas expositivas. <input type="checkbox"/> Estudo individual/ grupal. <input type="checkbox"/> Debate. <input type="checkbox"/> Técnicas vivenciais de dinâmica de grupo; <input type="checkbox"/> Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será processual, formativa e contínua, a qual será composta por prova e apresentação de seminários, como também participação dos alunos, individualmente e nos grupos, e frequência nas aulas, tendo como critérios a responsabilidade e a qualidade da(s) tarefa(s) realizada(s).

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico (giz). Data show, TV e vídeo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

ASHLEY, P. (org.). **Ética e Responsabilidade social nos negócios**. São Paulo, Editora Saraiva, 2002.

BENDASSOLLI, P. F. **Psicologia e Trabalho: apropriações e significados**. São Paulo: Cengage Learning, 2009. (Coleção Debates em Administração).

CAROSELLI, M. **Relações Pessoais no Trabalho**. Tradução: Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

COMPLEMENTAR

BROWN, M. T. **Ética nos negócios: como criar e desenvolver uma consciência ética dentro das empresas, visando tomadas de decisões morais e socialmente responsáveis**. São Paulo, Makron Books, 1993.

CHIAVENATO, I. **Recursos Humanos**. Edição compacta. 5a ed. São Paulo: Atlas, 2000.

COUTINHO DE ARRUDA, M. C. **Código de Ética: um instrumento que adiciona valor**. São Paulo, Negócio Editora, 2002.

MINICUCCI, A. **Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais**. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2001.

SROUR, R. H. **Ética empresarial: a gestão da reputação**. 2 ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2003.

2ª Série

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA II

CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)

SÉRIE: 2º ANO

CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS

DOCENTE: ADRIELLE SOARES CUNHA

EMENTA

Leitura e análise de textos literários (poemas, crônicas, contos e romances). A estética romântica; O Romantismo no Brasil: poesia e prosa; Relações morfossintáticas; Competências da redação do Enem: o texto dissertativo-argumentativo; Realismo; As tendências do Realismo no Brasil: o Naturalismo e o Parnasianismo; O Simbolismo. Gramática: Períodos simples e compostos. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.

OBJETIVOS DE ENSINO

GERAIS

- Perceber a leitura como instrumento de prazer, como ferramenta de exploração, apropriação e interação na sociedade;
- Reconhecer a literatura como forma de expressão estética de sentimentos humanos e valores sociais, produto de um trabalho do homem historicamente situado;
- Reconhecer a importância da gramática na instrumentalização para práticas discursivas seja na condição de enunciador ou enunciatário;
- Compreender a produção textual como instrumento comunicativo de relações específicas entre si;
- Contextualizar a literatura identificando categorias pertinentes para a análise e interpretação do texto literário e reconhecer os procedimentos de sua construção, situando-o nos aspectos do contexto histórico, social e político;
- Compreender os mecanismos de resistência da população negra ao longo da história, através da literatura, conhecendo textos de autores canônicos e não-canônicos que abordem a questão racial.

ESPECÍFICOS

- Compreender a literatura produzida no Brasil nos séculos XIX como um reflexo do contexto social da época;
- Produzir textos eficientes conforme a tipologia textual;
- Trabalhar a reflexão gramatical integrada à leitura;
- Relacionar o estudo da sintaxe do período composto a situações de uso da língua, principalmente no que diz respeito à produção de efeitos de sentido específicos, em textos variados;
- Discutir a questão da identidade nacional e a valorização da cultura popular e da linguagem coloquial brasileira a partir da ruptura com os padrões estéticos da arte clássica e mimética.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Períodos simples e composto;
- Sintaxe do período simples: termos essenciais, integrantes e acessórios da oração;
- O texto dissertativo: proposta temática, argumentação, proposta de intervenção;
- A estética romântica: considerações gerais;
- O Romantismo no Brasil: poesia e prosa;
- Relações morfossintáticas: estudo das classes de palavras;
- Discutindo as competências da redação do Enem: o texto dissertativo-argumentativo;
- Realismo: contexto histórico, características e estudo de textos;
- As tendências do Realismo no Brasil: o Naturalismo e o Parnasianismo;
- Simbolismo: contexto histórico, características e estudo de textos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo);

- Oficina de leitura e produção textual;
- Atividades dramáticas, saraus literários;
- Atividades interdisciplinares;
- Uso de suportes impressos e online;
- Visitas técnicas;
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Atividades Individuais e/ou em grupo;
- Seminários;
- Fóruns;
- Análises críticas;
- Produções de texto;
- Participação em sala;
- Provas.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica);
- Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe;
- Exercícios impressos produzidos pela equipe;
- Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas;
- Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos;
- Equipamento de multimídia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

AZEREDO, C. J. de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.

BAGNO, M. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.

BAGNO, M. **Preconceito lingüístico: o que é, como se faz**. São Paulo: Loyola, 2000.

BECHARA, **Moderna gramática portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.

CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. **Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática**. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.

DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Parábola, 2010.

COMPLEMENTAR

MEC. **Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais**. Brasília: SECAD, 2006

TUFANO, D. **Guia prático da nova ortografia**. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

TUFANO, D. **Estudos de literatura brasileira**. São Paulo: Moderna, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA II
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 100 HORAS
DOCENTE: DIEGO AYLLLO DA SILVA SIMÕES
EMENTA
Geometria na visão Plana e Espacial. Noções de: Trigonometria, Matrizes e Sistemas Lineares. Análise Combinatória. Noções de Estatística.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL Interpretar, analisar, traduzir, quantizar e modelar problemas do mundo real usando o raciocínio lógico abstrato matemático.</p> <p>ESPECÍFICOS Ao final de cada etapa pretende-se que o aluno seja capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Identificar, resolver um Sistema Linear com duas ou três Incógnitas; Aplicar os Sistemas Lineares na Resolução de Problemas; <input type="checkbox"/> Conceituar, Classificar e Construir Matrizes; Operar e Aplicá-los na Resolução de Problemas do Cotidiano; <input type="checkbox"/> Calcular Determinantes de 1ª, 2ª e 3ª Ordens; Aplicá-los na resolução de Sistemas Lineares e no Cálculo de Áreas de Triângulos no Plano Cartesiano; <input type="checkbox"/> Compreender os conceitos de Ponto, Reta, Plano, Segmento de Reta, Paralelismo e Perpendicularismo, Triângulos, Polígono, Círculo e Circunferência, Áreas de Figuras Planas, Paralelepípedo, Cubo, Cilindro, Cone e Esfera, bem como suas Relações Analíticas: Congruência, Semelhança e Relações Métricas e Trigonométricas (Seno, Cosseno e Tangente); <input type="checkbox"/> Calcular grandezas como comprimento (arestas e diagonal), superfície (área) e capacidade (volume) de Paralelepípedo, Cubo, Cilindro, Cone e Esfera e aplicá-las em problemas contextualizados; <input type="checkbox"/> Conhecer e compreender as técnicas básicas de contagem (como o Princípio Fundamental da Contagem) de elementos de um conjunto agrupados sob determinadas condições aplicando-as na resolução de problemas; <input type="checkbox"/> Conceituar e definir probabilidade de um evento, descrever suas propriedades e aplicá-los na resolução de problemas; <input type="checkbox"/> Conceituar população, amostra, frequência e frequência relativa; <input type="checkbox"/> Separar uma amostra de números em classes; <input type="checkbox"/> Construir tabelas de distribuição de frequência; <input type="checkbox"/> Representar uma distribuição de frequência em gráfico de linha, gráfico de barras (horizontais e verticais) e gráfico de setores; <input type="checkbox"/> Construir e interpretar histogramas de uma distribuição de frequência de classes não unitárias; <input type="checkbox"/> Conceituar média aritmética mediana e moda, e aplicar esses conceitos na resolução de problemas; <input type="checkbox"/> Conceituar desvio absoluto médio, variância e desvio padrão, e aplicar esses conceitos na resolução de problemas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Sistemas Lineares:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Equação Linear de uma ou mais variáveis; <input type="checkbox"/> Resolução de Sistemas Lineares de duas e três Incógnitas. <p>2. Matrizes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Definição e Classificação; <input type="checkbox"/> Operações de Adição e Multiplicação;

3. Determinante:

- Cálculo de Determinantes de 1ª, 2ª e 3ª Ordens;
- Aplicações na resolução de Sistemas Lineares e no Cálculo de Áreas de Triângulos;

4. Geometria Plana:

- Noções Primitivas de Ponto, Reta e Plano;
- Noções de Ângulos e Classificações;
- Paralelismo e Perpendicularismo de Retas;
- Polígonos: Elementos e Nomenclatura;
- Triângulos: Definição, Classificação e Elementos;
- Quadriláteros Convexos, Côncavos e Notáveis;
- Circunferência e Círculo: Definição, Classificação e Elementos;
- Áreas de figuras geométricas básicas.

5. Geometria Espacial:

- Paralelepípedo,
- Cubo,
- Cilindro,
- Cone
- Esfera;

6. Trigonometria:

- Triângulo Retângulo;
- Triângulo Qualquer;
- Ciclo Trigonométrico;
- Funções Trigonométricas.

7. Análise Combinatória:

- Princípio Fundamental da Contagem;
- Permutações;
- Arranjos;
- Combinação.

8. Probabilidade:

- Espaço amostral;
- Eventos e combinações de eventos;
- Probabilidade condicional;
- Independência de dois eventos.

9. Noções de Estatística Descritiva:

- O que é Estatística;
- Conceitos preliminares;
- Distribuição de frequência ;
- Medidas estatísticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da Matemática será feita.

A integração do estudante com uma Matemática presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da Matemática no dia a dia de profissionais podendo servir de suporte ferramentas como reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.

Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da Matemática para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.

As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender os fundamentos da Matemática e a essência de cada assunto tratado.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<p>A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas e/ou práticas. Tais atividades poderão ser, entre outras, provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.</p> <p>Ao longo de todo o período letivo, serão realizadas no mínimo, quatro verificações de aprendizagem.</p> <p>Em vista dos futuros resultados avaliativos existentes ao longo do curso, talvez faça-se necessária uma flexibilização dos conteúdos para um melhor alcance dos objetivos já citados neste plano.</p>
RECURSOS DIDÁTICOS
<p>Serão utilizados nas aulas quadro branco e respectivas canetas, aparelhos de projeção e, de acordo com a disponibilidade do recurso, possivelmente, programas computacionais onde o aluno interaja com as aplicações tecnológicas da Matemática.</p>
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA DANTE, L. R.. Matemática: Contexto & Aplicações. Editora Ática. 2015. IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSAJN, D.; PÉRIGO, R.; ALMEIDA, N. de. Matemática: Ciência e Aplicações. Editora Atual. 2012. PAIVA, M. R: Matemática. Editora Moderna. 2014. SOUZA, J. Novo Olhar Matemática. Editora FTD. 2013.</p> <p>COMPLEMENTAR IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar, 3: trigonometria. 9.ed. São Paulo: Atual; Saraiva, 2013 CRESPO, A. A. Estatística Fácil. 19.ed. São Paulo: Saraiva, 2009. TOLEDO, G. L. Estatística Básica. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2015.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA II
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: UELPIS LUIZ TENÓRIO DA SILVA
EMENTA
A disciplina de física na segunda série do ensino médio baseia-se no estudo das ondas sonoras e luminosas, do eletromagnetismo e da gravitação universal. Assim, estudaremos os princípios da óptica geométrica, a luz e suas propriedades, os fenômenos eletromagnéticos e gravitação universal. Assim, estudaremos os movimentos ondulatórios e a acústica, e os princípios da óptica geométrica, a luz e suas propriedades, inclusive as ondulatórias, os fenômenos eletromagnéticos juntamente com as aplicações tecnológicas recentes. Por fim, estudaremos o movimento dos corpos celestes, e sua relevância.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender os fenômenos ondulatórios (acústicos e ópticos), eletromagnéticos do ponto de vista científico, relacionando estes conhecimentos com aparelhos tecnológicos existentes, e aplicando ainda estes saberes em situações cotidianas.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Escrever matematicamente e manipular equações referentes à velocidade de uma onda, e identificar em seu cotidiano os mais diversos fenômenos ondulatórios. <input type="checkbox"/> Aplicar os conhecimentos de ondulatória no estudo das ondas sonoras vendo nestas um tipo particular e importantíssimo de onda. <input type="checkbox"/> Identificar e diferenciar os tipos de fenômenos luminosos e os relacione aos fenômenos ondulatórios. <input type="checkbox"/> Obter graficamente imagens produzidas por espelhos e lentes. <input type="checkbox"/> Identificar diferentes aparelhos elétricos e suas funções, bem como símbolos de grandezas elétricas nas chapas de fabricação de aparelhos elétricos; <input type="checkbox"/> Conhecer e explicar os processos de eletrização dos corpos; <input type="checkbox"/> Identificar e representar circuitos elétricos simples e instalações domésticas, bem como dimensionar e montar circuitos elétricos ou maquetes de instalações; <input type="checkbox"/> Reconhecer fenômenos elétricos e magnéticos no mundo natural e em sistemas tecnológicos; <input type="checkbox"/> Descrever e explicar os ciclos dia-noite, fases da Lua, estações do ano; <input type="checkbox"/> Explicar movimentos e interações de planetas, satélites e cometas; <input type="checkbox"/> Conhecer instrumentos e equipamentos utilizados pelos astrónomos, como telescópios, radares, satélites artificiais, foguetes e naves espaciais, reconhecendo usos de satélites artificiais para localização e rastreamento, e suas aplicações nas telecomunicações.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Unidade 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Óptica Geométrica <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Espelho planos e esféricos <input type="checkbox"/> Lentes e Prismas <input type="checkbox"/> Instrumentos ópticos e a óptica da visão <input type="checkbox"/> Ondulatória <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ondas: Tipos, velocidade, reflexão, refração, superposição, ressonância, interferência e difração <input type="checkbox"/> Acústica: O som e suas propriedades, efeito Doppler e intensidade sonora <p>Unidade 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eletricidade <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conceitos fundamentais de eletricidade; <input type="checkbox"/> Processos de eletrização;

- Lei de Coulomb;
- Campo elétrico;
- Corrente elétrica e a Lei de Ampere;
- Circuitos elétricos e seus componentes.

Unidade 3

- Magnetismo
 - Campo Magnético, Força Magnética, ímãs e Bobinas;
 - Fenômenos elétricos e magnéticos: motores e geradores;
 - Indução eletromagnética e as Leis de Faraday e de Lenz;
 - Produção, transmissão e consumo da energia elétrica;
 - Ondas eletromagnéticas

Unidade 4

- Gravitação Universal
 - Terra e o sistema solar: fenômenos e ciclos astronômicos;
 - Movimento Planetário, as Leis de Kepler: Características e movimentos da Lua, da Terra, das estrelas e outros planetas;
 - Grandezas e instrumentos de medida em escala astronômica;
 - Lei da Gravitação Universal de Newton;
 - Modelos cosmológicos antigos: Geocentrismo e Heliocentrismo;
 - Características dos planetas do sistema solar;
 - Eclipses, estações do ano e fases da Lua.

METODOLOGIA DE ENSINO

Ao longo do curso, os conteúdos serão abordados não só de forma expositiva, mas também de forma a explorar a reflexão do aluno diante do conteúdo. Nesse sentido, uma abordagem histórica da física será feita, e experiências científicas serão realizadas, logo as aulas experimentais, de leitura, e com seminários serão utilizadas.

A integração do estudante com uma física presente no mundo do trabalho se dará através de uma abordagem contextualizada em aulas discursivas onde o estudante perceba as inúmeras aplicações da física no dia a dia de profissionais via reportagens, entrevistas e possíveis recursos audiovisuais.

Projetos interdisciplinares onde o aluno perceba a importância da física para outras ciências também serão realizados, nesta perspectiva aulas com atividades em grupo ou individuais se farão necessárias em sala ou em caráter extraclasse.

As aulas expositivas serão realizadas principalmente para que o aluno possa entender o saber matemático fundamental no entendimento dos fenômenos físicos.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será feita ao longo do curso de forma contínua, levando em consideração o desempenho do aluno nas atividades individuais de classe e extraclasse e em atividades em grupo, sejam elas teóricas ou práticas. Tais atividades poderão ser entre outras: provas, seminários, pesquisas, desenvolvimento de projetos interdisciplinares, atividades experimentais, relatórios. Além destas atividades, o comportamento, a participação e o interesse do aluno serão levados em consideração durante a avaliação.

Ao longo de todo o ano letivo, serão realizadas no mínimo, quatro verificações de aprendizagem, sendo no mínimo, uma a cada unidade.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro; Pincel; Data-show; Xérox; Material para a montagem dos experimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BOAS, N. V. **Tópicos de Física 3**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

JÚNIOR, F. R.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. de T. **Os Fundamentos da Física 3**. 9 Ed. São

Paulo: Moderna, 2007.

YAMAMOTO, K.; FUKU, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os Alicerces da Física 3**. 12 ed. São Paulo: Saraiva, 1998.

COMPLEMENTAR

DA LUZ, A. M. R.; ÁLVARES, B. A. **Física 3: Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2005.

GASPAR, A. **Física 3: Mecânica**. São Paulo: Ática, 2002.

PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M. **Física: Ciência e Tecnologia**. São Paulo, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA II
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: MANOEL BARBOSA DANTAS
EMENTA
Soluções. Equilíbrio Químico. Introdução à Química Orgânica. Classificação das Cadeias Carbônicas. Funções Orgânicas.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ Aprender a realizar o preparo de soluções e compreender o equilíbrio químico em meio aquoso e abordar os conceitos e propriedades dos compostos orgânicos e sua relação com o cotidiano e o meio ambiente. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ Definir e classificar os tipos de solução; ❑ Aprender a efetuar os cálculos para obtenção das soluções nas diversas expressões físicas de concentração; ❑ Aprender o procedimento de preparação, diluição e padronização de soluções. ❑ Entender o conceito de equilíbrio químico e principalmente o equilíbrio em meio aquoso; ❑ Entender que as reações químicas em um determinado momento atingem um equilíbrio químico e que este é dinâmico; ❑ Classificar os diversos tipos de equilíbrio existentes, realizando cálculos das constantes de equilíbrio, de pH, pOH, dentre outros; ❑ Identificar os métodos de verificação de pH; ❑ Aprender a identificar as diversas funções orgânicas, aprendendo como se dá a nomenclatura de cada composto; ❑ Aprender as propriedades principais de cada função orgânica e sua relação com o cotidiano.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> ❑ Soluções <ul style="list-style-type: none"> ○ Definição. Classificação das soluções quanto à fase de agregação e condutibilidade elétrica; ○ Coeficiente de solubilidade; ○ Classificação das soluções pela relação soluto/solvente; ○ Soluções diluídas e concentradas; ○ Expressões químicas de concentração das soluções. ❑ Equilíbrio Químico <ul style="list-style-type: none"> ○ Definição, classificação dos equilíbrios; ○ Equilíbrios moleculares homogêneos e heterogêneos ○ Expressão da constante de equilíbrio em termos de concentração molar (K_c) e em termos de pressão parcial (K_p); ○ Relação entre K_p e K_c; ○ Grau de equilíbrio (α); ○ Fatores que deslocam o equilíbrio químico: concentração, pressão total e temperatura; ○ Equilíbrio iônico; ○ Grau de ionização ou grau de dissociação iônica (α); ○ Constante de ionização ou constante de dissociação iônica; ○ Lei da diluição de Ostwald; ○ Equilíbrio iônico da água: pH e pOH. ❑ Introdução à Química Orgânica <ul style="list-style-type: none"> ○ O carbono;

<ul style="list-style-type: none"> ○ Híbridação; ○ Classificação das cadeias carbônicas. <p>□ Funções Orgânicas</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Hidrocarbonetos (alifáticos e aromáticos); ○ Funções orgânicas oxigenadas; ○ Funções orgânicas nitrogenadas; ○ Outras funções orgânicas.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas e dialogadas, com observação da participação do aluno. Aulas com metodologia centrada no aluno. Assuntos abordados em projetos integradores com outras disciplinas; Aulas práticas em laboratório. Realização de experimentos em sala de aula de fácil execução. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.</p>
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<p>Prova, listas de exercícios, relatório de aula prática, seminário, trabalhos, frequência e participação.</p>
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<p>Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia e vídeos educativos. kits de modelos químicos. Laboratório de química. Apostilas de curso.</p>
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA ANTUNES, M.T. Ser Protagonista- Química 2. Edições SM: São Paulo, 2015. ANTUNES, M.T. Ser Protagonista- Química 3. Edições SM: São Paulo, 2015. PERUZZO, F. M.; CANTO, E. Química na abordagem do cotidiano. São Paulo: Moderna, 1994. REIS, M. Química- meio ambiente- cidadania-Tecnologia. Vol.3. São Paulo: FTD, 2007. USBERCO & SALVADOR. Química Orgânica, Vol 3. São Paulo: Saraiva, 2009.</p> <p>COMPLEMENTAR FELTRE, R. Química. Vol.2. São Paulo: Moderna, 2000. FELTRE, R. Química. Vol.3. São Paulo: Moderna, 2000. SARDELLA, A. Química. Vol 2. São Paulo: Ática, 1998. SARDELLA, A. Química. Vol 3. São Paulo: Ática, 1998. USBERCO & SALVADOR. Química: Físico-química, Vol 2. São Paulo: Saraiva, 2009.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA II
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: HELDER NEVES DE ALBUQUERQUE / THIAGO LEITE DE MELO RUFFO
EMENTA
Relações ecológicas e o fluxo de energia e de matéria nos ecossistemas; Sustentabilidade para a sobrevivência da vida no planeta. Genética; Biotecnologia; Evolução e Especiação dos seres vivos.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender os mecanismos de surgimento, evolução e diversidade dos seres vivos e as relações entre os seres vivos e com seu meio ambiente na perspectiva de conservação com base nas relações ecológicas, sustentabilidade, genética e biotecnologia. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender as relações ecológicas e o fluxo de energia e matéria nos ecossistemas; <input type="checkbox"/> Perceber a necessidade da sustentabilidade para a manutenção da vida; <input type="checkbox"/> Entender as Leis de Mendel e as probabilidades na genética; <input type="checkbox"/> Identificar a natureza bioquímica do DNA, e relacionar manipulação genética à bioética (riscos e benefícios); <input type="checkbox"/> Distinguir as características hereditárias das congênicas e adquiridas, identificando suas relações de causas, efeitos e consequências biológicas; <input type="checkbox"/> Analisar aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano: Incompatibilidade dos grupos sanguíneos, transplantes, doenças autoimunes, metabólicas e hereditárias; <input type="checkbox"/> Reconhecer a importância dos testes de DNA nos casos de determinação da paternidade, e identificação de espécies; <input type="checkbox"/> Avaliar a importância dos aspectos econômicos e sociais envolvidos no uso da Biotecnologia: clonagem, transgênicos, o problema das patentes biológicas, alimentação e a exploração comercial das descobertas das tecnologias de DNA; <input type="checkbox"/> Entender as principais evidências da evolução das espécies (os fósseis, a anatomia e a embriologia comparada, os órgãos vestigiais e órgãos/estruturas homólogas e análogas); <input type="checkbox"/> Diferenciar as Teorias da evolução: Lamarckista, Darwinista e Neodarwinista; <input type="checkbox"/> Compreender a especiação e sua importância.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fluxo de energia e ciclo da matéria. <input type="checkbox"/> Relações entre os seres vivos. <input type="checkbox"/> Sucessão ecológica e biomas. <input type="checkbox"/> Quebra do equilíbrio ambiental e Sustentabilidade. <input type="checkbox"/> Leis de Mendel e as probabilidades na genética. <input type="checkbox"/> Natureza bioquímica do DNA e manipulação genética (riscos e benefícios). <input type="checkbox"/> Características hereditárias das congênicas e adquiridas (relações de causas, efeitos e consequências biológicas). <input type="checkbox"/> Aspectos genéticos do funcionamento do corpo humano: Incompatibilidade dos grupos sanguíneos, transplantes, doenças autoimunes, metabólicas e hereditárias. <input type="checkbox"/> Importância dos testes de DNA nos casos de determinação da paternidade, e identificação de espécies. <input type="checkbox"/> Aspectos econômicos e sociais envolvidos no uso da Biotecnologia: clonagem, transgênicos, o problema das patentes biológicas, alimentação e a exploração comercial das descobertas das tecnologias de DNA. <input type="checkbox"/> Evidências da evolução das espécies (os fósseis, a anatomia e a embriologia comparada,

<p>os órgãos vestigiais e órgãos/estruturas homólogas e análogas);</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Teorias da evolução: Lamarckista, Darwinista e Neodarwinista. <input type="checkbox"/> Especiação e sua importância.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivas acompanhadas por estudo dirigido; aulas práticas e visitas de campo; apresentação de filmes documentários relacionados aos temas. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.</p>
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<p>Atividades realizadas em sala, individuais e em grupo. Leitura e discussão de textos relacionados.</p>
RECURSOS NECESSÁRIOS
<p>Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador. Laboratório equipado para aulas práticas, DVD's didáticos e artigos científicos adequados ao conteúdo e à turma, Data Show.</p>
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA AMABIS, A.; MARTHO, M. Biologia. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016 LOPES, S.; ROSSO, S. Bio. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016. PAULINO, W. R. Biologia Atual . 3 volumes São Paulo: Ática, 2003.</p> <p>COMPLEMENTAR LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F.; PACCA, H. Biologia Hoje. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2016. RIOS, E. P.; THOMPSON, M. Conexões com a Biologia. 3 volumes. São Paulo: Moderna, 2016. SILVA JÚNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N. Biologia – Ensino médio. 3 volumes. São Paulo: Saraiva, 2016.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA (INGLÊS)
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: ALESSANDRA MEIRA DE OLIVEIRA
EMENTA
Gêneros textuais. Utilização da Inferência e Dicas Tipográficas. Inferência Contextual. Estratégias de Leitura. Formação de palavras. Tempos Verbais. Utilização do dicionário.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ler e compreender textos, em língua inglesa, na área de Panificação utilizando estratégias/técnicas de leitura; <input type="checkbox"/> Desenvolver as habilidades de leitura, a fim de que o aluno possa fazer uma leitura crítica de publicações, manuais técnicos, receitas, e bibliografia especializada pertinentes à área e ao mundo de trabalho relacionado ao curso de Panificação. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fazer uso das dicas tipográficas (títulos, subtítulos, figuras, tabelas, legendas, etc) para auxiliar a compreensão inicial (prediction); <input type="checkbox"/> Ler para obter informações gerais (skimming) e específicas (scanning); <input type="checkbox"/> Inferir significados de palavras desconhecidas a partir do contexto multimodal; <input type="checkbox"/> Compreender a formação de palavras (compostas e derivadas); <input type="checkbox"/> Utilizar o dicionário como fonte de auxílio na aprendizagem; <input type="checkbox"/> Reconhecer termos de referência em um texto; <input type="checkbox"/> Reconhecer os tempos verbais – passado, presente e futuro;
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>UNIDADE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conceitos de leitura <input type="checkbox"/> Níveis de Conhecimento <ul style="list-style-type: none"> ○ Conhecimento prévio ○ Conhecimento textual ○ Conhecimento linguístico <p>UNIDADE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Introdução aos diferentes gêneros textuais <input type="checkbox"/> Estratégias de leitura <ul style="list-style-type: none"> ○ Dicas tipográficas ○ Palavras cognatas ○ Palavras repetidas <input type="checkbox"/> <i>Prediction</i> <p>UNIDADE 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Objetivos da leitura e níveis de compreensão <ul style="list-style-type: none"> ○ Compreensão geral ○ Compreensão dos pontos principais <input type="checkbox"/> <i>Skimming</i> <input type="checkbox"/> <i>Scanning</i> <input type="checkbox"/> Inferência <p>UNIDADE 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Termos de Referência <input type="checkbox"/> Formação de palavras (derivadas e compostas) <input type="checkbox"/> Uso do dicionário <input type="checkbox"/> Tempos Verbais <input type="checkbox"/> Aspectos Linguísticos

- Artigos
- Pronomes (pessoais, demonstrativos, possessivos, adjetivos, indefinidos, reflexivos e relativos)
- Numerais
- Caso genitivo / possessivo
- Adjetivos
- Substantivos
- Formação de palavras (prefixação, sufixação, composição)
- Tempos verbais (passado, presente e futuro).

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, *slides*, músicas, etc).

Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos);

Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca);

Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (com entrega de produtos relacionados à área de atuação profissional dos alunos) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.

Algumas atividades também poderão ser desenvolvidas via ensino remoto, utilizando os 20% previstos no PPC.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação contínua durante o bimestre levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina, na modalidade presencial e remota, uma por bimestre; e/ou

Avaliação através de apresentação de produtos (individuais ou em grupos) interdisciplinares, uma por bimestre(s); e/ou

Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

RECURSOS DIDÁTICOS

Humanos:

Palestrantes eventuais

Materiais:

Quadro branco e caneta de quadro;

Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos;

Retroprojektor;

Televisão;

DVD;

Aparelho de som;

Microcomputador/notebook;

Projektor de multimídia;

Internet;

Smartphone.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

ALEXANDER, L. G. **Essay and letter writing**. 33rd ed. Longman: Essex. 1996.

ALEXANDER, L.G. **Longman English Grammar Practice for Intermediate Students**. Longman: Essex. 2003.

MURPHY, R. **English grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary students of English**. 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.

COMPLEMENTAR

MURPHY, R. **English Grammar in Use**. Intermediate Students. CUP: NY. 2000.

NUTTAL, C. **Teaching reading skills in a foreign language**. Oxford: Heinemann. 1996.

SOUZA, A. G. F. et al. **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. São Paulo: Disal. 2005.

SWAN, M. **Practical English Usage**. 3rd ed. Fully revised. Easier, faster reference. Oxford University Press: Oxford. 2005.

THORNBURY, S. **Natural Grammar**. The keywords of English and how they work. Oxford: NY. 2004

COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: PAULA RENATA CAIRO DO REGO
EMENTA
Conceitos e discussões acerca da realidade social. Sociologia e os aspectos relacionados à temática do curso e formação cidadã, para autonomia e criticidade. Perspectiva crítica do cotidiano, dos fenômenos sociais e a organização da vida coletiva.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL Desenvolver uma visão crítica e a autonomia dos sujeitos.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Desenvolver a capacidade de identificar conceitos sociológicos nos processos e experiências sociais por ele vivenciados ao longo de sua formação, questionando as evidências, as aparências e os lugares comuns; podendo assim entender e estimular sua capacidade de ação do indivíduo sobre o mundo; <input type="checkbox"/> Aprimoramento a capacidade interpretativa e argumentativa da realidade social, refletindo a postura do indivíduo na sociedade moderna enquanto sujeito de direitos e deveres numa lógica plural e coletiva; <input type="checkbox"/> Compreender a sociedade, sua formação, suas transformações como um processo contínuo, de acordo com a historicidade dos sujeitos e relacionado aos múltiplos fatores aos quais estão envolvidos o indivíduo e a coletividade de acordo com a ação humana e a produção, o progresso e a sustentabilidade.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>UNIDADE I</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> O que é sociologia e como está presente no dia-a-dia; <input type="checkbox"/> Conhecimento científico e senso comum; <input type="checkbox"/> O surgimento da sociologia e a mudança do comportamento social e a Sociologia Clássica; <input type="checkbox"/> Objeto de estudo da sociologia – Sociologia como ciência – Sociedade; <input type="checkbox"/> O processo de socialização (primário e secundário); <input type="checkbox"/> Escola e seu papel social e a importância da educação – Educação formal e informal; <input type="checkbox"/> Cultura, Etnocentrismo e relativismo cultural; <input type="checkbox"/> Diversidade Cultural; <p>UNIDADE II</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Discriminação e violência (Étnico-racial/Religiosa/Gênero/Econômica/bullying); <input type="checkbox"/> Desigualdade social e Intolerância; <input type="checkbox"/> Família: conceitos, tipos, função, mudanças, planejamento familiar; <input type="checkbox"/> Cidadania, Movimentos Sociais, Direitos e Deveres na sociedade democrática; <input type="checkbox"/> Lei, Regras e Normas sociais. Impostos e redistribuição de renda. Problemas sociais e Direitos; <input type="checkbox"/> Básicos: Saúde pública, Educação pública e Segurança Pública. <p>UNIDADE III</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Política e Cidadania: conceito ontem e hoje; <input type="checkbox"/> Surgimento do Estado e a Prática Política; <input type="checkbox"/> Formas de Governo/ Sistemas de governo; <input type="checkbox"/> Diferença do público e do privado; <input type="checkbox"/> Direitos Cívicos, Políticos e Sociais; <input type="checkbox"/> Partidos Políticos: O que é, para que serve, Ideologia Partidária, representação no congresso;

- ❑ Formas de participação do cidadão na sociedade democrática: ONG's, OCIP's, MS, Sindicatos, Associações, Conselhos Gestores, Orçamento Democrático (Participativo), Voto, Plebiscito, Referendo, Ações Populares, Iniciativa Popular, Audiências Públicas;
- ❑ Consciência e participação.

UNIDADE IV

- ❑ A Produção coletiva e o Trabalho nos diversos momentos da vida humana;
- ❑ Trabalho na sociedade moderna;
- ❑ Tecnologia e flexibilização do trabalho;
- ❑ Relações de trabalho, Desemprego e precarização do trabalho;
- ❑ Modos de Produção, Relação de Produção e Meios de Produção (Taylorismo, Fordismo e Toyotismo);
- ❑ Exploração trabalhista, Trabalho infantil, Trabalho informal, a mulher no mundo do trabalho, tráfico de seres humanos;
- ❑ Consequências da globalização no mundo do trabalho;
- ❑ Tecnologia, Informação e Indústria Cultural;
- ❑ Relações de Poder: Tecnologia, Mídia e Meios de Comunicação de Massa;
- ❑ Indústria Cultural e cultura de massa;
- ❑ Mídia e controle num mundo virtual;
- ❑ Meio ambiente e Desenvolvimento Sustentável: Produção, Progresso, cuidado ambiental e a globalização.

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão utilizados: aulas expositivas, exibição de vídeos, análise de músicas, jornais, revistas e internet para execução de pesquisas e análises dos temas das aulas. Debates, estudos dirigidos e seminários para organização do pensamento dos estudantes. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação será contínua com aplicação de trabalhos em sala e/ou em grupo ao final de cada item abordado. Haverá estudo dirigido para fixação de conteúdo. Será solicitada pesquisa para exercício da prática metodológica e desenvolvimento da curiosidade. Serão aplicadas provas formais bimestrais conforme exigência da instituição e calendário oficial, seja em forma de simulado ou avaliação individual. Cada bimestre constará de uma análise de um fato cotidiano atual recorrente de acordo com o programa oferecido (Jornais – escritos, virtuais ou televisivos e revistas). Como trabalhos extras poderão ser feitos clips, análise de músicas, análise de matéria em jornal ou produção textual de análise de filmes indicados.

RECURSOS DIDÁTICOS

Data-show, apostila, apresentação de slides, livro didático, filmes, textos impressos, quadro e pincel. Quadro Branco e Lápis para quadro; Internet e salas virtuais Aparelhos de Celular Móvel (smartphones) somente para uso didático, como utilização de agenda de tarefas e arquivos de aulas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

ARAÚJO, Silvia Maria de. **Sociologia**. São Paulo: Scipione, 2016
 COSTA, Cristina. **Uma Introdução à Ciência da Sociedade**. Ed. Moderna, SP, 2005.
 TOMAZI, Nelson Dacio (coord.). **Iniciação a sociologia**. São Paulo: Atual, 2000.

COMPLEMENTAR

BOMENY, Helena. **Tempos Modernos, Tempos de Sociologia**. São Paulo: Editora do Brasil, 2016
 MACHADO, Igor José de Renó. **Sociologia Hoje**. São Paulo: Ática, 2017
 OLIVEIRA, Luiz Fernandes de. COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. **Sociologia para Jovens do Século XXI**. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2007
 SILVA, Afrânio et al. **Sociologia em Movimento**. São Paulo: Moderna, 2016.
 TOMAZZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o Ensino Médio**. 2ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: MARCOS MOREIRA DE LUCENA
EMENTA
Autoconhecimento. O que é a filosofia? Surgimento e desenvolvimento da filosofia. A consciência mítica. Pensamento e linguagem, o mundo do trabalho, do consumo e os riscos da alienação, a busca da felicidade. O que é o conhecimento, os modos de conhecer; ideologia? A questão da conceitualização da moral e da ética, da construção do sujeito moral e da liberdade. Introdução ao conceito de política. Filosofia das ciências. Estética: Introdução Conceitual.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Provocar a reflexão filosófica, inerente a todo ser humano, na medida em que estamos sempre dando sentido às coisas, para, deste modo, contribuir na formação de um cidadão crítico e construtivo, consciente de si e de seu papel na sociedade, permitindo ao educando o conhecimento básico do estabelecimento de condutas consideradas justas socialmente, bem como articular tais saberes com sua vivência.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Despertar para o desenvolvimento da autonomia e do autoconhecimento. <input type="checkbox"/> Apresentar a questão quanto à própria definição da filosofia. <input type="checkbox"/> Estabelecer a íntima ligação entre o refletir e a atitude do filosofar, abrindo espaço para a autonomia do pensar. <input type="checkbox"/> Mostrar a importância da reflexão filosófica. <input type="checkbox"/> Analisar o que é o mito, como funciona entre os “primitivos” e como ainda permanece subjacente no pensamento e nos atos dos contemporâneos, como uma das formas fundamentais de todo viver humano. <input type="checkbox"/> Apresentar o contexto histórico do surgimento e desenvolvimento da filosofia. <input type="checkbox"/> Mostrar a importância das linguagens na formação do mundo humano e sua íntima ligação com o nosso modo de pensar o mundo, tanto o subjetivo quanto o objetivo e exterior a nós. <input type="checkbox"/> Refletir sobre a relação trabalho, alienação e consumo buscando apropriar-se da realidade para evitar o processo de alienação. <input type="checkbox"/> Discutir a questão da felicidade como uma criação humana nos embates da vida e no encontro com os outros, sempre imprevistos e desafiadores. <input type="checkbox"/> Apresentar os principais temas sobre o conceito de conhecimento. <input type="checkbox"/> Analisar o conceito de ideologia e como está se processando em nossa sociedade. <input type="checkbox"/> Sistematizar as discussões sobre a questão do conhecimento humano. <input type="checkbox"/> Apropriar-se da diferença conceitual entre ética e moral, o que são valores e perceber a dialética entre o pessoal e o social na moral. <input type="checkbox"/> Refletir sobre a questão da liberdade. <input type="checkbox"/> Discutir o que é política e para que a política analisando as forças que se manifestam dentro de uma sociedade <input type="checkbox"/> Compreender o que vem a ser direitos humanos e cidadania. <input type="checkbox"/> Compreender o que é ciência explicitando os tipos de valores pressupostos nos fins a que se destina.

- Compreender a estética, do bom/belo/feio, demonstrar sensibilidade no fruir da relação entre a arte e a vida.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Em busca do autoconhecimento e de nós mesmos;
- A experiência filosófica;
- A consciência mítica;
- O nascimento da filosofia;
- Linguagem e pensamento;
- Trabalho, alienação e consumo;
- Em busca da felicidade;
- Ideologia;
- O que podemos conhecer;
- A busca da verdade;
- Entre o bem e o mal / ÉTICA E MORAL;
- Ninguém nasce moral;
- Podemos ser livres?;
- Política: para quê?;
- A autonomia política;
- Direitos humanos;
- Ciência, tecnologia e valores;
- Estética: introdução conceitual;

METODOLOGIA DE ENSINO

- As estratégias metodológicas compreendem preleções, com auxílio de recursos audiovisuais, estudos dirigidos e realização de trabalhos de pesquisa.
- Aulas expositivas fundamentadas no livro didático.
- A classe poderá ser dividida em grupos de estudo, que trabalhando em conjunto ou não e, conforme a oportunidade, deverão apresentar os estudos realizados, discutindo e expondo os assuntos na forma de seminários, preleções ou outras técnicas de ensino adequadas.
- Debates em grande grupo com temas selecionados na disciplina.
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- A avaliação será feita mediante acompanhamento contínuo, por meio de exercícios, arguições, seminários, pesquisas bibliográficas, entrevistas e prova escrita.
- No decorrer do desenvolvimento da disciplina serão realizados três conjuntos de avaliações.
- Serão considerados para efeito de uma avaliação a qualidade da participação e comportamento em sala de aula, exercícios, assiduidade e a pontualidade.

RECURSOS DIDÁTICOS

Disposição de livros que constam na bibliografia para pesquisa. Quadro branco e pincel atômico. Microcomputador e Data show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. São Paulo: Editora Moderna. 1994.
BOFF, L. **Ética e Moral**. Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2003.
NOGUEIRA, R. N.; GADELHA, P. J. de P. **Filosofia: Investigando o pensar**. Fortaleza: Editora Edjovem. 2009.

COMPLEMENTAR

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. Coleção Os Pensadores. São Paulo: Abril Cultural, 1979.
CHAUÍ, M. **Convite à filosofia**. São Paulo: Ática, 2001.
GAARDER, J. **O Mundo de Sofia**. São Paulo: Editora Schwarcz Ltda, 1997.

COMPONENTE CURRICULAR: PRINCÍPIOS DA TECNOLOGIA E DA CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO
EMENTA
Propriedades nutricionais do pão. Farinha, composição, umidade, absorção de água. Farinhas especiais. Aditivos usados na panificação. Gorduras usadas na produção de panificáveis. Tipos de Fermentos. Outros ingredientes. Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos produtos da panificação. Fatores que interferem no crescimento bacteriano. Fatores inerentes ao alimento. Fatores inerentes ao ambiente. Técnicas de conservação de produtos da panificação. Emprego de temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações. Concentração. Evaporação. Embalagens para a panificação. Alterações nos produtos da panificação provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos produtos da panificação.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender a importância da panificação, uso correto dos insumos empregados na panificação, além de gerar competências e habilidades nos alunos relacionadas ao conhecimento das técnicas de segurança alimentar durante o Processamento de Panificáveis com aplicação dos diferentes métodos de conservação.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conhecer os insumos usados na panificação e seus usos. <input type="checkbox"/> Conhecer a composição química dos produtos da panificação e suas implicações para o processamento. <input type="checkbox"/> Compreender os fundamentos da preservação dos alimentos. <input type="checkbox"/> Entender a importância da conservação dos produtos da panificação. <input type="checkbox"/> Identificar os fatores que interferem no crescimento bacteriano, inerentes ao alimento e ao ambiente. <input type="checkbox"/> Identificar as Técnicas de Conservação de produtos da panificação. <input type="checkbox"/> Compreender a importância do tratamento térmico, do uso de aditivos químicos, da fermentação, da concentração, dentre outros métodos, para o processo de conservação de produtos panificáveis. <input type="checkbox"/> Verificar as alterações nos produtos da panificação, provocadas pelos métodos de conservação. <input type="checkbox"/> Entender as consequências da má conservação para os produtos da panificação.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Propriedades nutricionais do pão e funções de cada nutriente. <input type="checkbox"/> Farinha (composição, umidade, absorção de água). <input type="checkbox"/> Farinhas especiais (milho, aveia, mandioca, soja, arroz). <input type="checkbox"/> Aditivos usados na panificação (ácido ascórbico, lecitina de soja, extrato de malte, amilases, glúten, propionato de cálcio). <input type="checkbox"/> Gorduras usadas na produção de panificáveis (manteiga, margarina, banha, óleos) <input type="checkbox"/> Tipos de Fermentos (químicos, biológicos - ação da levedura na fermentação) <input type="checkbox"/> Outros ingredientes (sal, ovos, açúcares, leite, água). <input type="checkbox"/> Fundamentos da preservação dos alimentos. <input type="checkbox"/> Importância da conservação dos produtos da panificação.

- Fatores que interferem no crescimento bacteriano, inerentes ao alimento e ao ambiente.
- Técnicas de conservação de produtos da panificação: a) Emprego de temperaturas; b) Tratamento térmico; c) Uso de aditivos químicos; d) Fermentações; e) Concentração; f) Evaporação.
- Embalagens para panificação (Funções das embalagens, Materiais usados como embalagem para alimentos, Classificação das embalagens, Tipos de embalagem, Aplicações em produtos de panificação, Migração em Embalagens, Inovação em embalagens, Rotulagem e legislação).
- Alterações nos produtos da panificação, provocadas pelos métodos de conservação.
- Consequências da má conservação dos produtos da panificação.

METODOLOGIA DE ENSINO

A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, aulas práticas, seminários e visitas técnicas. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação qualitativa, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e entrega de atividades.
- De avaliação escrita: prova e trabalho.
- De avaliação através de apresentação de seminários.
- Participação nas aulas expositivas.
- Participação em aulas práticas.
- Debates.
- Resolução de situação problema.
- Apresentação de textos pesquisados.
- Observação programada e espontânea.

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel ofício, textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos; insumos, utensílios e equipamentos de panificação, para demonstrações práticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. SENAC, 2008. São Paulo: Varela. 3 ed. rev. ampl. 2008.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. ; FRIOS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

COMPLEMENTAR

- BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. **Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. e-Tec Brasil - Escola Técnica Aberta do Brasil. UFRPE/CODAI, 2011.
- CCP-CENTRO COMUNITÁRIO DE PRODUÇÃO. **Fabricação de Produtos de Panificação**. ELETROBRAS, 2014. Rio de Janeiro. 1 ed.
- ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.
- SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.
- SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.

COMPONENTE CURRICULAR: QUALIDADE APLICADA A EMPRESAS DE PANIFICAÇÃO
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: LUCIANA TRIGUEIRO DE ANDRADE
EMENTA
Introdução à Microbiologia aplicada à panificação. Condições para o desenvolvimento microbiano. Ambientes para o desenvolvimento microbiano. Classificação dos microrganismos. Principais microrganismos contaminantes dos alimentos: bactérias, fungos, vírus, parasitos. Desenvolvimento microbiano. Fatores intrínsecos para o desenvolvimento microbiano. Fatores extrínsecos ao desenvolvimento microbiano. Introdução e aplicação da teoria dos obstáculos. Introdução à análise microbiológica. Padrões microbiológicos para produtos de panificação. Resolução-RDC N° 12/2001. Introdução ao controle de qualidade. Importância da gestão de qualidade para as empresas de panificação. Principais programas de qualidade aplicados a empresas de panificação.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender como os tipos específicos de microrganismos podem contribuir para a produção de produtos da panificação ou para a decomposição do alimento ou para a transmissão de doenças, enfatizando-se a importância da implantação e execução dos programas de qualidade obrigatórios e opcionais às empresas de panificação, para minimizar os perigos relacionados à segurança alimentar.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Reconhecer os tipos de microrganismos importantes para os produtos da panificação. <input type="checkbox"/> Distinguir potenciais ambientes favoráveis ao desenvolvimento microbiano. <input type="checkbox"/> Indicar fatores que interferem na multiplicação dos microrganismos de importância para os alimentos. <input type="checkbox"/> Reconhecer as formas de prevenção do desenvolvimento dos principais microrganismos relacionados à deterioração dos alimentos e transmissão de doenças. <input type="checkbox"/> Reconhecer a importância da gestão da qualidade para as empresas de panificação. <input type="checkbox"/> Identificar os potenciais perigos à segurança alimentar que podem ocorrer em empresas de panificação. <input type="checkbox"/> Compreender o funcionamento dos programas de qualidade. <input type="checkbox"/> Saber implantar os programas de qualidade na empresa de panificação. <input type="checkbox"/> Saber preencher as planilhas de controle de qualidade. <input type="checkbox"/> Elaborar manuais de qualidade.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> O que são, o que precisam para se multiplicar e onde são encontrados os microrganismos? <input type="checkbox"/> O que fazem os microrganismos nos produtos de panificação? <input type="checkbox"/> Microrganismos que podem contaminar os alimentos: <ul style="list-style-type: none"> o Bactérias: características, desenvolvimento; o Fungos: características, desenvolvimento; o Vírus: características, desenvolvimento; o Parasitos: características, desenvolvimento. <input type="checkbox"/> Curva de multiplicação microbiana; <input type="checkbox"/> Fatores intrínsecos (noções de atividade de água, pH, potencial redox, conteúdo de nutrientes, estruturas biológicas e constituintes antimicrobianos) e extrínsecos (noções de temperatura, umidade relativa e presença de gases no meio) para o desenvolvimento microbiano: exemplos da aplicação na conservação dos produtos de panificação. <input type="checkbox"/> Fundamentos da análise microbiológica de produtos de panificação. <input type="checkbox"/> Interpretação dos padrões microbiológicos brasileiros (IN 60/2019).

- ❑ Definição de Qualidade e Controle de Qualidade: Importância para as empresas de panificação
- ❑ Programas e ferramentas de qualidade aplicadas a empresas de alimentos:
 - Ciclo PDCA
 - Programa 5S
 - Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - Identificação dos potenciais perigos alimentares
 - Principais itens controlados pelas BPF
 - Elaboração de Instruções de Trabalho e PPHO
 - Elaboração de Manual de BPF
 - Sistema APPCC (Princípios do Sistema/ Elaboração do Plano APPCC/ Preenchimento de planilhas).

METODOLOGIA DE ENSINO

- ❑ Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc).
- ❑ Estudo de caso para consolidar os conhecimentos teóricos.
- ❑ Estudos de grupos e apresentações orais.
- ❑ Aulas práticas.
- ❑ Visitas técnicas;
- ❑ Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações serão contínuas e ocorrerão por *feedback*, através de perguntas realizadas no decorrer da aula, exercícios teóricos ao final de cada conteúdo programático ministrado, além de discussões, estudo de caso, relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas, apresentações de trabalhos em grupo e palestras.

RECURSOS DIDÁTICOS

- ❑ Projetor multimídia, quadro branco e pincéis.
- ❑ Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
- ❑ Vídeos.
- ❑ Televisão.
- ❑ Laboratório de análises microbiológicas.
- ❑ Laboratório de informática.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

GERMANO, P. M. L.; GRMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4ª edição. Editora: Manole. 2011. 1088 p.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2013. 94 p.

COMPLEMENTAR

BRASIL, Ministério da saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico Sobre Os Padrões Microbiológicos para Alimentos. **Diário Oficial**. Brasília, DF. 10 de janeiro de 2011.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2a ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214 p.

VERMELHO, A. B. et al. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 239 p.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão de segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263 p.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DOS RESÍDUOS
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: RICARDO LUÍS MENDES DE OLIVEIRA
EMENTA
Educação ambiental para a Gestão de Resíduos Sólidos de produtos da panificação. Impactos ambientais associados aos Resíduos orgânicos. Preservar o meio ambiente e atender a Lei nº 12.305/2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). Métodos usados no tratamento para os resíduos sólidos. Destinação final de resíduos sólidos.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender a importância da gestão dos resíduos sólidos, classificar e gerenciá-los de acordo com a legislação vigente e normas ambientais específicas.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conhecer a legislação ambiental específica para os resíduos sólidos; <input type="checkbox"/> Identificar os principais resíduos gerados na atividade de panificação; <input type="checkbox"/> Classificar os tipos de resíduos sólidos; <input type="checkbox"/> Compreender a importância da gestão dos resíduos sólidos e orgânicos; <input type="checkbox"/> Conhecer as formas de acondicionamento dos resíduos; <input type="checkbox"/> Conhecer os impactos associados aos resíduos orgânicos; <input type="checkbox"/> Conhecer as formas de destinação dos resíduos; <input type="checkbox"/> Apropriar-se das formas de tratamento e gerenciamento de resíduos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Principais resíduos gerados na atividade de panificação</p> <p>1.1 Definição e tipos de resíduo</p> <p>1.2 Classificação dos resíduos</p> <p>1.4 Resíduos da panificação</p> <p>2. A importância da gestão dos resíduos sólidos e orgânicos</p> <p>2.1 Aspectos legais</p> <p>2.2 Fatores que influenciam na geração de resíduos</p> <p>2.3 Gestão e gerenciamento de resíduos</p> <p>2.4 Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS)</p> <p>3. Acondicionamento e destinação dos resíduos</p> <p>3.1 Formas de acondicionamento de resíduos</p> <p>3.2 Características dos recipientes para acondicionamento</p> <p>3.3 Coleta seletiva e transporte</p> <p>4. Tratamento e gerenciamento de resíduos</p> <p>4.1 Técnicas de tratamento do resíduo: física, química, térmica e biológica</p> <p>4.2 Compostagem</p> <p>4.3 Reciclagem</p> <p>4.4 Destinação final dos resíduos</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (vídeos, slides, entre outros), além de atividades de prática e situações problema. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avaliação qualitativa, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e participação das atividades; <input type="checkbox"/> De avaliação escrita: prova e trabalho; <input type="checkbox"/> Participação em aulas práticas; <input type="checkbox"/> Debates; <input type="checkbox"/> Resolução de situação problema; <input type="checkbox"/> Apresentação de textos pesquisados; <input type="checkbox"/> Apresentações e seminários.
RECURSOS DIDÁTICOS
Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco, laboratório de informática, cópias de textos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, livros e apostilas.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA</p> <p>ANDRADE, R. O. B. Gestão Ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável. São Paulo: Makron Books, 2000.</p> <p>BARROS, R. M. Tratado sobre Resíduos Sólidos: Gestão e Sustentabilidade. Editora Interciência Ltda; Rio de Janeiro; 2013;</p> <p>BRITO, A. C.; GUARNIERI, P. Política Nacional de Resíduos Sólidos: Implicações Legais e Gerenciais. Edições Bagaço; Recife; 2013;</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Resíduos sólidos - classificação - NBR 10004. São Paulo: ABNT, 2004</p> <p>BRASIL, Planalto. Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm. Acesso em: abril de 2021.</p> <p>BRASIL, Planalto. Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006. Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5940.htm. Acesso em: abril de 2021.</p> <p>JARDIM, A.; et al. Política Nacional, Gestão e Gerenciamento de Resíduos Sólidos. Barueri, SP: Manole, 2012;</p> <p>LIMA, J. D. Sistemas Integrados de Destinação Final de Resíduos Sólidos Urbanos. ABES - PA; João Pessoa; 2005;</p> <p>JACOBI, P. Educação Ambiental, Cidadania e Sustentabilidade. Publicado em 10/2002. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/cp/n118/16834.pdf. Acesso em: abril de 2021.</p> <p>JACOBI, P. R., & BESEN, G. R. Gestão de resíduos sólidos em São Paulo: desafios da sustentabilidade. Estudos Avançados, 2011. 25(71), 135-158.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 2º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: ANRAFEL DE SOUZA BARBOSA
EMENTA
Conceito de segurança do trabalho. Desenvolvimento do trabalho em um ambiente saudável e seguro. Direitos do trabalhador e condições mínimas exigidas para o cumprimento de suas obrigações.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender os conceitos relativos à Higiene e a segurança que se desenvolvem no ambiente de trabalho; <input type="checkbox"/> Ajudar a desenvolver um posicionamento crítico e reflexivo do indivíduo dentro da sociedade na exigência de seus direitos. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conhecer a Legislação de Segurança do Trabalho, enfatizando pelas NR. <input type="checkbox"/> Conhecer procedimentos que resguardam a integridade física e mental, e qualidade de vida do trabalhador no âmbito das atividades laborais <input type="checkbox"/> Conhecer as fases históricas e evolutivas da HST. <input type="checkbox"/> Organizar e orientar os trabalhadores sobre HST utilizando as NR específicas para cada atividade. <input type="checkbox"/> Saber informar, distinguir e avaliar os tipos de possibilidade de acidentes/riscos de acidentes no âmbito da empresa. <input type="checkbox"/> Identificar/investigar agentes de risco no âmbito da empresa, orientar e mapear as áreas de risco conforme legislação em vigor. <input type="checkbox"/> Conhecer e saber aplicar as normas relacionadas à HST e os programas de Segurança do Trabalho conforme diagnóstico das empresas e as NRs específicas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Evolução cronológica e Histórica da HTS (Higiene e Segurança do Trabalho). <input type="checkbox"/> Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho – Ênfase nas Normas Regulamentadoras – (NR), relacionada a cada modalidade e atividade afim do curso. <input type="checkbox"/> Acidente do Trabalho – Conceitos e regulamentado conforme a legislação em vigor; acidente prevencionista x acidentes previdenciários. <input type="checkbox"/> Classificação, causas, custos e prejuízos dos acidentes e doenças ocupacionais. <input type="checkbox"/> Estatística aplicada à segurança no trabalho. <input type="checkbox"/> Riscos Ambientais (Agentes, conceitos, levantamentos, e confecção de mapas de risco). <input type="checkbox"/> Procedimentos e rotinas de HST nas empresas – Procedimentos e dinâmica de: Conceito de CIPA (NR-05), EPI (NR-06), SESMT (NR-04), SIPAT, e os Programas de Segurança e Saúde do Trabalhador nas empresas.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas; Estudos individuais e em grupo; Debates; estudo de casos; Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será processual, formativa e contínua na qual serão realizadas provas e apresentação de seminários. Também serão considerados como parte da avaliação a participação individual e a frequência às aulas.

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e pincel atômico. TV e vídeo, Microcomputador, Data Show, projetor de imagens, aparelho de som, CD's, DVD's, jornais, revistas, textos e livros didáticos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

CYBIS, W. **Ergonomia e Usabilidade: Conhecimentos, Métodos e Aplicações**. 2.ed. São Paulo : Novatec , 2010. 422 p

DUL, J.; WEERDMEEESTER, B. **Ergonomia prática**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Edgard Bluche , 2008. 137 p

GOMES FILHO, J. **Ergonomia do objeto: Sistema técnico de leitura ergonômica**. 2. ed. São Paulo : Escrituras , 2010. 269 p.

COMPLEMENTAR

KROEMER, K. H. E; GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: Adaptando o trabalho ao homem**. 5. ed. Porto Alegre : Bookman , 2005. 327 p.

WEERDMEEESTER B. e Dul, J. **Ergonomia Prática**. São Paulo: Edgard Blücher Ltda., 1995. 147p.

SALIBA, T. M.; PAGANO, S. C. R. S. **Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador**. 7. ed. São Paulo: LTR, 2010.

3ª Série

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA III
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: ADRIELLE SOARES CUNHA
EMENTA
Leitura e produção textual nos mais diversos gêneros, com ênfase no gênero jornalístico. Literatura produzida nos séculos XX e suas reverberações na sociedade. Pré-Modernismo; Modernismo; Pós-modernismo. O período composto. Colocação pronominal e crase. A regência e a concordância verbais e nominais. A literatura africana em língua portuguesa. Estudo da cultura afrodescendente, conforme Lei 10.639/2003.
OBJETIVOS DE ENSINO
GERAIS <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Perceber a leitura como instrumento de prazer, como ferramenta de exploração, apropriação e interação na sociedade;<input type="checkbox"/> Reconhecer a literatura como forma de expressão estética de sentimentos humanos e valores sociais, produto de um trabalho do homem historicamente situado;<input type="checkbox"/> Compreender os mecanismos de resistência da população negra ao longo da história, através da literatura, conhecendo textos de autores canônicos e não-canônicos que abordem a questão racial;<input type="checkbox"/> Reconhecer a importância da gramática na instrumentalização para práticas discursivas seja na condição de enunciador ou enunciatário;<input type="checkbox"/> Compreender a produção textual como instrumento comunicativo de relações específicas entre si.
ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Compreender a literatura produzida no Brasil nos séculos XX como um reflexo do contexto social da época;<input type="checkbox"/> Produzir textos eficientes conforme a tipologia e o gênero textual;<input type="checkbox"/> Trabalhar a reflexão gramatical integrada à leitura;<input type="checkbox"/> Relacionar o estudo da sintaxe do período composto a situações de uso da língua, principalmente no que diz respeito à produção de efeitos de sentido específicos, em textos variados;<input type="checkbox"/> Relacionar o estudo da concordância e da regência a situações de uso da língua, considerando o contexto e o efeito desejado;<input type="checkbox"/> Discutir a questão da identidade nacional e a valorização da cultura popular e da linguagem coloquial brasileira a partir da ruptura com os padrões estéticos da arte clássica e mimética;<input type="checkbox"/> Promover questionamentos como a reinvenção da língua portuguesa na literatura brasileira da terceira geração modernista;<input type="checkbox"/> Aprofundar a percepção estética da literatura e das artes contemporâneas, incluindo as produzidas em África.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> As vanguardas europeias;<input type="checkbox"/> A literatura do século XX: pré-modernismo e 1ª fase do modernismo;<input type="checkbox"/> O período composto: a coordenação;<input type="checkbox"/> O segundo momento do Modernismo;<input type="checkbox"/> O terceiro momento do Modernismo;<input type="checkbox"/> Pós-modernismo;<input type="checkbox"/> O período composto: a subordinação;<input type="checkbox"/> Colocação pronominal e crase;<input type="checkbox"/> A regência e a concordância verbais e nominais;<input type="checkbox"/> A literatura africana em língua portuguesa.

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aulas expositivas; <input type="checkbox"/> Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo); <input type="checkbox"/> Oficina de leitura e produção textual; <input type="checkbox"/> Atividades dramáticas, saraus literários; <input type="checkbox"/> Atividades interdisciplinares; <input type="checkbox"/> Uso de suportes impressos e online; <input type="checkbox"/> Visitas técnicas; <input type="checkbox"/> Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Atividades Individuais e/ou em grupo; <input type="checkbox"/> Seminários; <input type="checkbox"/> Fóruns; <input type="checkbox"/> Análises críticas; <input type="checkbox"/> Produções de texto; <input type="checkbox"/> Participação em sala; <input type="checkbox"/> Provas.
RECURSOS DIDÁTICOS
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Quadro branco e marcador para quadro branco; <input type="checkbox"/> Notebook e data show; <input type="checkbox"/> Revistas, jornais, HQs, livros da literatura brasileira (poesia, romance, conto, crônica; <input type="checkbox"/> Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pela equipe; <input type="checkbox"/> Exercícios impressos produzidos pela equipe; <input type="checkbox"/> Veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas; <input type="checkbox"/> Obras representativas da literatura brasileira e estrangeira e textos produzidos pelos alunos; <input type="checkbox"/> Equipamento de multimídia.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA</p> <p>AZEREDO, C. J. de. Gramática Houaiss da Língua Portuguesa. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2008.</p> <p>BAGNO, M. Pesquisa na escola: o que é, como se faz. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BAGNO, M. Preconceito lingüístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>BECHARA, Moderna gramática portuguesa. 37 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.</p> <p>CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T C.. Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática. 1ª série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>CEREJA,, W. R.; MAGALHÃES, T C.. Português: linguagens – Literatura – Produção de texto – Gramática. 2ª série. São Paulo: Atual, 2005.</p> <p>DIONÍSIO, A. P.; MACHADO, A. R ; BEZERRA, M. A. (org.). Gêneros textuais e ensino. São Paulo: Parábola, 2010.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>MEC.Orientações e ações para educação das relações étnico-raciais. Brasília: SECAD, 2006</p> <p>TUFANO, D. Guia prático da nova ortografia. São Paulo: Melhoramentos, 2008.</p> <p>TUFANO, D. Estudos de literatura brasileira. São Paulo: Moderna, 1995.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 100 HORAS
DOCENTE: PAULO HENRIQUE MARQUES DE QUEIROZ GUEDES
EMENTA
História, processos e temporalidades; Poder, Cidadania e Participação Política; Acontecimentos e experiências históricas; As transformações nas estruturas produtivas, na política e no trabalho promovidas ao longo da história; Transformações Sociais, Produtivas e Tecnológicas; Capitalismo e nacionalismos do século XIX; Acontecimentos do Curto Século XX nas estruturas políticas, sociais, econômicas; Relações de trabalho e a cidadania no mundo contemporâneo.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender as ações humanas como relações de continuidade-permanência e mudança-transformação, refletindo, especialmente, sobre as mudanças e ressignificações históricas no conceito e no exercício da cidadania e sobre como o desenvolvimento do capitalismo e dos nacionalismos do século XIX, bem como os acontecimentos dos séculos XX e XXI mudaram as relações sociais, políticas e econômicas no mundo contemporâneo.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Desenvolver possibilidades formativas que contemplem as múltiplas necessidades socioculturais e econômicas dos sujeitos, reconhecendo-os como cidadãos e futuros trabalhadores; <input type="checkbox"/> Reconhecer as primeiras configurações de cidadania a partir da democracia ateniense e do Estado romano; <input type="checkbox"/> Analisar as lutas pela liberdade e por direitos políticos na Idade Média; <input type="checkbox"/> Relacionar o nascimento do capitalismo com as lutas contra a exploração econômica e social; <input type="checkbox"/> Compreender a Cidadania Planetária como conceito e desafio atrelados aos grandes dilemas da contemporaneidade; <input type="checkbox"/> Desenvolver a capacidade de reflexão histórico-crítica; <input type="checkbox"/> Superar a tradicional concepção linear, progressiva e eurocêntrica da História. <input type="checkbox"/> Articular problemas do presente com o passado (História Problema). <input type="checkbox"/> Destacar a importância do domínio técnico no desenvolvimento da sociedade humana nas diferentes épocas; <input type="checkbox"/> Compreender fundamentos conceituais e as construções históricas sobre produção, trabalho e consumo; <input type="checkbox"/> Discorrer sobre o processo histórico de desenvolvimento da ciência na sua articulação ao mundo do trabalho e da produção; <input type="checkbox"/> Analisar os povos colonizados da América, refletindo sobre suas atividades culturais e, especialmente, sobre as suas manifestações de resistência; <input type="checkbox"/> Identificar as mudanças políticas e a conquista de direitos no contexto do Iluminismo. <input type="checkbox"/> Analisar o desenvolvimento do capitalismo no século XIX; <input type="checkbox"/> Articular o processo de nacionalismo as mudanças sociais ocorridas ao longo do século XX; <input type="checkbox"/> Analisar as influências das Grandes Guerras para as sociedades do mundo contemporâneo; <input type="checkbox"/> Compreender as relações entre desenvolvimento econômico, avanços tecnológicos e transformações das relações sociais de produção e consumo; <input type="checkbox"/> Analisar o contexto histórico atual a partir da crescente globalização da economia; <input type="checkbox"/> Compreender a Cidadania como conceito e desafio atrelados aos grandes dilemas da contemporaneidade; <input type="checkbox"/> Articular problemas do presente com o passado (História Problema).
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Ciência histórica e o início da História:</p> <p>1.1. A História como a “ciência dos homens no tempo”;</p>

- 1.2. O início da história dos Homens na Terra;
- 1.3. Sociedades prístinas no Brasil e na Paraíba.

2. Religião, poder e terras:

- 2.1. As sociedades hidráulicas da Antiguidade Oriental;
- 2.2. Antiguidade Africana: Reinos de Kush e Axum;
- 2.3. Estado, poder e cidadania na Grécia Antiga;
- 2.4. Roma: Estado, poder e religião;
- 2.5. As relações e de poder político na Sociedade Feudal;
- 2.6. A estagnação do feudalismo e a gênese do capitalismo: as Cruzadas e os renascimentos comercial, urbano e cultural.

3. Colonização e o encontro com o outro:

- 3.1. As Grandes Navegações;
- 3.2. A colonização brasileira: dominação indígena, exploração do Pau Brasil, empresa açucareira, trabalho escravo e a expansão da colonização portuguesa no Brasil (bandeirismo, pecuária e mineração).

4. Revoluções e luta por participação política:

- 4.1. Renascimento, Reformas Religiosas e o Iluminismo;
- 4.2. A Revolução Francesa e a Declaração Universal dos Direitos do Homem e do Cidadão;
- 4.3. Movimentos emancipacionistas e processo de independência do Brasil.

5. Ideias sociais e movimentos de resistência:

- 5.1. Revolução Industrial, socialismo e resistência operária;
- 5.2. Lutas políticas e sociais no Brasil Império;
- 5.3. As lutas abolicionistas.

6. Era do capital e imperialismo:

- 6.1. Revolução Industrial e o surgimento do socialismo científico;
- 6.2. O imperialismo e a partilha da África e da Ásia;
- 6.3. A Primeira Guerra Mundial;
- 6.4. A República das Oligarquias.

7. Socialismo e Totalitarismo:

- 7.1. A Revolução Russa;
- 7.2. A crise de 1929 e o New Deal;
- 7.3. Os sistemas totalitários;
- 7.4. A Segunda Guerra Mundial;
- 7.5. A Europa após a guerra;
- 7.6. O Brasil no período entre guerras: a crise do café, a Revolução de 1930 e o Estado Novo.

8. Guerra fria e descolonização:

- 8.1. Guerra Fria, bipolaridade e disputas tecnológicas;
- 8.2. A descolonização da África e da Ásia.

9. Revolução, Populismo e Ditaduras:

- 9.1. Governos populistas no Brasil;
- 9.2. Ditaduras no Brasil e na América Latina;
- 9.3. O fim do socialismo real.

10. Globalização, conflitos e desafios sociais.

- 10.1. O Brasil: da redemocratização aos dias atuais;
- 10.2. Conflitos e tensões no mundo atual;
- 10.3. A globalização e a economia mundial.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula problematizadora que busque compreender as múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a reconstrução do saber escolar. As

aulas serão ancoradas em diferentes tecnologias educacionais, atividades envolvendo interpretação e produção textual, seminários, projeção de documentários e filmes, projetos de história. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Projetos;
- Produção textual;
- Desempenho em trabalhos individuais e coletivos;
- Relatórios de vídeos e documentários
- Fichamentos de textos.

RECURSOS DIDÁTICOS

- Quadro branco e acessórios;
- Mapas;
- Aparelho de DVD;
- Projetor de imagens;
- Livro didático;
- Textos de jornais e revistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

BITTENCOURT, C. M. Capitalismo e cidadania nas atuais propostas curriculares de História. In: (Org.). **O saber histórico na sala de aula**. São Paulo: Contexto, 2005, p.11-27.

Ensino de História: fundamentos e métodos. São Paulo: Cortez, 2004.

MOCELLIN, R.; CAMARGO, de R. **História em debate**. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. História: das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2005.

SERIACOPI, G. C. A.; SERIACOPI, R. **História em movimento**. 3 volumes. São Paulo: Ática, 2014.

VICENTINO, C.; DORIGO, G. **História para o ensino médio: História Geral e do Brasil**. São Paulo: Scipione, 2001.

COMPLEMENTAR

BRASIL. **PCN+ Ensino Médio: orientações educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: MEC, 2002.

FONSECA, S. G. **Os Caminhos da História Ensinada**. Campinas: Papirus, 2005.

FONSECA, T. N. de L. **História e Ensino de História**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 100 HORAS
DOCENTE: RAQUEL COSTA GOLDFARB
EMENTA
Aspectos conceituais do espaço geográfico; Cartografia e representações do espaço; Aspectos naturais da paisagem e os sistemas naturais; Processo de humanização e produção do espaço geográfico; Indústria e o espaço geográfico; O processo de industrialização mundial e seus principais impactos socioambientais; A Globalização e Regionalização do Espaço Geográfico. Os blocos de poder no Mundo. População mundial: distribuição, crescimento e migrações. A geografia das lutas sociais e as questões ambientais. Os espaços urbano e rural no mundo globalizado; Fontes de energia; Conflitos mundiais e disputas territoriais. O espaço geográfico brasileiro: aspectos físicos, econômicos, políticos e regionais; A industrialização brasileira; A cidade e o urbano no Brasil; Estrutura agrária e produção agrícola no Brasil; Espaço nacional e neoliberalismo no Brasil; A regionalização brasileira: Nordeste, Amazônica e Centro-Sul; recursos naturais e os impactos socioambientais no território.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Compreender o espaço geográfico, evidenciando os processos de transformação, humanização e representação do espaço, bem como refletir sobre mundialização da economia e o processo de globalização do espaço geográfico mundial, considerando as características regionais peculiares, como a cultura, mudanças econômicas, a dinâmica política dos territórios, os impactos ambientais locais e globais, o processo de produção do espaço geográfico brasileiro nas escalas global e local, considerando a dinâmica dos elementos naturais, econômicos e sociais do seu território.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Introduzir os conhecimentos específicos das linguagens geográfica, cartográfica e outras formas de representação do espaço e na interpretação de gráficos, mapas, tabelas e imagens que permitam a compreensão de fatos econômicos e (geo)políticos, bem como saber se orientar e localizar-se no espaço geográfico; <input type="checkbox"/> Compreender a formação do universo, da Terra e de seus sistemas naturais; <input type="checkbox"/> Identificar a Terra como um sistema e reconhecer a importância de cada “esfera” para a preservação da vida; <input type="checkbox"/> Identificar o Espaço Geográfico considerando a complexidade das transformações do mesmo, através das marcas deixadas pelas atividades humanas; <input type="checkbox"/> Analisar o processo de industrialização e urbanização do espaço geográfico. <input type="checkbox"/> Relacionar os problemas ambientais com o uso dos recursos naturais. Analisar os processos de globalização e regionalização do espaço geográfico mundial; <input type="checkbox"/> Compreender os processos mais recentes de mudanças na economia mundial; <input type="checkbox"/> Identificar os principais blocos de poder no mundo e os diferentes critérios de regionalização dos países; <input type="checkbox"/> Compreender as principais diferenças e relações existentes entre os países desenvolvidos e os subdesenvolvidos; <input type="checkbox"/> Estudar as principais formas de impacto ambiental do/no espaço mundial e local. <input type="checkbox"/> Entender que o atual território brasileiro - com suas fronteiras -, o atual povoamento e a estrutura político-espacial são realidades interligadas e derivadas de um processo histórico que remonta à colonização; <input type="checkbox"/> Conhecer as fases e as características do processo de industrialização no Brasil; <input type="checkbox"/> Analisar a urbanização brasileira como um produto de uma forma específica do desenvolvimento capitalista; <input type="checkbox"/> Analisar o espaço geográfico atual das regiões Nordeste, Centro-Sul e Amazônia; <input type="checkbox"/> Entender o processo de organização dos espaços rural e urbano.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1º BIMESTRE

UNIDADE 1 - Espaço Geográfico: aspectos conceituais, sistemas de representação e controle do espaço e características e estrutura da terra.

- O objeto de estudo da Geografia e suas categorias;
- Coordenadas Geográficas e Fusos Horários;
- Eras Geológicas e teoria da deriva e tectônica de placas;
- Formação do relevo: agentes endógenos, exógenos e tipos de rochas;
- O clima e a vegetação: as grandes paisagens naturais da terra;
- Os fenômenos climáticos e a interferência humana.

2º BIMESTRE

UNIDADE 2 - Indústria e Espaço Geográfico, Fases da Industrialização e Capitalismo Global.

- Revolução industrial e Classificação das Indústrias;
- Fases da industrialização;
- A expansão geográfica das Empresas Multinacionais e a nova DIT;
- População e Transição Demográfica.

UNIDADE 3 - Globalização e Fronteiras Econômicas.

- Globalização e regionalização do espaço geográfico;
- Os blocos econômicos: ordem multipolar;
- Nacionalismo, separatismo e minorias étnicas.

3º BIMESTRE

UNIDADE 4 - A Geografia das Lutas Sociais e a Questão Ambiental

- Sociedade de consumo e problemas ambientais;
- A exclusão social: os sem-terra, sem teto, sem emprego;
- Os movimentos ecológicos e as conferências em defesa do meio ambiente.

UNIDADE 5 - Industrialização Brasileira e Transição Rural-Urbana.

- Fases da industrialização brasileira;
- População e transição rural-urbana;
- Tipos de migração no território;
- Xenofobia.

4º BIMESTRE

UNIDADE 6 - Cidade e Campo no Brasil Contemporâneo

- Rede urbana, problemas sociais e ambientais urbanos.
- O uso da terra e modelo agrícola no meio rural brasileiro.
- O rural e o urbano no Brasil contemporâneo.
- A concentração de terras e os conflitos no campo.
- A exploração dos recursos naturais e o dilema do desenvolvimento sustentável.

UNIDADE 7 - Brasil no Contexto da Globalização

- O Brasil e a Nova Divisão Internacional do Trabalho;
- Brasil: os desafios da política energética e o meio ambiente;
- MERCOSUL: Desafios para o crescimento e desenvolvimento regional.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositiva, pesquisas individuais e em equipes, seminários e elaboração de questionamentos críticos, a partir do estímulo sensorial dos estudantes nas aulas. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Serão considerados e analisados nas avaliações, o desempenho coletivo; o desempenho individual; a verificação dos exercícios quanto à correção, ordem e clareza e a assiduidade, além da avaliação subjetiva que compreende as atitudes, procedimentos e competências. Havendo, portanto: Avaliação continuada; Elaboração de comentários e questionamentos críticos; Realização de seminários; Execução de exercícios de verificação da aprendizagem.

RECURSOS DIDÁTICOS

Microcomputador; google meet; Quadro branco e pincel atômico; slides e textos; TV e vídeos; Data Show, projetor de imagens.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

MAGNOLI, D.; ARAUJO, R. **Geografia: a construção do mundo. Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: Ed. Moderna, 2005.

MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. **Geografia – ensino médio**. 1 ed. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2009.

VESENTINI, J. W. **Brasil: Sociedade e Espaço: Geografia do Brasil**. São Paulo: Ática, 2004.

COMPLEMENTAR

DANTAS, E. W. C. **Maritimidade nos trópicos: por uma geografia do litoral**. Fortaleza/CE: Edições UFC, 2009.

HAESBAERT, R. (org). **Globalização e fragmentação no mundo globalizado**. Niteroi-RJ: EdUFF, 2001.

MARTINELLI, M. **Mapas da Geografia e Cartografia Temática**. São Paulo: Contexto, 2003.

MENDONÇA, F. de A. **Geografia e meio ambiente**. São Paulo: Contexto, 2005.

OLIC, N. B. **Conflitos do mundo: questões e visões geopolíticas**. São Paulo: Moderna, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: ARTES
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: ANGÉLICA LACERDA FERREIRA
EMENTA
Conceitos de arte; Modalidades artísticas; Apreciação artística; A arte enquanto linguagem e criatividade humana; Cultura brasileira e popular; Cultura Afro-brasileira; História da arte; Atividades respectivas à linguagem específica trabalhada; Produções Artísticas.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Reconhecer a arte como área de conhecimento autêntico e autônomo, respeitando o contexto sociocultural em que está inserida.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Possibilitar vivências que propiciem aos estudantes conhecer, relacionar, apreciar objetos, imagens, concepções artísticas e estéticas — na sua dimensão material e de significação —, criados por produtores de distintos grupos étnicos em diferentes tempos e espaços físicos e virtuais, observando a conexão entre essas produções e a experiência artística pessoal e cultural do aluno relacionando-as com temas observados no cotidiano dos estudantes. <input type="checkbox"/> Desenvolver a expressão e representação de ideias, emoções, sensações por meio da articulação de poéticas pessoais, desenvolvendo trabalhos individuais e coletivos; <input type="checkbox"/> Explorar o universo das culturas populares brasileiras; <input type="checkbox"/> Compreender e contextualizar as manifestações populares do nordeste do Brasil; <input type="checkbox"/> Identificar os significativos contos, causos e canções do Nordeste; <input type="checkbox"/> Discutir e conceituar as perspectivas da arte na Paraíba; <input type="checkbox"/> Analisar a produção artística da Paraíba no contexto atual; <input type="checkbox"/> Propiciar a audição ativa de diferentes gêneros musicais, de diferentes épocas e estilos, valorizando as criações musicais tradicionais e atuais (locais, regionais, nacionais e internacionais), ampliando o conhecimento musical dos estudantes, para que possam apropriar-se da música como bem cultural significativo para sua formação e fruição, atentando para uma reflexão crítica das obras musicais do passado e do presente (local e global).
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1 - A Arte e Suas Linguagens</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conceitos de artes; <input type="checkbox"/> Conceito de feio/ belo <input type="checkbox"/> Linguagens Artísticas; <input type="checkbox"/> Elementos que compõem as linguagens artísticas (Música, Teatro, Dança, Visuais e Audiovisuais). <p>2 - Breve História da Arte</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Arte primitiva; <input type="checkbox"/> Arte Antiga (Arte Egípcia, Grega e Romana); <input type="checkbox"/> Arte Renascentista; <input type="checkbox"/> Arte barroca; <input type="checkbox"/> Arte Moderna; <input type="checkbox"/> Contemporânea. <p>3 - A Arte como Manifestação Cultural e Folclórica</p>

- Conceitos;
- Folclore – Mitos, Lendas, Crenças;
- Cultura – Cultura Popular, cultura de Massa;
- Ciclo Junino – Santos, Lendas e Danças;
- Ciclo Natalino – Símbolos, autos e Danças;
- Ciclo Carnavalesco – Entrudo e Danças típicas.

4 - A Arte Enquanto Produção Artística

- Elaboração de um projeto artístico performático envolvendo uma ou mais linguagens artísticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas;

- Análise e discussão de textos em sala;
- Audições de CD's;
- Exibição de filmes;
- Apreciação musical e/ou teatral e/ou visual - audiovisual;
- Rodas de conversas para estimular a reflexão e a criticidade individual e/ou coletiva;
- Estímulo à criatividade a partir de Composições artísticas;
- Verificação de aprendizagem através de exercícios teórico-práticos;
- Contextualização e apresentação do conteúdo e sua relação com a vida dos estudantes;
- Apreciação, reflexão crítica e exposição de imagens e objetos artísticos.

Aulas de campo:

- Palestras, visitas e workshops com artistas;
- Exploração visual de locais externos em atividades fotográficas, plásticas e audiovisuais;
- Visitação a espaços expositivos.

Aulas práticas:

- Criação e execução de obras artísticas com o uso de diferentes materiais.
- Atividades complementares: Compartilhamento da produção artística dos estudantes através de eventos, apresentações, exposições e etc.

Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação se dará de maneira continuada mediante os seguintes critérios:

- Participação nas atividades propostas (em grupos e/ou individual);
- Assiduidade;
- Pontualidade;
- Pasta/ Portfólio;
- Diário de Bordo (registro em caderno, gravador ou câmera);
- Avaliação prática (produções artísticas).
- Avaliação escrita.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Materiais plásticos para produções e exposições artísticas (tradicional, contemporâneos e recicláveis); Transporte escolar (aulas de campo); Quadro branco; Pincel para quadro branco (várias cores); Apagador para quadro branco; Aparelhos de som, DVD, TV; Computador com kit multimídias; Data Show; Tela para projeção de imagens; Caixa de áudio amplificada; Cabos de áudio tipo p-10; Cabos de áudio tipo p-2; Adaptadores para cabos de áudio (p-10 / p2; p-2 / p-10); Cabos de dados USB; Filtros de linha (5m); Mídias (arquivos de áudio, arquivos de vídeos (filmes); arquivos de imagens); Câmera de vídeo; Máquina fotográfica; Suporte para filmadora; Instrumentos musicais convencionais e não-convencionais (diversos); Cartolina (diversas cores); Lápis grafite; Borracha; Cola branca; Lápis de cor; Giz de cera; Pincel atômico (diversas cores); Kit de maquiagem artística; Textos/Apostilas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- GOMBRICH, E. H. **A História da Arte**. 16ª ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.
- SANTOS, J. L. de. **O que é cultura?** 12ª edição, coleção. Primeiros passos. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1993.
- VASCONCELOS, A. **Raízes da música popular brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Rio fundo editora LTDA, 1991;
- ZAN, J. R. **Música popular brasileira, indústria cultural e identidade**. Eccos revista científica, uni9. São Paulo: 2001.

COMPLEMENTAR

- CASCUDO, L. da C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10ª edição. São Paulo: Ediouro, 1998;
- COELHO, T. **O que é indústria cultural**. 16ª edição. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1996;
- COPLAND, A. **Como ouvir e entender música**. Col. Educação Clássica, 1ª ed.- São Paulo: É Realizações, 2013.
- D'AMORIM, E. **Do lundu ao samba: pelos caminhos do coco** - João Pessoa: Ideia/ Arpoador, 2003;
- ECO, H. **A definição da Arte**. São Paulo: Martins Fontes, 1972.
- FISCHER, E. **A Necessidade da Arte**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987
- MED, B. **Teoria da Música**. 4ª ed.- Brasília: Musimed, 2012.
- NAPOLITANO, M. **Cultura brasileira: utopia e massificação (1950 – 1980)**; 3ª edição São Paulo: contexto, 2006;
- NEGREIROS, F. **Abrindo caminhos: iniciação à história da música e sua relação com outras artes**. Ed. Gryphus: Brasil, 2001.
- PALISCA, C. V.; GROUT, D. **História da Música**. Ocidental. 5ª ed. – Portugal: Gradiva, 2011.
- PINTO, I. C. **Folclore: Aspectos gerais** – Curitiba: IBPEX, 2005;
- SOUZA, T.; VASCONCELOS, A.; M. R. et al. **Brasil musical: viagem pelos sons e ritmos populares**. Rio de Janeiro: Art bureal representações e edições de arte, 1988;
- VASCONCELOS, A. **Raízes da música popular brasileira**. Rio de Janeiro: Ed. Rio fundo editora LTDA, 1991.

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO FÍSICA
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTES: SILVIA CLAUDIA FERREIRA DE ANDRADE / VALBÉRIO CANDIDO DE ARAÚJO
EMENTA
Introdução à Educação Física; Atividade Física, Aptidão Física e Saúde; Aptidão Cardiorrespiratória Musculoesquelética, Composição corporal e saúde; Educação para um estilo de vida saudável; Fator nutrição e o fator de estresse e psicossomáticos.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender os componentes de estilo de vida ativo e fatores associados para a promoção da saúde. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender os conceitos de atividade física e saúde; <input type="checkbox"/> Identificar os componentes da Educação Física relacionada à saúde; <input type="checkbox"/> Estratégias para um estilo de vida saudável; <input type="checkbox"/> Saúde postural e ergonomia relacionada ao trabalho; <input type="checkbox"/> Avaliar os elementos da composição Corporal.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>UNIDADE I:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Introdução à Educação Física – utilizar os conhecimentos de Educ Física para a promoção de saúde e qualidade de vida dos profissionais técnicos em Pesca. <input type="checkbox"/> Pentágono do Bem-estar – identificando o perfil de bem estar individual; <input type="checkbox"/> Atividade Física – como Componente de um estilo de vida saudável; <input type="checkbox"/> Aptidão Física e Saúde- a era do estilo de vida saudável. <p>UNIDADE II</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aptidão Cardiorrespiratória – Energia para as práticas físicas e exercícios aeróbios; <input type="checkbox"/> Musculoesquelética- força muscular e saúde; <input type="checkbox"/> Dimensões das atividades físicas – deslocamento, lazer, trabalho e as AVD´s, AIVD´s as ABVD´s. <p>UNIDADE III</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Composição corporal e saúde – elementos básicos do organismo humano, medidas da gordura corporal e controle do peso; <input type="checkbox"/> Fator nutrição – fundamentos da nutrição e saúde, alimentação, dieta e recursos ergogênicos. <p>UNIDADE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fator de estresse e psicossomáticos – fatores associados ao controle do estresse; <input type="checkbox"/> O papel da Educação Física no controle e no acompanhamento e ações preventivas.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aulas expositivas; análise crítica de textos; trabalhos escritos; seminários; debates; aulas externas; <input type="checkbox"/> Pesquisa Bibliográfica, aulas práticas e pesquisa de campo; <input type="checkbox"/> Provas; trabalho em grupo e individual; participação nas discussões e nas aulas práticas.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
A avaliação será contínua, efetivada através da observação do desempenho dos alunos

nas aulas, bem como, na fase da execução da biomecânica do movimento (técnica do esporte), participação nas aulas, provas objetivas e subjetivas, apresentação de seminários por eles realizados, levando-se em conta os objetivos propostos.

No final do processo serão atribuídas 02 notas, a saber:

- 1ª Relativa à construção de um trabalho/seminário em slides;
- 2ª Relativa ao desempenho do aluno nas Atividades de Habilidade Físicas, de acordo com os indicadores da ficha de observação/avaliação do professor e o empenho do aluno, como sua participação efetiva nas aulas práticas e teóricas, baseada no Registro de Frequência.

RECURSOS DIDÁTICOS

Livros das principais modalidades esportivas, textos, fichas para observação e avaliação, quadro branco, canetas coloridas para quadro branco, material específico de Educação Física (sala de aulas, bolas, bastões, cordas, cones, redes, traves, colchonetes, halteres, caneleiras, steps, jumps), DATASHOW, computador, internet, sala de vídeo, microsistem, folhas de papel A4, cronômetro, apito, relógio, material de avaliação (adipômetro, fita métrica, balança antropométrica, estetoscópio, tensiômetro, estetoscópio, aparelho de flexibilidade ou goniômetro).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

OLIVEIRA, V. M. de. **O que é educação física**. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 79, 2011. 144 p.

COSTA, Roberto F. da. **Composição corporal: teoria e prática da avaliação**. 1 ed. São Paulo: Editora Manole Ltda, 2014.

LEITE, Paulo Fernando. **Fisiologia do exercício: ergometria e condicionamento físico cardiologia desportiva**. São Paulo: Robe, 4 ed., 2000;

COMPLEMENTAR

BARBOSA, Rita Maria dos Santos Puga. Resenha do livro "Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo", de Markus Vinicius Nahas. **Revista Brasileira de Ciências do Esporte**, v. 34, n. 2, p. 513-518, 2012.

BARBANTI, Valdir José. **Aptidão física: um convite à saúde**. São Paulo: Manole Dois, 2015.

FERNANDES F., José. **A prática da avaliação física: testes medidas e avaliação física em escolares, atletas, e academias de ginástica**. Rio de Janeiro: Shape, 2 ed., 2003.

FREIRE, João B.; SCAGLIA, Alcides José. **Educação como prática corporal**. SP: Scipione, 2003;

FREIRE, João Batista. **Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física**. SP: Scipione, 1989.

NIEMAN, David C. e PH, Dr. **Exercício e saúde: como se prevenir de doenças usando o exercício como o seu medicamento**. São Paulo: Manole, 1ª Ed., 2001.

SILVA, K. S. D., Nahas, M. V., Peres, K. G., & Lopes, A. D. S. Fatores associados à atividade física, comportamento sedentário e participação na Educação Física em estudantes do Ensino Médio em Santa Catarina, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, 25, 2187-220. 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA BÁSICA II
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: ERNANDES SOARES MORAES
EMENTA
Introdução a Informática, BrOffice Write, BrOffice Calc, BrOffice Impress.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender a importância da informática no mundo atual; <input type="checkbox"/> Saber utilizar o computador com uma ferramenta de utilidade no dia a dia, ajudando assim nas mais diversas tarefas e no seu trabalho. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Entender o funcionamento do computador; <input type="checkbox"/> Compreender a função e saber utilizar um Sistema Operacional; <input type="checkbox"/> Criar documentos utilizando Softwares de Edição de Texto; <input type="checkbox"/> Criar planilhas utilizando Softwares de Planilha Eletrônica; <input type="checkbox"/> Criar apresentações utilizando Softwares de Apresentação; <input type="checkbox"/> Realizar pesquisas e comunicação através da internet a partir das características de ferramentas de navegação e e-mail.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Introdução à Informática: Conceitos Básicos, características do Hardware e do Software Sistemas Operacionais Conceitos básicos do Windows Windows Explorer Painel de Controle Personalização Operações com arquivos Criação e manipulação de pastas <input type="checkbox"/> BrOffice Write - Editor de Textos Operações Básicas Criando documentos. Formatação de documentos. Trabalhos com imagens. Trabalhos com tabelas <input type="checkbox"/> BrOffice Calc - Planilha eletrônica Operações Básicas Criação de planilhas. Edição de planilhas. Formatação de planilhas. Trabalhando com fórmulas. Mesclando documentos. Trabalhando com gráficos Internet <input type="checkbox"/> BrOffice Impress - Criando Apresentações Operações Básicas Criação de apresentações Formatação de apresentações Utilização de recursos de apresentação
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aulas expositivas e ilustradas; <input type="checkbox"/> Debates, seminários, trabalhos de pesquisa (individual e em grupo); <input type="checkbox"/> Atividades interdisciplinares; <input type="checkbox"/> Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aulas expositivas <input type="checkbox"/> Atividades Individuais e/ou em grupo; <input type="checkbox"/> Seminários <input type="checkbox"/> Provas <input type="checkbox"/> Participação em sala
RECURSOS DIDÁTICOS

- ❑ Lousa branca, livros apostilas, Data-Show, aparelho de som, CD's, DVD's, textos e livros didáticos
- ❑ Laboratório de Informática e computadores com softwares instalados os quais são:
- ❑ Sistema Operacional Windows;
- ❑ Pacote BrOffice.
- ❑ E a presença de uma rede de computadores com acesso à Internet.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA:

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução a Informática**. 8ª Edição. São Paulo: Prentice- Hall, 2004.

FIRMINO, J.K. **Informática básica** - Ministério da Educação
portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/07_inf_bas.pdf, 2ª ed. 2012.

THE DOCUMENT FOUNDATION. BrOffice 3.3.x, versão 4, 2011.

VASU, J. **Windows 7**. Tips & Tricks, 2007.

COMPLEMENTAR

VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9ª Edição. Rio de Janeiro – Elsevier, 2014.

NORTON, P.; RATTO, M. C. S. R. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson, 1997.

MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7 Ed. São Paulo: Érica, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: SEMINÁRIO DE ORIENTAÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL II
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
NÍVEL: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO
EMENTA
Conceitos, métodos e procedimentos das práticas de Extensão. Mapa da extensão na área profissional. Prática profissional como componente curricular. Mercado de trabalho. Aspectos técnicos da redação científica. Unidade entre teoria e prática profissional. Normas técnicas da área de Panificação. Comunicação dos resultados. Fonte de pesquisa.
OBJETIVOS DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Proporcionar aos estudantes conhecimento acerca das práticas de extensão; <input type="checkbox"/> Apresentar os principais conceitos, métodos e procedimentos das práticas de Extensão; <input type="checkbox"/> Discutir os principais objetivos, normas e procedimentos das práticas de Extensão; <input type="checkbox"/> Proporcionar vivência em Programas Institucionais de articulação e organização das práticas de extensão no âmbito do IFPB. <input type="checkbox"/> Discutir a prática profissional como componente curricular; <input type="checkbox"/> Conhecer o perfil profissional e as áreas de atuação do Técnico em Panificação; <input type="checkbox"/> Estudar as principais normas técnicas reguladoras da área profissional; <input type="checkbox"/> Desenvolver nos estudantes habilidades técnicas de uma redação científica; <input type="checkbox"/> Diferenciar as diferentes formas de comunicação de resultados; <input type="checkbox"/> Proporcionar aos estudantes vivências em diferentes práticas relacionadas à área de atuação profissional. <input type="checkbox"/> Utilizar bases de dados bibliográficos e eletrônicos e internet como fontes de pesquisa; <input type="checkbox"/> Consolidar os conteúdos vistos ao longo do curso em projeto acadêmico aplicado e /ou de natureza tecnológica, possibilitando ao estudante a integração entre teoria e prática;
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conceitos, métodos e procedimentos das práticas de Extensão <ul style="list-style-type: none"> ○ Noções preliminares e definições sobre Práticas de Extensão; ○ Indissociabilidade do Ensino, da Extensão e da Pesquisa; ○ Orientações para apresentação de seminários. <input type="checkbox"/> Mapa da extensão na área da formação profissional <ul style="list-style-type: none"> ○ Objetivos e normas da Extensão; ○ Fundamentação e papéis do mapa da Extensão na área da formação profissional; ○ Prática extensionista na ótica do desenvolvimento local sustentável; ○ Principais programas e projetos na área de Extensão. <input type="checkbox"/> Concepção prática de um projeto de extensão e seus Desafios <ul style="list-style-type: none"> ○ Elementos constitutivos de um projeto de Extensão; ○ Metodologias e ferramentas de instrumentalização das atividades de extensão; ○ Diretrizes para elaboração de projetos de extensão. <input type="checkbox"/> Prática Profissional como componente curricular <ul style="list-style-type: none"> ○ Unidade entre teoria e prática; ○ Importância da Prática para a formação profissional; ○ Panorama do mercado de trabalho na área de atuação profissional; ○ Normas técnicas reguladoras pertinentes ao desempenho da profissão;

- Aspectos técnicos da redação científica;
- Comunicação dos resultados.

Fonte de pesquisa (internet e bases de dados bibliográficos e eletrônicos)

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia das aulas se desenvolverá no sentido de favorecer a realização de atividades de caráter teórico-prático no campo da extensão e das práticas profissionais, como forma de atingir os objetivos da disciplina. Serão realizados estudos sistemáticos às atividades de práticas profissionais desenvolvidas de acordo com o projeto de curso, incluindo orientação à temática da prática e ao desempenho do exercício profissional. Estas poderão se desenvolver a partir de palestras, seminários, mesas redondas, aulas expositivas e dialogadas, estudos individuais e outras atividades interdisciplinares realizadas em grupo com alunos do curso. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Será contínua, considerando-se os critérios de participação ativa dos discentes em sínteses, sua produção textual seminários ou apresentações dos trabalhos desenvolvidos, sejam esses individuais ou em grupo. Para efeitos de resultados, serão contabilizadas nota e frequência como subsídio avaliativo, bem como a participação nas atividades propostas e apresentação de projetos de Extensão e da prática profissional, de relatórios parciais referentes a estágio, à pesquisa, à extensão ou à síntese do projeto interdisciplinares de acordo com a modalidade de prática profissional prevista no Projeto de Curso.

RECURSOS DIDÁTICOS

O desenvolvimento da disciplina de Seminário V irá requerer a utilização de uma diversidade de recursos materiais disponíveis no Campus, de forma a auxiliar no alcance das competências e habilidades necessárias à formação do aluno. Neste contexto, a mediação do processo de aprendizagem será facilitada por meio dos seguintes recursos didáticos:

- Data show
- Notebook
- Pincel
- Apagador
- Lousa branca
- Textos com Atividades Avaliativas
- Recursos áudios-visuais (TV, DVD, equipamento de som, etc.)
- Livros ou periódicos
- Bibliotecas virtuais e físicas
- Laboratórios
- Internet
- Transporte para visitas técnicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática de pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- CALLOU, A. B. F.; TAUK SANTOS, M. S. **Extensão pesqueira e gestão no desenvolvimento local**. In: PRORENDIA RURAL –PE (Org.) Extensão pesqueira: desafios contemporâneos. Recife: Bagaço, 2003, p. 225
- FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: 2011.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1991
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: referências - elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: resumos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação - projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

BARROS, A. J. da S.; LEHFELD, N. A. de S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3 ed, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

FACHIN, O. **Fundamentos de Metodologia**. 5ª ed. São Paulo, 2006.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: MASSAS FERMENTADAS E NÃO FERMENTADAS
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 133,3 HORAS
DOCENTE: MARINALVA DAS NEVES LOUREIRO
EMENTA
Ingredientes utilizados na panificação. Fabricação de Pães doces e salgados. Equipamentos utilizados na panificação. Fabricação de bolos e biscoitos. Equipamentos e utensílios utilizados para massas não fermentadas. Etapas de processamento. Embalagens, rotulagem e armazenamento dos produtos fermentados e não fermentados. Desenvolvimento de novos produtos. Edificação de uma panificadora.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Aplicar diferentes técnicas de processamento para a produção de massas fermentadas e não fermentadas, compreendendo as transformações ocorridas, bem como avaliar e realizar formulações mais complexas, com ênfase em pães de massa hidratada e processo de fermentação natural, além de semi-folhados laminados, bolos e biscoitos.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Demonstrar e operar as etapas de elaboração de produtos da panificação; <input type="checkbox"/> Elaborar produtos de massa fermentada, como: pães doces e salgados variados; <input type="checkbox"/> Elaborar produtos de massa não fermentada como: pães, bolos, brioques e biscoitos; <input type="checkbox"/> Identificar as embalagens mais adequadas para os tipos de produtos; <input type="checkbox"/> Conhecer as normas e técnicas adequadas de embalagem, transporte e armazenamento de produtos de panificação e controle de estoque; <input type="checkbox"/> Conhecer os utensílios, equipamentos e instalações necessários para o funcionamento de uma panificadora.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Massas fermentadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Equipamentos e utensílios utilizados na panificação (Balança, mesa/ bancada, masseira, divisora, modeladora, armário de fermentação, forno, dentre outros. <input type="checkbox"/> Fabricação de Pães (francês, hambúrguer, doces, integrais, de forma, especiais) <input type="checkbox"/> Desenvolvimento de novos produtos de massa fermentada. <input type="checkbox"/> Embalagens usadas na panificação: Polietileno, polipropileno, poliestireno, filme PVC, papel. <input type="checkbox"/> Armazenamento: Local, controle de estoque. <input type="checkbox"/> Edificação de uma panificadora: utensílios, equipamentos e instalações. <p>Massas não fermentadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Classificação e ingredientes de biscoitos. <input type="checkbox"/> Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de biscoitos. <input type="checkbox"/> Elaboração de biscoitos doces e salgados. <input type="checkbox"/> Embalagens, rotulagem e armazenamento dos biscoitos. <input type="checkbox"/> Classificação e ingredientes de bolos. <input type="checkbox"/> Equipamentos e utensílios utilizados na elaboração de bolos. <input type="checkbox"/> Elaboração de bolos. <input type="checkbox"/> Embalagens, rotulagem e armazenamento dos bolos. <input type="checkbox"/> Desenvolvimento de novos produtos de massas não fermentáveis.
METODOLOGIA DE ENSINO
A abordagem dos conteúdos mencionados será realizada utilizando-se aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, slides, etc), além de atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo de artigos de revistas, situações problema, aulas práticas,

seminários e visitas técnicas. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação qualitativa, levando-se em consideração os seguintes aspectos: assiduidade, pontualidade, participação, comportamento e entrega de atividades.
- De avaliação escrita: prova e trabalho.
- De avaliação através de apresentação de seminários.
- Participação nas aulas expositivas.
- Participação nas aulas práticas.
- Relatórios de aulas práticas.
- Debates.
- Resolução de situação problema.
- Apresentação de textos pesquisados.
- Observação programada e espontânea;

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula equipada com quadro e marcador para quadro branco; cópias de textos para os alunos, aparelhos de TV, DVD e projetor de multimídia, notebook, papel ofício, Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos, insumos, utensílios e equipamentos de processamento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.
CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. SENAC, 2008. São Paulo: Varela. 3 ed. rev. ampl. 2008.
SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.

COMPLEMENTAR

BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. **Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. e-Tec Brasil - Escola Técnica Aberta do Brasil. UFRPE/CODAI, 2011.
CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.
CCP- CENTRO COMUNITÁRIO DE PRODUÇÃO. **Fabricação de Produtos de Panificação**. ELETROBRAS, 2014. Rio de Janeiro. 1 ed.
LIMA, U. A., AQUARONE, E., BORZANI, W. **Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações**. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p
ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.

COMPONENTE CURRICULAR: PANIFICAÇÃO DE PRODUTOS ESPECIAIS E ANÁLISE SENSORIAL
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: POLIANA SOUSA EPAMINONDAS LIMA
EMENTA
Restrições alimentares ocasionadas por doenças ou por opção. Mercado de produtos especiais. Tecnologia de fabricação de produtos de panificação com substituição de matérias primas tradicionais por insumos alternativos. Marketing para produtos especiais de Panificação. Introdução e conceitos em análise sensorial. Princípios da fisiologia sensorial. Organização da análise sensorial, preparo de amostras e seleção dos julgadores. Principais métodos de avaliação sensorial aplicáveis à panificação. Interpretação de dados sensoriais.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAL</p> <p>Assimilar as principais técnicas para o desenvolvimento de produtos especiais de panificação, voltados, principalmente, para dietas restritivas, associando testes sensoriais adequados a cada finalidade, como forma de controle de qualidade sensorial do produto final.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender a importância da restrição a determinados alimentos/ ingredientes para o tratamento de algumas doenças; <input type="checkbox"/> Entender o impacto do crescente mercado voltado para produtos especiais na economia; <input type="checkbox"/> Compreender que insumos alternativos podem substituir ingredientes tradicionais de panificação, sem prejuízos tecnológicos; <input type="checkbox"/> Elaborar diferentes produtos de panificação com substituição de ingredientes tradicionais por insumos alternativos. <input type="checkbox"/> Conhecer os fundamentos, os sentidos e os atributos aplicados em análise sensorial. <input type="checkbox"/> Conhecer e aplicar os métodos de avaliação sensorial em produtos especiais de panificação, comparando-os com produtos tradicionais, a partir da interpretação dos resultados obtidos nos testes sensoriais, buscando observar diferenças sensoriais significativas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Restrições alimentares ocasionadas por doenças (obesidade, diabetes, hipertensão, intolerâncias e alergias alimentares, doença celíaca e outras), ou por opção (vegetarianismo/ veganismo). <input type="checkbox"/> Mercado de produtos especiais (Estudo de tendências - perspectivas para produtos especiais de panificação e confeitaria na atualidade/ O impacto do mercado de produtos especiais na economia/ Marketing). <input type="checkbox"/> Tecnologia de fabricação de produtos de panificação com substituição de matérias primas tradicionais por insumos alternativos: substitutos de açúcares (adoçantes especiais), gorduras (óleos vegetais), leite (extratos vegetais), trigo e outras fontes de glúten (farinhas alternativas sem glúten, raízes e tubérculos), ovos (aquafaba), dentre outros. <input type="checkbox"/> Fundamentos de análise sensorial (Histórico, importância, conceitos e aplicações). <input type="checkbox"/> Princípios da fisiologia sensorial (Noções sobre percepção sensorial e sobre os sentidos básicos - visão, tato, olfato, gosto, audição - como fontes de informação na degustação de alimentos/ Fatores que influenciam na avaliação sensorial - fisiológicos, psicológicos e ambientais). <input type="checkbox"/> Organização da análise sensorial (submissão do projeto de análise sensorial ao comitê de ética/ organização do laboratório/ Preparo e apresentação de amostras/ Seleção e

treinamento dos julgadores).

- Principais métodos de avaliação sensorial aplicáveis à Panificação (Métodos discriminativos: Testes de Diferenças - Triangular, Comparação Pareada e Duo-Trio/ Métodos de sensibilidade: limiar absoluto, reconhecimento e diluição/ Métodos descritivos: avaliação de atributos, perfil de sabor, perfil de textura, análise quantitativa descritiva/ Métodos afetivos: Testes de Preferência, Testes de Aceitação/ Interpretação de dados sensoriais.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas explicativas e expositivas sobre o conteúdo programático;
- Aulas com recursos áudio visuais;
- Visitas técnicas em empresas fabricantes de produtos especiais;
- Aulas práticas de laboratório;
- Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliações escritas individuais;
- Relatório técnico de aulas práticas/ visitas técnicas (em grupo);
- Avaliação prática/ oral (Elaboração/ apresentação de produto especial de Panificação) (em grupo).

RECURSOS DIDÁTICOS

- Lousa, pincel, equipamento data show, vídeos;
- Insumos/ produtos de panificação, utilizados para elaboração/ testes sensoriais de produtos especiais em aulas práticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.

KOTZE, L. M. S. **Sem Glúten**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.

COMPLEMENTAR

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia de Panificação**. Ed. Manole, 2008.

CHEETHM, G. **Receitas especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios**. São Paulo, Publifolha, 2009.

FARIA, E. V. **Técnica de análise sensorial**. 2. Ed. Campinas: ITAL, 2008.

OLIVEIRA, M. A. B. **Análise sensorial de alimentos: práticas e experimentos**. Cachoeiro de Itapemirim: Editora Noryam, 2009.

WILLIAMS, S. R. **Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia**. Porto Alegre: Artmed, 1997.

COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
SÉRIE: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 66,7 HORAS
DOCENTE: ANANELLY RAMALHO TIBURTINO MEIRELES
EMENTA
Desenvolvimento da capacidade empreendedora, com ênfase no estudo do perfil do empreendedor, nas técnicas de identificação e aproveitamento de oportunidades, na aquisição e gerenciamento dos recursos necessários ao negócio, fazendo uso de metodologias que priorizam técnicas de criatividade e da aprendizagem proativa.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender os conceitos relativos ao empreendedorismo; <input type="checkbox"/> Identificar oportunidades de negócios; <input type="checkbox"/> Desenvolver o potencial visionário. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conceituar empreendedorismo; <input type="checkbox"/> Caracterizar os tipos de empreendedor e de negócios; <input type="checkbox"/> Desenvolver sua criatividade; <input type="checkbox"/> Criar uma ideia para um negócio próprio; <input type="checkbox"/> Elaborar um plano de negócio simplificado.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. Empreendedorismo: conceitos e importância.</p> <p>1.1 A Ciência da Administração: principais conceitos e influências no Empreendedorismo;</p> <p>1.2 Breve perspectiva histórica das organizações e Teorias Administrativas</p> <p>1.3 Cultura Empreendedora: características e definições;</p> <p>1.4 Perfil Empreendedor e Intraempreendedorismo;</p> <p>1.5 A importância do empreendedorismo para uma sociedade;</p> <p>2. A Identificação das oportunidades de negócios;</p> <p>2.1 Conceitos e definições sobre crise e oportunidade;</p> <p>2.2 Estudo dos Mercados; consumidor, fornecedor e concorrente;</p> <p>2.3 Os recursos da tecnologia da informação na criação de novos negócios;</p> <p>3. O Plano de Negócio Simplificado;</p> <p>3.1 Conceitos e definições;</p> <p>3.2 A importância do Plano de Negócio;</p> <p>3.3 Criando um Plano de Negócio Simplificado: Sumário Executivo; Descrição da Empresa, Produtos e/ou Serviços e Plano Operacional, Estudo dos Mercados, Plano de Marketing e Estratégico, Plano Financeiro.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas, Oficinas de trabalho, Seminários, Palestras, Resolução de Exercícios e Atividades em grupo e/ou individuais. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
A avaliação será processual, formativa e contínua. Apresentação de Seminários, Apresentação e defesa de trabalhos práticos – Projeto de Plano de Negócios simplificado.

RECURSOS DIDÁTICOS

Textos e slides produzidos para o curso; Quadro branco e pincel atômico (giz). TV e vídeo, Laboratório de Informática, Data Show.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Teoria Geral da Administração** Makron Books, São Paulo, 1993.

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa**. São Paulo, Cultura, 1999.

DORNELAS, J. C. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

COMPLEMENTAR

DOLABELA, F. **Oficina do empreendedor**. São Paulo: Cultura, 1999.

DRUKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor**. Editora Pioneira, 2a. Edição, São Paulo, 1987.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Fundamentos da Administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA MODERNA ESTRANGEIRA (ESPAÑOL) - OPTATIVA
CURSO: TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO (PROEJA)
NÍVEL: 3º ANO
CARGA HORÁRIA: 33,3 HORAS
DOCENTE: TATIANA MARANHÃO DE CASTEDO
EMENTA
Desenvolvimento do acúmulo de vocabulário básico e específico da área de panificação, da gramática e da fonética através da utilização de textos que possibilitem a aprendizagem destes elementos linguísticos da língua espanhola, capacitando o aluno a interpretá-los e a estender os conhecimentos adquiridos para a prática da leitura e da escrita em textos de maior complexidade.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender vocabulário básico e específico da língua espanhola; <input type="checkbox"/> Interpretar textos com léxico básico e específico; <input type="checkbox"/> Desenvolver a prática da leitura. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Compreender textos escritos na língua espanhola; <input type="checkbox"/> Identificar os elementos linguísticos da língua espanhola, inseridos no texto; <input type="checkbox"/> Desenvolver a prática da escrita; <input type="checkbox"/> Reconhecer os conhecimentos em textos de maior complexidade.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Léxico básico da língua espanhola e específico à área de panificação: Estabelecimentos, meios de transportes, profissões, familiares, produtos alimentícios, dias da semana, meses do ano, estações do ano, partes e objetos da casa, peças de roupas, partes do corpo. 2. Identificação dos elementos gramaticais através de textos: Artigos, substantivos, adjetivos, possessivos, demonstrativos, numerais, advérbios, conjunções, preposições, presente, pretérito e futuro do indicativo, locuções verbais, imperativo. 3. Interpretação de textos: Interpretar textos escritos em espanhol, tanto da área básica como mais específica à panificação. Desenvolver atividades escritas a partir dos textos e dos conteúdos léxicos e gramaticais
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas, Seminários, Atividades escritas, Interpretação de textos e Slides. Poderá ser utilizado Ambientes Virtuais de Aprendizado (AVA) para disponibilização de material didático, atividades e comunicação entre docente e alunos para atividades de ensino não presenciais limitadas a 20% da carga horária da disciplina.
AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
A avaliação será processual, formativa e contínua, analisada através de atividades escritas, apresentações de seminários e avaliações escritas.
RECURSOS DIDÁTICOS
Quadro branco e pincel atômico. Data Show, TV e Note Book, Apostilas e exercícios impressos.
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>BÁSICA FANJUL, A.; RUSSO, M.; ELIAS, N. Gramática y práctica de español para brasileños. São Paulo: Moderna, 2014.</p>

MILANI, E. M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2011.
MORENO, C.; ERES FERNÁNDEZ, G. **Gramática contrastiva del español para brasileños**. Madrid: SGEL, 2007.

COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, E. **Gramática de la lengua española**. Madrid: AE/Espasa-Calpe, 1994.
ALONSO, R y otros. **Gramática básica del estudiante de español**. Madrid: Difusión, 2005.
ARAGONÉS, L. Y PALENCIA, R. **Gramática de uso de español para extranjeros**, Nivel elemental. Madrid: SN, 2003.
CALZADO, A. **Gramática esencial. Con el español que se habla hoy en España y em América Latina**. Madrid: SM, 2002.
CHOZAS, D. Y DORNELES, F. **Dificultades del español para brasileños**. Madrid: SM, 2003.
GÁLVEZ, J.A. **Dicionário Larousse espanhol – português, português – espanhol**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

17. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

17.1. PESSOAL DOCENTE

O corpo docente do Curso Técnico em Panificação – Integrado ao Ensino Médio ao Ensino Médio (Modalidade PROEJA) é formado por profissionais capacitados e qualificados para o exercício docente.

DOCENTE	COMPONENTE CURRICULAR	FORMAÇÃO TITULAÇÃO
Adrielle Soares Cunha	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Licenciada em Letras Especialista
Alessandra Meira de Oliveira	Inglês	Licenciada em Letras Mestre
Ananelly Ramalho Tiburtino Meireles	Empreendedorismo	Administradora de Empresas Mestre
Angélica Lacerda Ferreira	Arte	Licenciada em Artes Especialização
Anrafel de Souza Barbosa	Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho	Engenheiro Eletricista Mestre
Diego Aylo da Silva Simões	Matemática	Licenciado em Matemática Mestre
Ernandes Soares Moraes	Informática Básica	Tecnólogo em Processamento de Dados Mestre
Flávia Márcia de Sousa Tavares	Relações Humanas e Ética Profissional no Trabalho	Licenciada em Psicologia Mestre
Luciana Trigueiro de Andrade	Qualidade Aplicada às Empresas de Panificação	Engenheira de alimentos Doutora
Manoel Barbosa Dantas	Química	Licenciado em Química Doutor
Marcos Moreira de Lucena	Filosofia	Filósofo Especialista
Marinalva das Neves Loureiro	Princípios da Tecnologia e da Conservação de Produtos da Panificação	Engenheira de alimentos Mestre
	Seminário de Orientação à Prática Profissional	
	Massas Fermentadas e Não Fermentadas	
Paula Renata Cairo do Rego	Sociologia	Licenciada em Ciências Sociais Mestre
Paulo Henrique Marques de Queiroz Guedes	História	Licenciado em História Doutor
Poliana Souza Epaminondas	Fundamentos de Nutrição	Nutricionista Doutora
	Fundamentos da Análise Sensorial	
	Panificação de Produtos Especiais e Análise Sensorial	
Raquel Costa Goldfarb	Geografia	Geógrafa Doutora
Ricardo Luís Mendes de Oliveira	Gestão dos Resíduos	Engenheiro de pesca Doutor
Silvia Claudia Ferreira de Andrade	Educação Física	Licenciada em Educação Física Especialista
Tatiana Maranhao de Castedo	Espanhol	Licenciada em Letras Doutora
Thiago Leite de Melo Ruffo	Biologia	Licenciado em Ciências Biológicas Doutor
Uelpis Luiz Tenório da Silva	Física	Licenciado em Física Especialista
Valberio Candido de Araujo	Educação Física	Licenciada em Educação Física Doutor

17.2. EQUIPE DE APOIO TÉCNICO

O corpo Técnico Administrativo (TA) do IFPB *Campus Cabedelo* é formado por profissionais qualificados, de nível superior e médio, cujas atribuições estão diretamente articuladas para atender as demandas da instituição.

	FUNCIONÁRIO (A)	FORMAÇÃO TITULAÇÃO	FUNÇÃO ATRIBUIÇÃO	SETOR
1	Angela Cardoso Ferreira Silva	Graduação em Biblioteconomia Mestre	Bibliotecária	Coordenação de Biblioteca
2	Anne Mércia de Souza Silva Stuckert	Bacharel em Administração Especialista	Assistente em Administração Coordenador de Gestão de Pessoas	Coordenação de Gestão de Pessoas
3	Bruno Camara Santos	Graduação em Sistemas de Telecomunicações	Tradutor Int. de Linguagem de Sinais	Coordenação de Turno
4	Cassandra Wilma de Lima Costa	Bacharel em Direito Especialista	Assistente em Administração	Coordenação de Contratos
5	Claudiene Fátima de Souza Hermida	Graduação em Pedagogia e Direito Mestre	Pedagoga	Coordenação Pedagógica e de Apoio ao Estudante
6	Cristiano Cabral Santos	Licenciatura em Geografia Especialista	Técnico Laboratório	Coordenação de Química
7	Daniel Amaro da Rocha Coutinho	Ensino Superior Especialização	Técnico em Contabilidade	Coordenação de Finanças e Contabilidade
8	Daniel Nascimento de Moura	Nível Médio	Assistente em Administração	Coordenação de Almoxarifado e Patrimônio
9	Dhiego Glaucio Evaristo G. Nascimento	Graduação em Ciências Biológicas	Técnico em Laboratório	Coordenação de Ciências Biológicas
10	Diego Gomes Brandão	Bacharel em Comunicação Mestre	Técnico de Laboratório	Coordenação de Design Gráfico
11	Edson Cardoso dos Santos Filho	Graduação em Letras Especialista	Auxiliar em Administração	Coordenação de Meio Ambiente
12	Elaine Cristina Nepomuceno Bezerra	Graduação em Ciências Contábeis Especialista	Assistente em Administração	Coordenação de Compras e Licitação
13	Evelin Sarmento de Carvalho	Graduação em Serviço Social Mestre	Assistente Social	Coordenação Pedagógica e de Apoio ao Estudante
14	Giselle Christine Lins Lopes	Graduação em Psicologia Especialista	Assistente de Alunos Coordenadora de Turno	Coordenação de Turno
15	Graciela Maria Carneiro Maciel	Graduação em Enfermagem Mestre	Técnica de Enfermagem	Gabinete Médico Odontológico
16	Hamilton Matos Cardoso Junior	Licenciatura em Geografia Mestre	Técnico em Assuntos Educacionais	Coordenação de Controle Acadêmico
17	Henrique Augusto Barbosa da Paz Mendes	Graduação em Processamento de Dados Especialista	Técnico de Tecnologia da Informação	Coordenação de Tecnologia da Informação

18	João Paulo de Araújo Cardoso	Graduação em Ciências Contábeis Especialista	Técnica em Contabilidade Coord. Contabilidade.	Coordenação de Finanças e Contabilidade
19	Jose de Arimatea Fontes Filho	Graduação em Comunicação Social-Relações Públicas Especialista	Revisor de Textos	Diretoria de Desenvolvimento do Ensino
20	Jose Felipe Ferreira Passos	Ensino Médio	Auxiliar de Biblioteca	Coordenação de Biblioteca
21	José Ferreira de Sousa Neto	Graduação em Gestão Pública	Assistente em Administração Coordenador do Controle Acadêmico	Coordenação de Controle Acadêmico
22	Kátia Félix da Silva	Graduação em Biblioteconomia Especialização	Bibliotecária	Coordenação de Biblioteca
23	Kelly Samara do Nascimento Silva	Graduação em Serviço Social Mestre	Assistente Social Coordenadora pedagógica e de apoio ao estudante	Coordenação Pedagógica e de Apoio ao Estudante
24	Klecius Leoncio de Lima	Graduação em Biblioteconomia	Auxiliar de Biblioteca	Coordenação de Biblioteca
25	Leniatti Galiza Gama	Graduação em Engenharia de Alimentos Mestre	Técnica em Alimentos e Laticínios	Coordenação de Recursos Pesqueiros
26	Lilian Cristina da Silva Araújo	Graduação em Licenciatura Plena Biologia	Assistente de Aluno	Diretoria de Desenvolvimento do Ensino
27	Lívia Cristina Cortez Lula de Medeiros	Licenciada em Pedagogia Doutora	Pedagoga	Coordenação Pedagógica e de Apoio ao Estudante
28	Magda Elizabeth Hipólito de Carvalho	Graduação em Psicologia Mestre	Psicólogo	Coordenação Pedagógica e de Apoio ao Estudante
29	Mario Jorge da Silva Rachman	Bacharel em Administração Especialista	Assistente em Administração Diretor da DAPF	Diretoria de Administração, Planejamento e Finanças
30	Michael David Castro de Oliveira Macedo	Graduação em Ciências de Contabilidade Especialista	Técnico de Tecnologia da Informação Coordenador da TI	Coordenação de Tecnologia da Informação
31	Otniel Amorim Pereira	Ensino Médio	Tradutor Int. de Linguagem de Sinais Coordenador do NAPNE	Núcleo de Atendimento as Pessoas com Necessidades Específicas
32	Pablo Henrique Cabral de Araújo	Graduação em Administração Financeira	Assistente em Administração Coordenação da COMAST	Coordenação de Manutenção, Segurança e Transporte
33	Pablo Simon Pugan	Graduação em Direito Especialista	Assistente em Administração Coordenador de Patrimônio	Diretoria de Administração, Planejamento e Finanças
34	Renato Arcurio Milagre	Graduação em Administração Mestre	Administrador Coordenador da	Coordenação de Planejamento e

			COPLAN	Orçamentos
35	Sarah Vinagre Tietre	Graduação em Medicina Especialista	Médica	Gabinete Médico Odontológico
36	Suellen de Fatima Alencar da Costa Nascimento	Graduação em Direito	Assistente em Administração	Coordenação de Controle Acadêmico
37	Thayssa Daniela da Silva Gomes	Graduação em Direito	Assistente em Administração Coordenador da CCL	Coordenação de Compras e Licitação
38	Ygor Gardel Santos de Lima	Graduação em Biologia e Engenharia de Alimentos	Técnico de Laboratório	Coordenação de Recursos Pesqueiros

18. BIBLIOTECA

A Biblioteca do IFPB no *Campus* Cabedelo apresenta como missão apoiar, por meio de subsídios documentais e informacionais, as práticas de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Sua visão é constituir-se em centro de referência na organização sistemática, disseminação e promoção da informação e do documento.

Seus principais valores estruturam-se em torno da contribuição para formação acadêmica e intelectual de seus usuários, respeitando diferenças sociais, culturais e econômicas, além de atender aos servidores do *Campus* Cabedelo e estudantes dos cursos de nível médio, superior e de outras modalidades da educação profissional e tecnológica regularmente matriculados, assim como, à comunidade externa para consulta local.

São desenvolvidos dois tipos de serviços dentre os quais serviços meios, que correspondem à formação e tratamento da coleção, tais como: seleção, aquisição, registro, classificação, preparação para o empréstimo, organização de catálogos, preservação e avaliação da coleção; e os serviços fins, que tratam da circulação e uso da informação: acesso e disponibilização da coleção, disseminação da informação, orientação no uso dos recursos e serviços oferecidos pela biblioteca, busca e recuperação da informação e, também consulta e empréstimo do acervo documental.

A Biblioteca funciona de segunda a sexta-feira, das 8:00 hs às 20:00 hs, estando a frente do atendimento e serviço aos usuários dois bibliotecários e pessoal de apoio.

18.1. ESPAÇO FÍSICO

Com uma área construída de 780 m² aproximadamente, sua estrutura é formada pelos seguintes ambientes: guarda-volumes, coordenação/processos técnicos, coleções especiais, circulação, laboratório de informática, sala multimídia, cabines de estudo individual, cabines de estudos coletivos, banheiros, copa, acervo geral, salão de leitura. Para atendimento das pessoas com deficiência, a Biblioteca dispõe de piso tátil, mesas/cabines reservadas para cadeirantes, bancada de atendimento rebaixada, banheiros com acessibilidade, lupa e computador com ferramenta específica (Dosvox) para auxiliar na navegação.

INFRAESTRUTURA	QTD.	ÁREA	CAPACIDADE	
Acervo geral	1	121m ²	(1)	35000
Salão de leitura	1	164m ²	(2)	46
Estudo individual	1	40,60m ²	(2)	19
Estudo em grupo	1	48m ²	(2)	32
Sala de vídeo/ Auditório	1	48m ²	(2)	20
Coordenação e processamento técnico do acervo	4	33,80m ²	***	
Coleções especiais	1	56m ²		
Recepção	1	20,80m ²		
Guarda-volumes	1	13,45m ²		
Empréstimo	1	11,88m ²		
Circulação	1	14,25m ²		
Terraço	1	42,45m ²		
Outras: Banheiros	2	35,20m ²		
Outras: Copa	1	6,95m ²	***	
Laboratório de informática	1	48m ²	(3)	21
Catálogos de consulta	1	9m ²	(3)	3
Áreas livres (circulação de pessoas, exposições, etc.)		66,62m ²		
TOTAL		780m ²	***	

Legenda: Qtd. é o quantitativo de locais existentes; Área é a área total em m²; Capacidade: (1) em número de volumes que podem ser disponibilizados; (2) em número de assentos; (3) em número de pontos de acesso.

18.2. ACERVO

A Biblioteca possui um acervo de aproximadamente cinco mil exemplares em livros, contando, ainda, com aproximadamente trezentos itens entre periódicos, CDs, DVDs, obras de referência e monografias. O desenvolvimento do acervo da Biblioteca é realizado através de compra e doação. Os processos de compra são regidos pela Lei 8.666/93, de acordo com os recursos orçamentários disponíveis anualmente.

Os exemplares têm registros informatizados, estão atualizados e tombados junto ao patrimônio do Instituto. Os títulos estão disseminados nas seguintes áreas ou disciplinas do conhecimento:

1. Metodologia, Semiótica, Computação e Identidade Visual.
2. Filosofia e Psicologia.
3. Ciências Sociais, Política, Educação, Sociologia, Estatística e Trabalho.
4. Ciências Naturais, Meio Ambiente, Matemática, Física, Química, Biologia e Ecologia.
5. Ciências Aplicadas, Tecnologia, Mecânica, Administração, Empreendedorismo, Indústria Pesqueira e Indústria Gráfica.
6. Artes, Desenho, Design, Fotografia e Educação Física.
7. Língua, Linguística e Literatura.
8. Geografia, Biografia e História.

O acervo está organizado de acordo com a tabela de Classificação Decimal Universal – CDU. O acesso ao acervo é livre.

18.3. EMPRÉSTIMO

- Livre acesso ao acervo, com direito à consulta de todos os documentos registrados na Biblioteca.
- Empréstimo domiciliar de documentos do acervo geral – livros didáticos, técnicos, científicos e literários – para servidores e estudantes regulares do IFPB Cabedelo.
- Empréstimo especial, para documentos da Coleção Especial – obras de referência (enciclopédias, dicionários, monografias); periódicos (revistas e jornais); multimeios.

18.3.1. Apoio na Elaboração de Trabalhos Acadêmicos

Para apoiar na elaboração de trabalhos acadêmicos, a Biblioteca oferece os seguintes serviços:

- Disponibilização de manual para elaboração de trabalhos acadêmicos, desenvolvidos conforme as Normas Técnicas de Documentação da ABNT.
- Elaboração de Ficha Catalográfica em trabalhos acadêmicos (Catalogação na

fonte).

- Acesso remoto¹: informações sobre a Biblioteca e seus serviços, consulta aos títulos do acervo, renovação e reservas pela internet.
- Portal de periódicos Capes.
- Acesso a bases de dados on line Ebrary/ ProQuest².

18.4. ACERVO ESPECÍFICO PARA O CURSO

O Curso Técnico em Panificação dispõe de acervo específico e atualizado que atende aos programas das disciplinas do curso, obedecendo aos critérios de classificação e tombamento no patrimônio da IES.

A adequação, atualização e verificação da relevância das bibliografias básica e complementar são realizadas, periodicamente, em reuniões pedagógicas de planejamento e nas reuniões da Coordenação do Curso. As solicitações de livros feitas pelos professores são encaminhadas ao setor responsável para aquisição.

18.5. PERIÓDICOS, BASES DE DADOS ESPECÍFICAS, REVISTAS E JORNAIS

A Biblioteca tem acesso ao Portal de Periódicos da CAPES, que é um portal brasileiro de informação científica e tecnológica, mantido pela CAPES, Instituição de fomento à pesquisa, ligada ao Ministério da Educação – MEC, embora não disponha de assinatura de periódicos impressos na área em questão. O referido Portal tem como finalidade promover a democratização do acesso à informação.

A Biblioteca conta com a base de dados Ebrary/ ProQuest que disponibiliza livros eletrônicos em várias áreas do conhecimento.

1 O acesso remoto está vinculado à aquisição de sistema definitivo de gestão bibliotecária, encaminhada.

2 A Biblioteca pode optar pela assinatura de outras bases de dados *on line*, dependendo do uso e do acervo oferecido.

19. INFRAESTRUTURA

19.1. ESPAÇO FÍSICO GERAL

O IFPB *Campus* Cabedelo disponibilizará para o Curso Técnico em Panificação as instalações elencadas a seguir:

AMBIENTES	QTD
Sala de Direção- geral	01
Sala de Coordenação	10
Sala de Professores	02
Salas de Aulas (geral)	10
Banheiro (WC)	16
Pátio Coberto / Área de Lazer / Convivência	01
Recepção (Atendimento)	01
Praça de Alimentação	01
Auditórios	01
Sala de Áudio / Salas de Apoio	01
Sala de Leitura/Estudos (biblioteca)	01
Outros (Área Poli-Esportiva)	01

TIPO DE ÁREA	QTD	ÁREA
Salas de aula	10	64 m ²
Auditórios/Anfiteatros	01	566 m ²
Salas de Professores	02	31,4 m ²
Áreas de Apoio Acadêmico	03	31,4 m ²
Áreas Administrativas	28	20 m ²
Conveniência /Praças	01	844 m ²
Refeitório	01	744 m ²
Banheiros (W.C.)	16	17 m ²
Conjunto Poliesportivo	01	10.130 m ²
Laboratórios	10	64 m ²
Biblioteca	01	780 m ²

19.2. RECURSOS AUDIOVISUAIS E MULTIMÍDIA

TIPO DE EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
TV	21
Projetor multimídia	33
Lousa digital	05

20. CONDIÇÕES DE ACESSO PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

Objetivando oferecer acessibilidade às Pessoas com Deficiência (físicas, auditivas, visuais e intelectuais) para ingresso nos cursos oferecidos nesta instituição e, atendendo ao que prescreve o **Decreto nº 5.296/2004** e **Portaria MEC nº 3.284/2003**, o *Campus Cabedelo* busca oferecer acessibilidade e mobilidade ao portador de algum tipo de deficiência para utilização de maneira autônoma e segura do ambiente, adaptados para as PCD. Para tanto, foram adotadas as dimensões referenciais para acesso de pessoas, área de circulação, área de transferência, área de aproximação e alcance manual em rampas, corredores, vagas especiais de estacionamento, calçadas rebaixadas, mobiliário adequado, piso tátil, banheiros e salas de aula adaptados, espaços sem obstáculos para trânsito de cadeira de rodas. Também foram atendidas a comunicação e sinalização visual e tátil, visando auxiliar a mobilidade, percepção e utilização do meio ambiente.

20.1. ATENDIMENTO A PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

O IFPB, em observância à legislação específica, consolidará sua política de atendimento às pessoas com deficiência procurando assegurar o pleno direito à educação para todos e efetivar ações pedagógicas visando à redução das diferenças e a eficácia da aprendizagem. Assim, assume o compromisso formal desta Instituição em todos os seus *campi*:

I - Constituir os Núcleos de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais - NAPNEs, dotando-os de recursos humanos, materiais e financeiros que viabilizem e que promovam a sustentação ao processo de educação inclusiva;

II - Contratar profissionais especializados para o desenvolvimento das atividades acadêmicas;

III - Adequar a estrutura arquitetônica, de equipamentos e de procedimentos que favoreça a acessibilidade nos *campi*;

- a) Construir rampas com inclinação adequada, barras de apoio, corrimão, elevador, sinalizadores, alargamento de portas e outros;
- b) Adquirir equipamentos específicos para acessibilidade: teclado Braille, computador, impressora Braille, máquina de escrever Braille, lupa eletrônica, amplificador sonoro e outros;

- c) Adquirir material didático específico para acessibilidade: textos escritos, provas, exercícios e similares ampliados conforme a deficiência visual do aluno, livros em áudio e em Braille, software para ampliação de tela, sintetizador de voz e outros;
- c) Adquirir e promover a adaptação de mobiliários e disposição adequada à acessibilidade;
- d) Disponibilizar informações em LIBRAS no site da Instituição;
- e) Disponibilizar panfletos informativos em Braille.

IV - Promover formação/capacitação aos professores para atuarem nas salas comuns que tenham alunos com necessidades especiais;

V - Estabelecer parcerias com as empresas quanto à inserção dos alunos com deficiência nos estágios curriculares e no mundo do trabalho.

O *Campus Cabedelo*, tem observado o atendimento às pessoas com deficiência sob a égide da acessibilidade de maneira mais ampla. Com base nas legislações basilares da Educação Inclusiva (BRASIL, 1996) (id. 2000) (id. 2001) (id. 2002) (id. 2005) e as diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional (2015/2019) a acessibilidade conta ainda com o cerne pedagógico/didático através de equipe multiprofissional desenvolvendo atividades de apoio ao processo ensino-aprendizagem.

O Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE) se empenha no acesso, permanência e êxito das pessoas com deficiência, bem como na triagem das demandas de capacitação, aquisição de materiais, entre outros. O Núcleo desenvolve atividades no cerne linguístico, ao se buscar/promover recursos para o uso tanto da Língua de Sinais Brasileira (LIBRAS) como do Código Braille, a depender do perfil do aluno ingressante. Dentre as atividades do NAPNE listamos ainda formação aos servidores que trabalham diretamente com os alunos com os cursos de Libras entre outros.

Visando à inserção desses alunos no mundo do trabalho buscar-se-á a disponibilização de vagas para estágio com Instituições e empresas.

21. INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA

A segurança do *Campus Cabedelo* conta com:

- Sistema de prevenção de incêndio compreendendo extintores, caixas (mangueira) de incêndio e sistema de alarme;
- Câmeras de filmagem;
- EPI diversos;
- Guarita;
- 02 seguranças de empresa terceirizada.

22. LABORATÓRIOS

Para a implantação do Curso Técnico em Panificação na Modalidade PROEJA, o IFPB *Campus* Cabedelo contará com uma infra-estrutura de laboratórios que incluem:

LABORATÓRIO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Agitador de Tubos	01
02	Agitador de Soluções	01
03	Agitador Magnético com Aquecimento	01
04	Aqua-Tester	01
05	Autoclave Vertical 18 Litros	01
06	Balança Eletrônica	01
07	Bancada de Fluxo Laminar Vertical	01
08	Banho-Maria com 08 anéis	01
09	Bomba de Vácuo e Compressor de ar	01
10	Capela de Exaustão para Gases	01
11	Centrífuga de Bancada	01
12	Colorímetro Microprocessado Digital	01
13	Conduvímeter de Bancada	02
14	Conduvímeter Portátil	01
15	Deionizador de água	01
16	Destilador de água (10 L)	01
17	Digestor para DQO com 7 tubos de 16x100mm com tampa	01
18	Espectrofotômetro	01
19	Estufa de Secagem e Esterilização (30L)	02
20	Fotômetro de Chama	01
21	Incubadora de DBO	01
22	Manta Aquecedora para balão de 500ml	03
23	Medidor de Oxigênio Dissolvido em Líquidos (Oxímetro)	01
24	Mesa Agitadora	01
25	Microondas	01
26	Mufla	01
27	pHmetro de Bancada	02
28	pHmetro Portátil	01
29	Refrigerador Duplex Frost Free	01
30	Turbidímetro Microprocessado Digital	02
31	Cabines de análises sensorial	08

LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Freezer refrigerador vertical	01
02	Bancadas Em Granito	03
03	Bancada inox	02
04	Pias com cuba em aço inox	02
05	Banco tubular	10
06	Computador desktop	01
07	Ar-condicionado	02
08	Birô	01
09	Cadeira giratória	01
10	Masseira	01

11	Cilindro laminador com bandeja em inox	01
12	Modeladora de pães de mesa	01
13	Batedeira planetária	01
14	Forno turbo elétrico	01
15	Fogão 2 bocas	01
16	Câmara climática	01

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Microcomputador com processador dual core, HD de 250 GB, 2 MB de memória RAM	50

LABORATÓRIO DE BIOLOGIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Conjunto para biologia geral	01
02	Micrótomo manual	01
03	Estojo máster para dissecação	06
04	Sistema multifuncional para aquisição de imagens com múltiplas funções	01
05	Microscópio biológico binocular	10
06	Condensador ABBE 1,25 NA	01
07	Lupa estereoscopia	10
08	Esqueleto humano	01
09	Torso humano bissexual	01
10	Modelo da dupla hélice de DNA	01
11	Conjunto maléfico do cigarro	01
12	Microscópio Trinocular	01
13	Ar-condicionado	02
14	Birô	01
25	Cadeira	15
16	Ar-condicionado	02

LABORATÓRIO DE QUÍMICA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Conjunto química geral	01
02	Testadores da condutividade elétrica	04
03	Alcoômetro Gay-Lussac	04
04	Estufa de esterilização e secagem	01
05	Condensador Liebig	04
06	Condensador Graham	04
07	Densímetro	04
08	Dessecador	01
09	Multímetro digital com medidor de temperatura	01
10	Balança semi analítica	01
11	Destilador de água capacidade 2 l/h	01
12	Capela de exaustão de gases	01

LABORATÓRIO DE FÍSICA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Unidade mestra de física com hidrodinâmica, sensores, software e interface.	01
02	Conjunto para dinâmica dos líquidos com torre de haste tríplice longa	01
03	Conjunto de centralizadores A e B de distanciamento fixo com haste curta e base inferior com desnível de retenção	01
04	Câmara transparente vertical capacidade 900 ml	01

05	Tripé universal delta	01
06	Bomba hidráulica centrífuga CC	01
07	Hidroduto flexível com artéria de vidro	01
08	Sistema de tubos paralelos com desnível com painel metálico	01
09	Conjunto para traçador com avanço micrométrico	01
10	Dinamômetro com ajuste do zero	01
11	Conjunto superfícies equipotenciais	01
12	Conjunto de conexões PT médias com pinos de pressão para derivação	01
13	Conjunto de réguas milimetrada, decimetrada e centimetrada	01
14	Cuba de ondas com frequencímetro e estrobeflash	01
15	Gerador de abalos	01
16	Termômetro -10 a +110 °C	01
17	Medidor digital de temperatura	01
18	Manômetro 0 a 2 kgf/cm ²	01
19	Conjunto gaseológico com painel em aço	01
20	Multímetro	01
21	Termopar	01
22	Carro com retropropulsão	01
23	Conjunto para ondas mecânicas no ar	01
24	Conjunto para módulo de Young	01
25	Conjunto para composição aditivas de cores	01
26	Conjunto queda de corpos para computador	01
27	Conjunto para termodinâmica, calorimetria para computador	01
28	Prensa hidráulica	01
29	Trilho de Ar Linear 1200mm com Cronômetro Multifunções	01
30	Conjunto de Hidrostática	01
31	Conjunto conforto térmico	01
32	Aparelho para dinâmica das rotações	01
33	Balança de torção para computador com sensores	01
34	Conjunto de Acústica e Ondas	01
35	Conjunto de Calorimetria e Termometria 110v	01
36	Acessórios Para Queda Livre P/ 1 Int Tempo	01
37	Conjunto de Magnetismo e Eletromagnetismo	01
38	Conjunto Guimarães para Física Geral	01
39	Conjunto de Mecânica Estática	01

LABORATÓRIO DE MATEMÁTICA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	Unidade mestra de matemática com sensores, software e interface.	01
02	Paquímetro quadridimensional	01
03	Conjunto sólidos geométricos com planos de corte internos	01
04	Conjunto para geometria em quadro com esquadro	01
05	Transferidor	01
06	Compasso	01
07	Retroprojeter com gabinete metálico	01
08	Clinometro manual com semicírculo trigonométrico	01
09	Conjunto para figuras de revolução e função senoidais	01

23. AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO

O setor administrativo é constituído pela secretaria, coordenação de curso e ambiente de professores.

MATERIAL	QTD
Cadeira escritório para administração	249
Computador	102
Armário alto em MDF	62
Armário baixo em MDF	67
Gaveteiro volante	60
Mesa em "L"	47
Mesa para reunião	10
Mesa reta ou executiva	14
Mesa redonda	13
Quadro branco	44
Armário com duas portas e chave em MDF	06
Armário em aço com 20 portas (portas bolsas dos professores)	00
Impressora Xerox Phaser	05
Impressora Samsung ELX-6250fx (color)	01
Impressora multifuncional a laser monocromática	01
Mesas para impressora	00
Cadeiras para reunião	30
Cadeiras de apoio	100
Armário de aço fichário com 4 gavetas (arquivo)	12
Ar-condicionado split 24000 btus	66
Ar-condicionado split 12000 btus	17
Ar-condicionado Split 48000 btus	04
Bebedouro gelágua em coluna	06

24. AMBIENTES DA COORDENAÇÃO DO CURSO

MATERIAL	QTD
Mesa em "L"	01
Cadeira giratória	03
Computador	01
Impressora Multifuncional	01
Mesas para impressora	01
Mesa para reunião	01
Cadeiras para reunião	04
Armário alto	02
Armário baixo	01
Ar-condicionado	01
Bebedouro geláguas em coluna	01

25. SALAS DE AULA

Inicialmente, serão disponibilizadas 10 (dez) salas de aulas, onde serão ministradas as aulas para todos os cursos do IFPB *Campus Cabedelo*.

Cada sala de aula será composta por mesa e cadeira para docente, quadro branco, projetor multimídia e computador e 40 carteiras para alunos.

MATERIAL	QTD
Mesa para docente	01
Cadeira para docente	01
Carteiras	40
Lousa digital	01
Quadro Branco	01
Projetor multimídia	01
Caixa de som amplificada	00
Ar-condicionado	02

26. REFERÊNCIAS

ABIP. Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **Indicadores da Panificação e Confeitaria Brasileira 2020**. 2020. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/>> Acessado em 28 abr. 2021.

ABIP. Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **Institucional**. 2018. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/site/institucional/>> Acessado em 28 abr. 2021.

BRASIL, Ministério da Educação. **Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos**, PROEJA, Documento Base. Brasília, 2009.

BRASIL. **Decreto nº 7.566/1909**, de 23 de setembro de 1909. Cria nas capitais dos Estados as Escolas de Aprendizes Artífices, para o ensino profissional primário e gratuito. Publicado no D. O. U. de 26.09.1909.

BRASIL. **Decreto nº 2.208/1997**, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Publicado no D.O.U. de 18.04.1997 [Revogado pelo Decreto nº. 5.154].

BRASIL. **Decreto nº 3.956/2001**, de 8 de outubro de 2001. Promulga a Convenção Interamericana para a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Pessoas Portadoras de Deficiência. Publicado no D. O. U. de 09.10.2001.

BRASIL. **Decreto nº 5.296/2004**, de 02 de dezembro de 2004. Dispõe sobre normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. Publicado no D. O. U. de 03. 12. 2004.

BRASIL. **Decreto nº 5.626/2005**, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436 de 24 de abril de 2002 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais-Libras, e o artigo 18 da Lei nº 10.098 de 19 de dezembro de 2000. Brasília: Casa Civil. Publicado no D. O. U. de 23.12.2005.

BRASIL. **Lei nº 9.394/1996**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Publicado no D. O. U. de 23.12.1996.

BRASIL. **Lei nº 9.503/1997**, de 23 de setembro de 1997. Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Publicado no D. O. U. de 24.09.1997.

BRASIL. **Lei nº 10.098/2000**, de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Publicado no D. O. U. de 24.04.2002.

BRASIL. **Lei nº 10.436/2002**, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. Publicado no D. O. U. de 20.12.2000.

BRASIL. **Lei nº 10.639/2003**, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História

e Cultura Afro-Brasileira”, e dá outras providências. Publicado no D. O. U. de 10.01.2003.

BRASIL. **Lei nº 10.741/2003**, de 1º de outubro de 2003. Dispõe sobre o estatuto do idoso e dá outras providências. Publicado no D. O. U. de 03.10.2003.

BRASIL. **Lei nº 11.741/2008**, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Publicado no D. O. U. de 17.07.2008.

BRASIL. **Lei nº 11.892/2008**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Publicado no D.O.U de 30.12.2008.

BRASIL. **Lei nº 11.947/2009**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Publicado no D. O. U. de 17.06.2009.

BRASIL. **Lei nº 13.415/2017**, de 16 de fevereiro de 2017. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. Publicado no D.O.U de 17.02.2017.

CNE/CEB. **Parecer nº 12/1997**, de 8 de outubro de 1997. Esclarece dúvidas sobre a Lei nº 9.394/96 (Em complementação Parecer CEB nº 05/97). Publicado no D. O. U. de 06.11.1997.

CNE/CEB. **Parecer nº 39/2004**, de 08 de dezembro de 2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Publicado no D. O. U. de 07.01.2005.

CNE/CEB. **Parecer nº 07/2010**, de 7 de abril de 2010. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Publicado no D. O. U. de 09.07.2010.

CNE/CEB. **Parecer nº 05/2011**, de 4 de maio de 2011. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Publicado no D. O. U. de 24.01.2012.

CNE/CEB. **Parecer nº 01/2012** de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Publicado no D. O. U. de 31.05.2012.

CNE/CEB. **Parecer nº 11/2012** de 09 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. PARECER

HOMOLOGADO Despacho do Ministro, publicado no D.O.U. de 04.09.2012, Seção 1, Pág. 98.

CNE/CEB. **Parecer nº 1/2021** de 18 de março de 2021. Reexame do Parecer CNE/CEB nº 6, de 10 de dezembro de 2020, que tratou do alinhamento das Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos (EJA) apresentadas na Base Nacional Comum Curricular (BNCC), e outras legislações relativas à modalidade. PARECER HOMOLOGADO Despacho do Ministro, publicado no D.O.U. de 26.05.2021, Seção 1, Pág. 171.

CNE/CEB. **Portaria nº 3.284/2003**, de 7 de novembro de 2003. Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições. Publicado no D. O. U. de 11.11.2003 p. 12, Seção 1.

CNE/CEB. **Resolução nº 04/2010**, de 13 de julho de 2010. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Publicado no D. O. U. de 14.07.2010.

CNE/CEB. **Parecer nº 03/2018** de 08 de novembro de 2018. Estabelece Atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, observadas as alterações introduzidas na LDB pela Lei nº 13.415/2017. Publicado no D. O. U. de 21.11.2018.

CNE/CEB. **Resolução nº 02/2020**, de 15 de dezembro de 2020. Atualiza a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Publicação no D. O. U. n.º 240, de 16.12.2020.

CNE/CEB. **Resolução nº 01/2021**, de 28 de maio de 2021. Institui Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos ao seu alinhamento à Política Nacional de Alfabetização (PNA) e à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), e Educação de Jovens e Adultos a Distância. Publicação no D.O.U. nº 102, de 01.06.2021.

CNE/CP. **Resolução nº 1/2021** de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Publicado no D. O. U. de 06.01.2021.

Constituição 1988: Texto Constitucional de outubro de 1988 – Emenda constitucional de Revisão. Brasília: Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, 1998.

ECONODATA. **Lista de Empresas em Cabedelo, PB**. Disponível em: < <https://www.econodata.com.br/lista-empresas/PARAIBA/CABEDEL0>> Acesso em: 28 abr. 2021.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. Coleção Leitura. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais, Estimativas da população residente com data de referência 1o de julho de 2020. **População Estimada**. 2020. Disponível em: < cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 28 abr. 2021.

IBGE, em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus – SUFRAMA. **PIB a Preços Correntes**. 2018. Disponível em: < cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 28 abr. 2021.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA - IFPB. **Plano de Desenvolvimento Institucional** (2015 - 2019). 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA - IFPB. **Legislação e Normas. Documentos Normativos. PPC referência para elaboração de Plano Pedagógico de Curso Técnico**. 2016.

MACHADO, Edilson Ramos. **Uma Política de Inclusão: os programas PROEJA e CERTIFIC no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB**. Tese de Doutorado. Universidad Del Norte - UNINORTE, Asunción Del Paraguay, 2012.

MEC/SETEC. **PROEJA**: programa nacional de integração da educação profissional com a educação básica na modalidade educação de jovens e adultos. Documento Base. Brasília, 2007.

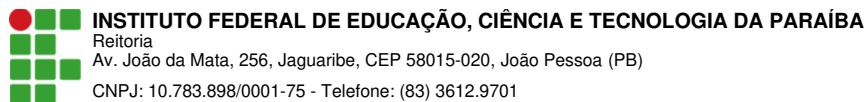
Ministério da Educação. **Decreto nº 5.154/2004**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Publicado no D.O.U. de 26.07.2004.

Ministério da Educação. **Decreto nº 5.840/2006**, de 13 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências. Publicado no D.O.U. de 14.07.2006.

Ministério da Educação. **Lei nº 11.892/2008**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Publicado no D.O.U de 30.12.2008.

Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Diretoria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. 4ª ed., Brasília, 2020.

PENA, Geralda Aparecida de Carvalho. **A Formação Continuada de Professores e suas relações com a prática docente**. Dissertação (Mestrado em Educação). Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, 1999, 201p.



Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

Plano Pedagógico de Curso Técnico

Assunto: Plano Pedagógico de Curso Técnico
Assinado por: Rivania Sousa
Tipo do Documento: Plano
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Rivania de Sousa Silva, DIRETOR - CD3 - DAPE-RE**, em 17/05/2022 10:51:07.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/05/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 519303
Código de Autenticação: e42574f1d1

