

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: Composição de alimentos	
Código: STA0052	C.H.:⁽¹⁾ 90 h (60 h teóricas, 30 h práticas)
Curso Atendido: Nutrição (Noturno)	
Docente:⁽²⁾ Mariana Simões Larraz Ferreira	Matrícula:⁽²⁾ 1898681 (SIAPE)
Cronograma: Aulas assíncronas (80%) e aulas síncronas (20%) entre 1º de março e 10 de maio, realização de prova final na semana de 17 a 21/05.	
Metodologia: Aulas teóricas: 10 Vídeo-aulas gravadas liberadas 1 x por semana pelo Google Classroom com avaliação semanal; Aulas teórico-práticas: 5 vídeo-aulas assíncronas liberadas a cada 15 dias; Realização de 4 aulas síncronas – 1 aula de apresentação da disciplina, 1 aula teórico-prática e 2 aulas de dúvidas	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)⁽³⁾: Não se aplica	
Avaliação: As avaliações serão realizadas por meio de questionários no próprio 'Google Classroom'. As avaliações serão disponibilizadas logo após a aula e ficarão disponíveis por uma semana.	
Ferramentas digitais previstas: Google Classroom e youtube	

Bibliografia:**SOLICITO AQUISIÇÃO DE E-BOOKS****SUGESTÃO: E-Book - Matérias Primas Alimentícias, Koblitz, M.G.B.****ISBN: 9788527723718 Edição: 1 | 2011 Editora: Guanabara Koogan**

¹Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar linhas quando mais de um docente estiver envolvido

³ Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.