

NOTURNO 2020-1 Versão 1.6 (a partir de 02/03/2020)

Dia Horário		LICENCIATURA EM QUÍMICA				BACH. CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				Oferta Especial	TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO - EJA			
		1º LQ (S-501-a)	3º LQ (T-503)	5º LQ (S-402-a)	7º LQ (T-602)	1º BCTA (S-501-b)	3º P BCTA (T-504)	5º P BCTA (T-603)	7º P BCTA (T-601)		1º P PAN (S-504)	3º P PAN (S-505)	5º P PAN (S-506)	6º P PAN (S-601)
SEGUNDA	0º 17:15 18:30	História da Educação EaD (Paulo Castanheira)	Gestão e Organização do Trabalho Pedagógico EaD (Thifanne)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	Projeto Integrador I EaD (Kalinka)	(***)	Projeto Integrador V EaD (Ronaldo Caetano)	(***)
	1º 19:00 20:30	Intrd. às práticas de laboratório (Turma A (Karla) / Turma B (Elaine Faria))	Gestão e Organização do Trabalho Pedagógico (Thifanne)	Química Quantitativa (Elisângela)	Estágio III (Luciana)	Fundamentos de Cálculo (Pablo)	Química de Alimentos (Elaine Reed)	Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho (Igor)	Tecnologia de massas e panificação (Beatriz)	(***)	História I (Paulo Castanheira)	Língua Portuguesa III (Liliane)	Geografia I (Sérvia)	Educação Física II (Willian)
	2º 20:45 22:15	Transformações químicas (Karla)	Química Inorg. I (Elaine Faria)	Química Quantitativa (Elisângela)	Estágio III (Luciana)	Química Orgânica Teórica (Sônia Júlia)	Química de Alimentos (Elaine Reed)	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (Novo Efetivo)	Tecnologia de massas e panificação (Beatriz)	(***)	SHST (Igor)	Matemática III (Douglas)	Projeto Integrador V (Ronaldo Caetano)	Geografia II (Sérvia)
	3º 22:15 23:00		(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)
TERÇA	0º 17:30 19:00	Informática Básica EaD (Substituto InfA)	(***)	(***)	Metod. Ensino de Química II (Lorena)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	Informática Aplicada EaD (Flayson)	Projeto Integrador III (ElisMarina)	(***)	(***)
	1º 19:00 20:30	Transformações químicas (Karla)	Física Geral (ElisMarina)	Obs. Reflexão Trab. Pedagógico (Thifanne)	Metod. Ensino de Química II (Lorena)	Química Orgânica Prática - turma A (Sônia Júlia) / Química Geral prática - turma B (Elisângela)	Física Geral III (FernandoSa)	Microbiologia de Alimentos (Camila Melo)	Tecnologia de óleos, gorduras e margarinas (Pabline)	TCC (Simone)	Matemática I (Pablo)	Tecnologia de Bolos e Técnicas de Confeitaria (Beatriz)	Educação Física I (Ana Júlia)	Matemática VI (Douglas)
	2º 20:45 22:15	Fundamentos de Cálculo (Pablo)	Química Inorg. I (Elaine Faria)	Termodinâmica (Tiago)	Políticas Pub. E Gestão Ed. I (Guenther)	Química Orgânica Prática - turma B (Sônia Júlia) / Química Geral prática - turma A (Elisângela)	Física Geral III (FernandoSa)	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (Novo Efetivo)	Tecnologia de óleos, gorduras e margarinas (Pabline)	TCC (Simone)	Disciplina Temática I (Camila Melo)	Tecnologia de Bolos e Técnicas de Confeitaria (Beatriz)	Matemática V (Douglas)	Disciplina Temática (Karla)
	3º 22:15 23:00	(***)	(***)	Termodinâmica (Tiago)	Políticas Pub. E Gestão Ed. I (Guenther)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)
QUARTA	0º 17:30 19:00	Metodologia Científica (EaD)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	Disciplina Temática I EaD (Camila Melo)	(***)	Tecnologia de Pães Especiais (Jaqueline)	Disciplina Temática EaD (Karla)
	1º 19:00 20:30	Metodologia Científica (João Chieppe)	Química Analítica I (Marçal)	Química Quantitativa (Elisângela)	Cinética e interfaces (Tiago)	Biologia Celular (AngelB)	Estatística Experimental (Pabline)	Microbiologia de Alimentos (Camila Melo)	Tecnologia de Bebidas (Igor)	TCC (Simone)	Projeto Integrador I (Kalinka)	Química II (Danila)	Tecnologia de Pães Especiais (Jaqueline)	Embalagens para Alimentos (Camila Cheker)
	2º 20:45 22:15	Informática Básica (Substituto InfA)	Química Analítica I (Marçal)	Estágio I (Danila)	Cinética e interfaces (Tiago)	Metodologia do Trabalho Científico (João Chieppe)	Fundamentos de Operações Unitárias (Novo Efetivo)	Microbiologia de Alimentos (Camila Melo)	Alimentos Funcionais OPT (Camila Cheker)	(***)	Introd Tecnologia Panificação (Jaqueline)	Arte I (Kemuel)	Gestão da Produção (Kalinka)	Métodos de Análise de Alimentos (Igor)
	3º 22:15 23:00	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)
QUINTA	0º 17:30 19:00	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	Disciplina Temática - Mundo do Trabalho (Maria Angélica)	(***)	(***)
	1º 19:00 20:30	História da Educação (Paulo Castanheira)	Cálculo II (Kariton)	Obs. Reflexão Trab. Pedagógico (Thifanne)	Espectroscopia e Met. Separação (Marçal)	Química Geral Teórica (Elisângela)	Princípios de Conservação de Alimentos (Talita)	Processamento de Cana-de-açúcar (João Chieppe)	Empreendedorismo (Celyce)	(***)	Biologia I (AngelB)	Microbiologia de alimentos (Jaqueline)	Sociologia I (Maria Angélica)	Língua Portuguesa VI (AnaPaula)
	2º 20:45 22:15	Leitura e produção textual de gêneros Acad. (Daniella)	Cálculo II (Kariton)	Termodinâmica (Tiago)	Espectroscopia e Met. Separação (Marçal)	Biologia Celular (AngelB)	Princípios de Conservação de Alimentos (Talita)	Processamento de Cana-de-açúcar (João Chieppe)	Empreendedorismo (Celyce)	(***)	Língua Portuguesa I (AnaPaula)	Física I (ElisMarina)	Análise Sensorial (Jaqueline)	Sociologia do Trabalho (Maria Angélica)
	3º 22:15 23:00	(***)	(***)	Termodinâmica (Tiago)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)
0º 17:15 18:45	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	Projeto Integrador VI (Adel)	

NOTURNO 2020-1 Versão 1.6 (a partir de 02/03/2020)

Dia Horário	LICENCIATURA EM QUÍMICA				BACH. CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				Oferta Especial	TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO - EJA				
	1º LQ (S-501-a)	3º LQ (T-503)	5º LQ (S-402-a)	7º LQ (T-602)	1º BCTA (S-501-b)	3º P BCTA (T-504)	5º P BCTA (T-603)	7º P BCTA (T-601)		1º P PAN (S-504)	3º P PAN (S-505)	5º P PAN (S-506)	6º P PAN (S-601)	
SEXTA	1º 19:00 20:30	Leitura e produção textual de gêneros Acad. (Daniella)	Estatística Descritiva (Ronaldo Caetano)	Instrum. Ensino Química I (Danila)	Espectroscopia e Met. Separação (Marçal)	Fundamentos do Cálculo (Pablo)	Fundamentos de Nutrição (Pabline)	Economia Aplicada (Kalinka)	Libras OPT (Thaysa)	(***)	Informática Aplicada (Flayson)	Bioquímica de Alimentos (Beatriz)	Língua Portuguesa V (AnaPaula)	Gestão da Qualidade (Simone)
	2º 20:45 22:15	Fundamentos de Cálculo (Pablo)	Laboratório de Química Analítica I (Marçal)	Instrum. Ensino Química I (Danila)	Estágio III Campo (Luciana)	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos (Simone)	Fundamentos de Nutrição (Pabline)	Gestão da Qualidade (Novo Efetivo)	Libras OPT (Thaysa)	(***)	Filosofia I (Adel)	Inglês Instrumental I (Daniella)	Língua Estrangeira - Espanhol I (AnaPaula)	Língua Estrangeira - Espanhol II (AnaPaula)
	3º 22:15 23:00	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)
SAB. MAT.	1º 07:30 09:00	(***)	(***)	Estágio I Supervisionado Campo (Danila)	Estágio III Campo (Luciana)	(***)	(***)	Embalagens de Alimentos (Camila Cheker)	Tecnologia de Cereais (Jaqueline)	(***)	(***)	Projeto Integrado III EaD (ElisMarina)	Projeto Integrador V EaD (Guenther)	Projeto Integrador VI EaD (Adel)
	2º 09:15 10:45	PCC1- Ciência e Linguagem (Liliane)	(***)	PCC5 (Mônica/Sônia Júlia)	PCC7 (Luciana)	Física Geral I (ElisMarina)	Microbiologia Geral (Darlene)	Embalagens de Alimentos (Camila Cheker)	Tecnologia de Cereais (Jaqueline)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)
	3º 11:00 12:30	PCC1- Ciência e Linguagem (Liliane)	(***)	PCC5 (Mônica/Sônia Júlia)	PCC7(Luciana)	Física Geral I (ElisMarina)	Microbiologia Geral (Darlene)	Gestão da Qualidade (Novo Efetivo)	Irradiação de Alimentos OPT (Jaqueline)	(***)	(***)	(***)	(***)	(***)