**Universidade de São Paulo**

**Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos**

**Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos**

# Disciplina: ZEA5882 –Preparação Pedagógica em Engenharia de Alimentos

# 1º trimestre/2023

# Docente responsável: Samantha C. Pinho

**Contato:** [samantha@usp.br](mailto:samantha@usp.br)

1. **Programa de atividades**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Data** | **Atividade/conteúdo** |
| 1 | 28/02  remoto | Introdução à disciplina. Reflexões iniciais: em que mundo estamos ensinando? Para quem estamos ensinando? |
| 2 | 07/03  remoto | Onde estamos ensinando?  O que estamos ensinando? (incluindo discussão sobre plano de ensino,  plano de aula e PPC) |
| 3 | 14/03  remoto | O que estamos ensinando? |
| 4 | 21/03  remoto | Como estamos ensinando? Ensino presencial, ensino remoto, ensino à distância.  Estratégias de Ensinagem. Metodologias ativas. |
| 5 | 28/03  presencial | Como estamos avaliando? |
| 6 | 04/04  presencial | Exercício com uso das ferramentas de metodologias ativas (participação especial: Profa Marta Kushida) |
| 7/8 | 11/04  presencial | Aulas simuladas (3) |
| 9/10 | 18/04  presencial | Aulas simuladas (3) |

1. **Critério de avaliação**

**Média final = (0,30 \* planejamento/material do curso/aula + 0,70 \* aula ministrada)**

Conceitos: A 🡪 média final ≥ 8,5 ; B 🡪 7,0 ≤ média final < 8,5; C 🡪 5,0 ≤ média final < 7,0

Ao aluno será dado conceito R (reprovado) caso sua média final seja *menor* que 5,0.

**Sobre as aulas simuladas:**

Tempo: 50 a 60 min + 10 min discussão após a exibição

Data-limite para definição dos temas das aulas e dia/ordem de apresentação: 14/03 (aula 5).