

DCSA	Gestão organizacional	1- Escolas clássicas de administração; 2-Teoria geral da administração: Teorias administrativas e evolução do pensamento administrativo; 3- Estruturas organizacionais; 4-Funções administrativas: planejamento, direção e controle; organizações e métodos; 5-Organização e o ambiente externo; 6-Princípios básicos da gestão de RH; 7-Fundamentos de empreendedorismo; 8- Planejamento estratégico; 9- Marketing Empresarial; 10- Gestão do Conhecimento.
DENG	*Infraestrutura e Redes de Computadores	1-Introdução à informática: Histórico da computação e suas teorias; Conceitos básicos de software e Hardware com prática em laboratório para conhecimento das principais partes de um computador, e programas que auxiliem no diagnóstico de pequenos defeitos; 2- Representação da Informação: Sistemas de numeração (decimal, binário, hexadecimal e octal), a aritmética nos diferentes sistemas numéricos (soma, subtração, multiplicação e divisão); conversão de bases numéricas; Representação interna de dados, Sistemas de codificação alfanuméricos (EBCDIC, ASCII, ISO8859, Conjunto de páginas da IBM, Conjunto de Caracteres do Windows e o UNICODE); 3. Técnicas para Resolução de Problemas: (Conceitos básicos; Estratégias; Afinidades; Notação); 3-Construção de Algoritmos: Conceitos; Como construir algoritmos; Tipos de processamento; Conceito de variáveis e constantes; Tipos de informação; Expressões; Diagramas de blocos; 4- Definição de sistemas operacionais, histórico e evolução dos sistemas operacionais, conceitos de sistema operacional (processos, arquivos e Shell), chamadas de sistemas, estruturas de sistemas operacionais (monolíticos, camadas, máquinas virtuais e cliente-servidor), entrada e saídas, gerenciamento de memória, sistemas de arquivos, camada de redes, instalação, configuração e utilização dos recursos básicos dos sistemas operacionais e noções sobre os principais serviços; 5- Utilização do MS-Windows e Linux. Análise de implementação de sistemas operacionais; instalação e configuração de sistemas operacionais (Windows e Linux); atividades de laboratório; 6. Componentes básicos de uma rede de computadores; arquitetura de redes de computadores; topologia de redes de computadores; modelo OSI da rede; 7-Interligação de redes de computadores; camada física; camada de enlace de dados; subcamada mac (media access control); camada de rede; roteamento; camada de transporte; camada de aplicação; pilha de protocolos tcp/ip; roteamento ip; endereçamento ip; tecnologia ethernet; 8- Os conceitos e os tipos de ameaças, riscos e vulnerabilidades dos sistemas de informação; Conceito e os objetivos da segurança de informações; 9- Planejamento, implementação e avaliação de políticas de segurança de informações; Técnicas de auditoria em sistemas de informação; 10- Softwares de auditoria; Estrutura da função de auditoria de sistemas de informação nas organizações.

ÁREA DE INTEGRAÇÃO: MARAJÓ

DEPTO.	ÁREA DO CONHECIMENTO	TEMAS DA PROVA ESCRITA E DIDÁTICA
DETA	Ciência e Tecnologia de Alimentos	1 – Características físico-químicas, nutricionais e microbiológicas da carne de bovinos. Tecnologia dos produtos derivados da carne de bovinos; 2 – Características físico-química, nutricional e microbiológica do leite. Tecnologia de produtos lácteos; 3 – Características físico-química, nutricional e microbiológica da carne de pescados. Tecnologia dos produtos derivados da carne de pescado; 4 – Métodos de análise microbiológica de alimentos; 5 – Microrganismos deterioradores e patogênicos nos alimentos; 6 – Reologia de alimentos; 7 – Operações de preparo, separação e concentração de componentes dos alimentos; 8 – Conservação e preservação dos alimentos; 9 – Métodos sensoriais; 10 – Métodos de análise de alimentos.

ÁREA DE INTEGRAÇÃO: TOCANTINS

DEPTO.	ÁREA DO CONHECIMENTO	TEMAS DA PROVA ESCRITA E DIDÁTICA
DETA	Ciência e Tecnologia de Alimentos	1 – Características físico-químicas, nutricionais e microbiológicas da carne de bovinos. Tecnologia dos produtos derivados da carne de bovinos; 2 – Características físico-química, nutricional e microbiológica do leite. Tecnologia de produtos lácteos; 3 – Características físico-química, nutricional e microbiológica da carne de pescados. Tecnologia dos produtos derivados da carne de pescado; 4 – Métodos de análise microbiológica de alimentos; 5 – Microrganismos deterioradores e patogênicos nos alimentos; 6 – Reologia de alimentos; 7 – Operações de preparo, separação e concentração de componentes dos alimentos; 8 – Conservação e preservação dos alimentos; 9 – Métodos sensoriais; 10 – Métodos de análise de alimentos.

ANEXO III - REGISTRO DE AVALIAÇÃO DA PROVA ESCRITA

CANDIDATO (A):		
ÁREA DE CONHECIMENTO/MATÉRIA/TEMA:		
TEMA SORTEADO:		
DATA:		
CRITÉRIOS PARA PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
1. Adequação entre o tema desenvolvido e o solicitado.	1,0	
2. Situa o conteúdo no contexto no qual foi produzido e estabelece a sua relação com o conhecimento atual.	1,5	
3. Conhece e compreende os conceitos e princípios do tema exposto.	1,5	

4.	Aplica os conceitos e princípios.	1,0	
5.	Apresenta habilidades de análises e sínteses.	1,0	
6.	Utiliza de maneira correta a terminologia científica.	1,0	
7.	Citação de Autores.	1,0	
8.	Correção na linguagem (propriedade, uso adequado da norma).	0,75	
9.	Clareza na comunicação.	0,75	
10.	Elabora conclusões.	0,5	
TOTAL		10,0	

OBS: Caberá a cada membro da Banca Examinadora atribuir a sua nota, na escala de 0 (zero) a 10 (dez), sendo a nota final o resultado da Média Aritmética das mesmas, considerando duas casas decimais sem arredondamento. Havendo diferença entre notas atribuídas superior a 30%, a banca deverá se reunir para rever a discrepância.

Avaliador: _____ Função: () Presidente () Membro

Assinatura: _____

ANEXO IV - REGISTRO DE AVALIAÇÃO DA PROVA DIDÁTICA

CANDIDATO (A):
ÁREA DE CONHECIMENTO/MATÉRIA/TEMA:
PONTO SORTEADO:

ESPECIFICAÇÕES	VALOR MÁXIMO	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
1. Plano de aula: dados identificativos, relação objetivos x conteúdo, seqüência lógica, adequação dos recursos didáticos, formas de avaliação e bibliografia.	0,5	
2. Capacidade de comunicação: dicção, uso da voz e movimentação adequada.	1,0	
3. Vocabulário técnico: adequação e clareza.	1,0	
4. Domínio do conteúdo: segurança, lógica e aprofundamento.	2,0	
5. Apresentação do conteúdo: abrangência dos aspectos essenciais de forma crítica e atualizada.	1,5	
6. Organização da temática: apresentação seqüencial lógica.	1,0	
7. Recursos didáticos: adequação ao conteúdo e objetivos delineados no plano de aula.	0,5	
8. Tempo previsto e utilizado: distribuição adequada e coerência com os vários momentos de apresentação do conteúdo.	0,5	
9. Síntese do conteúdo: relevância dos aspectos principais e visão integrada do assunto.	1,0	
10. Objetivo proposto: relação desenvolvimento do conteúdo x alcance dos objetivos conforme plano de aula.	1,0	
TOTAL	10,0	

OBS: Caberá a cada membro da Banca Examinadora atribuir a sua nota, na escala de 0 (zero) a 10 (dez), sendo a nota final o resultado da Média Aritmética das mesmas, considerando duas casas decimais sem arredondamento. Havendo diferença entre notas atribuídas superior a 30%, a banca deverá se reunir para rever a discrepância.

Avaliador: _____ Função: () Presidente () Membro

Assinatura: _____

ANEXO V - REGISTRO DE AVALIAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO INSTITUCIONAL

CANDIDATO(A):
ÁREA DE CONHECIMENTO/MATÉRIA/TEMA:
DATA:

Nº	ASPECTOS A SEREM AVALIADOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
1.	Demonstra coerência entre os temas e as ideias apresentadas no Plano de Trabalho e a área de conhecimento/matéria/tema do curso.	2,0	
2.	Demonstra coerência entre as atividades a serem desenvolvidas e descritas no Plano de Trabalho contemplando o tripé acadêmico ensino, pesquisa e extensão.	1,0	
3.	Demonstra domínio dos conceitos que fundamentam o Plano de Trabalho, a exposição e a arguição.	1,0	
4.	Justifica de forma adequada e fundamentada as continuidades e inflexões para sua trajetória acadêmica e profissional.	0,5	
	Seleciona adequadamente, com atualização e pertinência, as referências teóricas.	0,5	