

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA FASE II
EDITAL MONITORIA 006/2020

ENSINO MÉDIO

Matemática II

Teoria dos Conjuntos; Múltiplos e Divisores: Máximo Divisor Comum e Mínimo Múltiplo Comum; Porcentagem; Grandezas Proporcionais: Regra de Três Simples e Composta; Sequências Numéricas: Progressões Aritméticas e Geométricas

Biologia II

Bases Cromossômicas da Herança; 1ª e 2ª Lei da Herança Genética; Mecanismos hereditários não previstos por Mendel; Fundamentos da Evolução Biológica; Fundamentos da Ecologia

Química II

Balanceamento por tentativas; estequiometria; cinética química; equilíbrio químico.

Geografia

Capitalismo; Socialismo; Globalização; Fuso horário; Relevo; clima e vegetação do Brasil.

Língua Portuguesa

Substantivo; Flexões; Adjetivo; Uso de conjunções; Coesão e Coerência textual; Plural dos substantivos; adjetivos; Crase; Verbos, conjugação, flexão, modos, tempos e formas verbais; Oração, frase, período; Concordância verbal; Características, obras e autores do Romantismo e do Naturalismo.

Educação Física

Fundamentos técnicos e táticos dos esportes coletivos; Regras oficiais das modalidades de: Basquete, Vôlei, Handebol, Futsal, Xadrez, Tênis de Mesa e Vôlei de Praia; Princípios do treinamento desportivo; Fisiologia do exercício; Princípios do Treinamento de força.

Informática

Introdução ao Processamento de dados - Sistema Operacional Windows - Pacote Office (Word, Excel e Power point)

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA FASE II
EDITAL MONITORIA 006/2020**

ENSINO SUPERIOR

Calculo I

Função do I e II Grau; Limites; Derivadas.

Microbiologia de Alimentos

Caracterização dos microrganismos e Fontes de contaminação dos alimentos por microrganismos; Curva de crescimento microbiano, Fatores que afetam a multiplicação dos microrganismos e Controle do desenvolvimento microbiano; Microrganismos benéficos, indicadores, deteriorantes e patogênicos em alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos; Normas de biossegurança e Materiais de uso no laboratório de Microbiologia de Alimentos, Procedimentos básicos de desinfecção, esterilização e preparo de material, Técnicas assépticas, Meios de cultura e Técnicas de semeadura; Planos de amostragem, Preparo de amostras, Métodos de análise microbiológica em alimentos e água e Microscopia;

Física IV

Mecânica: Cinemática; Leis de Newton; Atrito - Conservação de Energia: Energia Cinética; Energia Potencial; Potencia; - Termodinâmica: Calorimetria; Leis dos Gases – Eletromagnetismo: Eletrostática; Lei de Ohm; Resistores – Óptica: Leis da Reflexão; Ondas eletromagnéticas;

Informática

Introdução ao Processamento de dados - Sistema Operacional Windows - Pacote Office (Word, Excel e Power point);

Química Geral e Inorgânica

Cálculo estequiométrico; Ligações Químicas; Tabela Periódica; Funções Inorgânicas; Cinética Química;

Geometria Analítica e Álgebra Linear

Matrizes;;Determinantes; Sistemas Lineares; Estudo da reta; Circunferência.