

**FACULDADE SOCIESC DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**  
**EDITAL /2020.1**  
**NORMAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DA PROVA MODULAR**

A Diretora da Faculdade Sociesc de Balneário Camboriú, Rachel Andrade Ballardin, no uso de suas atribuições regimentais, torna público o regulamento da Prova Modular para o 1º semestre de 2020.

**Art. 1º** - A Prova Modular é um instrumento de avaliação semestral com a premissa de garantir a função reguladora da aprendizagem e representa 20% da avaliação de desempenho do estudante.

**Parágrafo único** - A Prova Modular tem como propósito constituir uma medida gradual para o desempenho dos alunos Ânima, favorecendo o processo de validação da matriz E2A e subsidiando cada IES com o relatório de “Devolutiva Pedagógica”.

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**Art. 2º** - Como regra geral para o primeiro semestre de 2020, estão elegíveis, para a Prova Modular alunos regularmente matriculados nas disciplinas que pertencem ao 1º ciclo da matriz E2A (módulos 1A, 1B ou 1C), apresentadas no ANEXO I deste instrumento, dos cursos de Bacharelado e/ou Tecnólogo.

§ 1º - Estão elegíveis para a Prova Modular alunos que estejam matriculados nas disciplinas (independente do modelo de oferta – presencial, híbrida ou *online*) pertencentes ao 1º ciclo da matriz E2A (módulos 1A, 1B ou 1C), apresentadas no ANEXO I, dos cursos de Bacharelado e/ou Tecnólogo.

§ 2º - Estão elegíveis para a Prova Modular alunos que estejam matriculados POR EQUIVALÊNCIA nas disciplinas apresentadas no ANEXO I, pertencentes ao ciclo básico da matriz E2A - módulos 1A, 1B ou 1C dos cursos de Bacharelado e/ou Tecnólogo.

**Art. 3º** - **NÃO** estão elegíveis para a Prova Modular alunos matriculados em turmas caracterizadas como dependência.

**Art. 4º** - **NÃO** realiza Prova Modular o aluno elegível à Prova Global mesmo que se enquadre na regra geral para realização da Prova Modular.

**Art. 5º** - Para alunos **NÃO** elegíveis para Prova Modular, caberá ao professor da disciplina elaborar e aplicar a avaliação de desempenho - D3, **EXCETO** nos casos em que esses alunos façam Prova Global.

#### **DA REALIZAÇÃO DA PROVA:**

**Art. 6º** - A Prova Modular será realizada, para todas as IES do Grupo Ânima, no formato on-line, na plataforma Ûlife, conforme quadro a seguir:

<b>IES</b>	<b>DATA</b>	<b>ÁREA</b>
<b>UNA UNIBH UNISOCIESC USJT</b>	<b>02/06</b>	<b>SAÚDE DIREITO e RELAÇÕES INTERNACIONAIS</b>
<b>UNA UNIBH UNISOCIESC USJT</b>	<b>03/06</b>	<b>EXATAS GESTÃO EDUCAÇÃO, HUMANAS e ECONOMIA CRIATIVA</b>

**Art. 7º** - A Prova Modular será realizada em etapas, de acordo com as disciplinas nas quais o aluno estiver matriculado e conhecimentos gerais

#### **DAS AVALIAÇÕES:**

**Art. 8º** - O conteúdo a ser contemplado na Prova Modular será referente ao conjunto das habilidades previstas na Matriz de Descritores de cada disciplina em que o aluno esteja matriculado.

**Art. 9º** - A Prova Modular vale 20 (vinte) pontos e terá a seguinte composição para todas as disciplinas elegíveis:

<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>QUANTIDADE DE QUESTÕES OBJETIVAS</b>
Disciplina de 40 horas	2 (duas)
Disciplina de 80 horas	4 (quatro)
Disciplina de 120 horas	6 (seis)
Conhecimento Gerais* - Transversal aos cursos	2 (duas)

**\* As questões de Conhecimentos Gerais fazem parte da composição da Prova Modular e será computada na correção e lançamento da nota.**

§ 1º - O aluno regularmente matriculado além de acessar as provas das disciplinas elegíveis para a Modular, nas quais esteja matriculado, deverá acessar também a prova de Conhecimentos Gerais.

§ 2º - Cada questão objetiva será composta por 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D e E), sendo apenas uma delas correspondente à resposta correta.

§ 3º - As questões de Conhecimentos Gerais são OBRIGATÓRIAS para todos os alunos elegíveis a prova Modular e são parte integrante da composição da nota final obtida pelo aluno.

§ 4º - Não será disponibilizado quadro de fórmulas para realização da prova. Se necessário, as fórmulas para realização da questão serão disponibilizadas no próprio enunciado.

### **HORÁRIO DA PROVA MODULAR:**

**Art. 10º** - As provas serão realizadas nos horários indicados no quadro a seguir:

<b>Turno</b>	<b>Horário</b>
Manhã	08h00 às 11h00
Tarde	14h30 às 17h30
Noite	19h00 às 22h00

§ 1º - A prova será disponibilizada na plataforma Ulife: [www.ulife.com.br](http://www.ulife.com.br).

§ 2º - Os alunos poderão acessar a prova para sua realização durante o período que ela estiver disponível.

§ 3º - Os alunos poderão enviar a prova e sair da plataforma Ūlife a qualquer momento, dentro do período que ela estiver disponível.

§ 4º - Não haverá intervalo durante a avaliação.

§ 5º - Os alunos receberão um tutorial de acesso a prova em até 5 dias antes do evento.

§ 6º - O horário de término da avaliação não será alterado, independentemente do horário de acesso do aluno à prova.

#### **DA APLICAÇÃO DA PROVA MODULAR:**

**Art. 11º** - O cadastro dos alunos no sistema para a realização da Prova Modular será construído considerando:

1º. DATA DA PROVA;

2º. TURNO;

**Parágrafo único** - Os alunos que cursam disciplinas em turnos diferentes deverão acessar a plataforma Ulife EM AMBOS OS TURNOS para a realização da prova.

**Art. 12º** - O aluno terá acesso às informações de prova (data e horário) no calendário e via notificação automática do Ūlife.

**Parágrafo único** - As informações de prova serão disponibilizadas para os alunos no Ūlife >> página para consulta da data e turno, no máximo, 5 dias antes da realização da prova.

#### **DA DIVULGAÇÃO DO GABARITO PRELIMINAR:**

**Art. 13º** - Os gabaritos preliminares serão divulgados no dia 03/06/2020 às 22h30 por meio da plataforma Ūlife no menu *Calendário > Download do Gabarito*.

## **DO RECURSO:**

**Art. 14º** - Os alunos terão das **00h01** do dia **04/06/2020** até às **23h55** do dia **04/06/2020** para interpor recurso contra qualquer item da prova Modular. Transcorrido esse prazo os pedidos serão indeferidos.

**Art. 15º** - Para a solicitação do recurso, o aluno deverá, no prazo estabelecido no artigo anterior, preencher formulário eletrônico, que será disponibilizado nesse período no link: [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSet5R4dtBeCY\\_sHZA2TxzUGwzN3H0SqQjYnJNYtm\\_OD8fXslw/closedform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSet5R4dtBeCY_sHZA2TxzUGwzN3H0SqQjYnJNYtm_OD8fXslw/closedform), que será analisado na Gerência de Avaliações da Vice-Presidência Acadêmica Ânima.

§ 1º - Serão desconsiderados os recursos que não seguirem as orientações de preenchimento dispostas no formulário.

§ 2º - A decisão dos recursos será publicada por meio eletrônico e, facultativamente, nas IES do Grupo Ânima.

## **DA NOTA:**

**Art. 16º** - A nota obtida pelo aluno na Prova Modular será aferida mediante média geral na prova, a qual valerá para todas as disciplinas nas quais o aluno estiver matriculado no 1º Ciclo, exceto para as disciplinas LPI, LAI, Laboratório de Práticas Agronômicas e Estúdio de Arquitetura e Urbanismo. Essa nota será única e valerá **SOMENTE PARA AS DISCIPLINAS ELEGÍVEIS** à Prova Modular em que o aluno esteja regularmente matriculado.

**Art. 17º** - O cálculo da nota será realizado em três etapas descritas a seguir:

**ETAPA 1:** Determinar o percentual (%) de aproveitamento do aluno. Esse aproveitamento é calculado levando-se em consideração todas as disciplinas realizadas pelo aluno.

$$\text{APROVEITAMENTO (\%)} = \left( \frac{\text{total de acertos}}{\text{total de questões das provas}} \right) \times 100$$

**ETAPA 2:** Consiste no arredondamento do aproveitamento para o primeiro número inteiro SUPERIOR mais próximo. Vide exemplo abaixo:

$$APROVEITAMENTO (\%) = 71,43\%$$

Aproveitamento considerado: 72%

**ETAPA 3:** Consiste no cálculo da nota seguindo a fórmula abaixo:

$$NOTA = aproveitamento \times valor \ da \ avaliação$$

Exemplo: Aluno realizou caderno de provas com total de 14 questões e obteve 10 acertos.

**ETAPA 1:**

$$APROVEITAMENTO (\%) = \left(\frac{10}{14}\right) \times 100$$

$$APROVEITAMENTO (\%) = 71,43\%$$

**ETAPA 2:**

Aproveitamento = 72% aplicando os critérios de arredondamento.

**ETAPA 3:**

$$NOTA = 72\% \times 20$$

$$NOTA = 14,40$$

**Parágrafo único** - A nota será calculada levando-se em consideração os acertos obtidos nas questões das disciplinas em que o aluno estiver matriculado e conhecimentos gerais.

**Art. 18º** - A nota obtida deverá ser lançada automaticamente no *Úlife*, para as disciplinas elegíveis para a Prova Modular, como Indicador de Desempenho 3 - D3, conforme Plano de Avaliação da IES.

**DA PROVA EM SEGUNDA OPORTUNIDADE:**

**Art. 19º** - Será disponibilizada prova em segunda oportunidade de acordo com o calendário acadêmico, não sendo necessária a abertura de protocolo.

Balneário Camboriú, 22 de maio de 2020.

**Rachel Andrade Ballardin**

**Diretora da Faculdade Sociesc de Balneário Camboriú**

## ANEXO I: DISCIPLINAS ELEGÍVEIS A PROVA MODULAR

NOM_DISCIPLINA
Agentes Infecciosos e Respostas Imunológicas
Agricultura Sustentável
Análise e Interpretação de Dados
Anatomia de Cabeça e Pescoço
Anatomia do Movimento
Anatomia Humana
Animação
Antropologia Cultural e Social
Apresentação Gráfica
Arte, Arquitetura e Urbanismo Contemporâneo
Aspectos Celulares e Teciduais
Banco de Dados
Bases da Cosmetologia
Bases Filosóficas da Psicologia
Bioestatística
Bioquímica
Botânica: Organografia e Sistemática
Cálculo Diferencial
Calculo Diferencial e Integral
Cálculo Integral
Ciência Política e Relações Internacionais
Ciência Política I
Ciências dos Alimentos
Ciências Sociais e Antropologia
Cinema Brasileiro
Comunicação Multiplataforma
Comunicação, Cultura e Sociedade
Contabilidade
Cultura, Consumo e Sociedade
Desenho
Desenho Arquitetônico
Desenho Técnico e Arquitetônico
Dimensão Espacial e Territorial
Direito Administrativo
Direito Civil I
Direito Constitucional I

(continua)



<b>NOM_DISCIPLINA</b>
Direito Empresarial I
Direito Penal I
Direito Processual Civil I
Ecologia Geral
Economia
Elaboração de Ficha Técnica
Embriologia Oral e Genética
Embriologia Veterinária
Esforços e Equilíbrio nas Estruturas
Estado, Governo e Sociedade
Estrutura do Sistema Nervoso e Aparelho Locomotor
Estrutura dos Sistemas Vitais e Reprodutor
Estrutura e Funcionamento de Cozinha
Estudos da Imagem
Estudos da Linguagem
Física - Mecânica da Partícula
Fisiologia Humana
Formação de Custos em Gastronomia
Formação do Mundo Contemporâneo
Fotografia
Fundamentos da Gestão de Pessoas
Fundamentos da Gestão de Processos
Fundamentos de Comércio Internacional
Fundamentos de Custos
Fundamentos de Direito
Fundamentos de Laboratório
Fundamentos de Paisagismo
Fundamentos de Química
Fundamentos do Jornalismo
Genética
Genética Molecular
Geometria Analítica e Álgebra Linear
Gestão de Vendas
Gestão Mercadológica
Histologia e Desenvolvimento Buco-Dentário
História da Arte e do Design
História da Arte, Arquitetura e Urbanismo

(continua)

<b>NOM_DISCIPLINA</b>
História da Ciência
História da Gastronomia
História da Psicologia
História do Cinema
História Moderna das Relações Internacionais
Indicadores e Técnicas Culinárias
Institucional I
Institucional II
Interface Humano Computador
Introdução à História Econômica
Introdução à linguagem audiovisual
Introdução às Relações Internacionais
Leitura e Produção de Textos
Linguagem e Expressão
Linguagens e Relações Internacionais
Logística Empresarial
Maquiagem, Moda e Imagem Pessoal
Massoterapia
Matemática Aplicada
Matemática Financeira
Meios Adequados de Solução de Conflitos I
Metodologia de Criação
Modelos de Gestão
Narrativas Audiovisuais
Negociação e Barganha
Neurociências e Comportamento
Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar
Panificação
Parasitologia
Pedagogia do Esporte
Pedologia, Gênese, Morfologia e Classificação do Solo
Pensamento Lógico
Planejamento de Cardápio
Políticas Públicas de Saúde e Epidemiologia
Processos Audiovisuais
Processos Biológicos do Sistema Nervoso e Aparelho Locomotor
Processos Biológicos dos Sistemas Vitais e Reprodutor

(continua)

<b>NOM_DISCIPLINA</b>
Processos Históricos e Éticos do Cuidar
Processos Psicológicos Básicos
Produção Cooperativa
Programação Orientada a Objetos
Psicologia Ciência e Profissão
Psicologia nas Organizações
Química Tecnológica
Relações Internacionais e o Pensamento Científico
Representação Eletrônica
Requisitos, Análise e Projeto Orientado a Objetos
Responsabilidade e Negócios Sociais
Serviço de Bar e Restaurante
Serviços de Segurança Pública
Sintaxe Visual
Sociedade e Modernidade
Técnica Fotográfica
Técnicas de Drenagem Linfática
Técnicas de Massagem
Técnicas de Preparo de Alimentos
Tecnologia das Construções
Tecnologia Têxtil
Teoria Geral do Direito I
Teorias da Comunicação
Teorias da Imagem
Teorias da Personalidade
Topografia Aplicada à Arquitetura e Urbanismo

\*Relação sujeita a alterações/atualizações.