PLANO DE ENSINO

CURSO:	PADEIRO E CONFEITEIRO		
PROFESSOR(a):	ERIKSEN KOJI MIYASAKI		
ANO/ SEMESTRE	**COMPONENTE CURRICULAR**	**TURMA/ MÓDULO**	**CARGA HORÁRIA TOTAL PREVISTA**
2020/ 1º	PADARIA E CONFEITARIA	- / -	260h/a
LOCAL:		**PERÍODO:**	
CENTRO		TARDE E NOITE	

I - EMENTA

Noções de cálculo básico, cálculo de custo, extrapolação e precificação; Noções de higiene e manipulação de alimentos (20h) – Tal capacitação contempla os requisitos solicitados na RDC Nº 216 (ANVISA) de 15 de Setembro de 2004 e na Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria Estadual de Saúde – Estado de São Paulo; Procedimento Operacional Padrão (POP); Modelagem de massas manual e mecanicamente; Tipos e características de máquinas, equipamentos e utensílios; Técnicas de divisão de massas; Preparar massas de pães salgados, semi-doces e doces; Preparar recheios e coberturas; Acondicionamento dos produtos; Pesar e dosar ingredientes; noções de medida e proporção; Controlar os processos de cozimento; Controle de processo de fermentação; Noções de sanitização e preparo de soluções sanificantes (200 ppm); Noções gerais de Segurança do trabalho; Controlar de processo de forneamento; Diferenciar características e funções dos Ingredientes básicos em pães e confeitos; Criar de doces e salgados diversos; Produzir fermento natural; Dar acabamento final aos produtos; Avaliar os produtos; Preparar os produtos para exposição; Desenvolvimento, organização e cumprimento de etapas de projetos;

II – COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS/ HABILIDADES

COMPETÊNCIAS	**HABILIDADES**

1.Ter rapidez em realizar cálculos 2.Ter noção sistemática da produção 3. Ser organizado 4. Criar receitas na área de panificação e confeitaria	1.1.Calcular operações matemáticas, regra de três e percentual aplicados à panificação e confeitaria 2.1.Planejar a compra para o estoque, ter noção da quantidade de matéria-prima para produção. 3.1.Saber organizar os utensílios, os ingredientes, durante a produção e após produção. 4.1.Fazer leitura técnica das proporções dos ingredientes das receitas e trabalhar a adição ou subtração de ingredientes para atingir um produto com atributos desejáveis.

III – BASES TECNOLÓGICAS

-Cálculo matemático para Balanceamento de receita e aumento de escala: regra de três e porcentagem.

-Higiene e Manipulação de Alimentos – Boas Práticas de Fabricação – RDC Nº 216, RDC Nº 275 e CVS5.

-Introdução a panificação: Pães do tipo francês, pães doces, pães integrais, pães com fermentação natural. Produtos sem glúten e sem laticínios:

-Produção de fermento natural: A base de frutas ricas em açúcar (uva passa, maça ou outra fruta cítrica).

-Introdução a confeitaria: funções dos ingredientes, biscoitos e bolachas, produtos à base de ovos, bolos clássicos, confeitos tradicionais e americanos.

IV – ESTRATÉGIAS DE ENSINO

-Aulas teórico-práticas

-Leitura e interpretação de receitas

-Comparação de receitas diferentes

-Pesquisas na internet

-Aplicação de exercícios

V – RECURSOS NECESSÁRIOS

Internet, cópia impressa de material didático, livros e revistas, jornais e outras fontes de textos; quadro branco e pincel; recursos multimídia e laboratório de aula prática de padaria.

VI - AVALIAÇÃO

1-) Quatro avaliações diagnósticas: Noções de matemática, noções de empreendedorismo, noções de panificação e noções de confeitaria.

2-) Avaliação Formativa baseado nas aulas expositivas e exercícios fornecidos.

3-) Avaliação somativa será baseada em: Participação, assiduidade e trabalhos em grupo

VII - BIBLIOGRAFIA

SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Editora Senac: Rio de Janeiro, 2ª edição, 336p., 2014.

SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. Editora Senac: Rio de Janeiro, 3ª edição, 279p., 2010.

GISSLEN, W. Panificação e Confeitaria Profissional. Manole:São Paulo, 800p., 2011.

VIII - CRONOGRAMA

01	Introdução ao curso
02	Avaliação Diagnóstica 1
03	Avaliação Diagnóstica 2
04	Cálculo aplicado à gastronomia
05	Introdução à Boas Práticas de Fabricação
06	BPF relatando RDC 216, RDC 275 e CVS-5
07	Manual de BPF e Segurança do trabalho
08	Manual de BPF e POP
09	Manual de BPF e POP
10	Manual de BPF e POP
11	Manual de BPF e POP
12	Rotulagem e Etiquetagem
13	Avaliação 1
14	Aplicação prática do Manual de BPF
15	Etiquetagem e Estoque e Apresentação dos equipamentos e máquinas
16	Fundamentos de Panificação e Produção de fermento natural

17	Pão de Forma branco e Integral e com Grãos
18	Pão sovado e Broa de Milho
19	Pães do tipo francês
20	Baguette e Pão Rústico
21	Pão de hambúrguer e lanchinho
22	Apresentação do trabalho prático 1
23	Pão doce com creme e trança
24	Sonho e Donuts
25	Produtos à base de polvilho: Pão de queijo e Chipa
26	Avaliação 2
27	Broa de Fubá e broa airosa
28	Bolacha amanteigada
29	Coxinhas e bolinha de queijo e Empadas
30	Apresentação do trabalho prático 2
31	Fermentação Natural e Pizza
32	Ciabatta e panettone
33	Pão Italiano e pão 100% integral
34	Apresentação do trabalho prático 3
35	Avaliação 3
36	Fundamentos de confeitaria
37	Pão de ló e bolo pelado
38	Bolo de cenoura e chocolate e Cupcake
39	Apresentação do trabalho 4
40	Torrone e pralinée
41	Brigadeiros e beijinho
42	Ambrosia e Trufas originais
43	Apresentação do trabalho 5
44	Bolo floresta negra
45	Bolos de pralinéee
46	Bolo de morango e chocolate
47	Apresentação do trabalho 6
48	Produção de pão de Cachorro quente, pão de hambúrguer, pré-preparos, segundo metodologia P+L
49	Montagem de hambúrguer e cachorro quente segundo metodologia P+L
50	Produção de red velvet usando metodologia P+L
51	Apresentação do trabalho 7
52	Avaliação 4
53	Introdução a chocolate e derivados
54	Tortas amanteigadas, trufas e modelagens com chocolate
55	Torta holandesa
56	Revisão do curso: Higiene e Manipulação de Alimentos
57	Revisão do curso: Padaria básica e avançada
58	Revisão do curso: Confeitaria básica e aulas multidisciplinares

59	Palestra sobre gastronomia
60	Palestra sobre higiene e manipulação
61	Palestra sobre carreira
62	Semana Cultural
63	Semana Cultural
64	Semana Cultural
65	Semana Cultural

Assinatura do(s) docente(s):	**Assinatura do(a) Professor(a) Orientador(a) de Área:**	**Assinatura da Orientadora Pedagógica:**
ERIKSEN KOJI MIYASAKI		

	IZABELA RIBEIRO ZULATO	ANA REGINA PINHEIRO
DATA:	**DATA:**	**DATA:**