PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS - SME/FUMEC
CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE CAMPINAS-
" PREFEITO ANTONIO DA COSTA SANTOS"

PLANO DE ENSINO

CURSO:		**Qualificação Profissional em Padeiro e confeiteiro básico**		**SEMESTRE:**	1º
				ANO:	2019
PROFESSOR:		Eriksen Koji Miyasaki			
TURMA	**MÓDULO**	**COMPONENTE CURRICULAR**	**LOCAL**	**PERÍODO**	**CARGA HORÁRIA TOTAL (Prevista)**
1 e 2	-	Específica	CENTRO	TARDE/ NOITE	240

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 DE AULAS

AULA	CONTEÚDO	ATIVIDADE / ESTRATÉGIA
01	Introdução ao curso	Apresentação da estrutura do curso, os tópicos gerais de panificação e confeitaria. Apresentação dos alunos.
02	Avaliação Diagnóstica 1	Contempla uma avaliação com conhecimentos básicos de cálculo e balanço de massa em

		padarias.
03	Avaliação Diagnóstica 2	Contempla uma avaliação com conhecimentos básicos de cálculo e balanço de massa em confeitaria.
04	Cálculo aplicado à gastronomia	Operação matemática, regra de três e porcentagem
05	Introdução à Boas Práticas de Fabricação	Contextualização do surgimento das boas práticas. Etapas e legislações envolvidas.
06	BPF relatando RDC 216, RDC 275 e CVS-5	Apresentação geral sobre as legislações envolvidas na higiene e manipulação de alimentos.
07	Manual de BPF e Segurança do trabalho	Apresentação sobre segurança do trabalho e Início da confecção do manual de boas práticas de fabricação.
08	Manual de BPF e POP	Dissertar sobre os Procedimentos operacionais padrão de utensílios
09	Manual de BPF e POP	Dissertar sobre os Procedimentos operacionais padrão de portas, janelas.
10	Manual de BPF e POP	Dissertar sobre os Procedimentos operacionais padrão de equipamentos
11	Manual de BPF e POP	Dissertar sobre os Procedimentos operacionais padrão de ambiente
12	Rotulagem e Etiquetagem	Exposição das RDC's 359 e 360. Produção de rótulos e de etiquetas.
13	Avaliação 1	Prova teórica
14	Aplicação prática do Manual de BPF	Aplicação dos POPs do Manual de BPF no laboratório
15	Etiquetagem e Estoque e Apresentação dos equipamentos e máquinas	Aplicação no laboratório das etiquetas, cartazes e rótulos.
16	Fundamentos de Panificação e Produção de fermento natural	Apresentação da história da panificação, ingredientes, modos diferentes de se produzir o fermento natural.
17	Pão de Forma branco e Integral e com Grãos	Batimento das massas e registro das informações geradas na aula.
18	Pão sovado e Broa de Milho	Aplicação de modelagem diferenciada, cobertura com ovos e fubá.
19	Pães do tipo francês	Apresentação do processo tradicional de fabricação de pão francês
20	Baguette e Pão Rústico	Apresentação da técnica de produção de baguette e pães rústicos. Pré-modelagem e modelagem de massas hidratadas. Assamento estático e com convecção.
21	Pão de hambúrguer e lanchinho	Produção de pães de hambúrguer, montagem de um x-salada.
22	Apresentação do trabalho prático 1	Os alunos irão apresenta os produtos feitos em aula.
23	Pão doce com creme e trança	Produção de esponja, método direto, produção do creme de confeiteiro. Apresentação de modelagens diferentes.
24	Sonho e Donuts	Produção da massa e do recheio para sonhos e

		donuts.
25	Produtos à base de polvilho: Pão de queijo e Chipa	Aplicação do processo de escaldagem, mistura de ingredientes a base de polvilho.
26	Avaliação 2	
27	Broa de Fubá e broa airosa	Técnicas de assamento e de bico para apresentação equilibrada e textura macia.
28	Bolacha amanteigada	Técnica clássica de adição de ingredientes para obtenção de *petit four*.
29	Coxinhas e bolinha de queijo e Empadas	Cocção de massa de salgados, recheio e tempo de assamento.
30	Apresentação do trabalho prático 2	Os alunos irão apresenta os produtos feitos em aula.
31	Fermentação Natural e Pizza	Aplicação de fermento natural
32	Ciabatta e panettone	Produção de ciabatta e panettone usando fermento natural. Técnicas de manejo e dobras da massa.
33	Pão Italiano e pão 100% integral	Produção do clássico pão italiano, com seu pré-fermento e longa fermentação. O pão 100% integral será produzido com fermentação de 24 a 48h.
34	Apresentação do trabalho prático 3	Os alunos irão apresenta os produtos feitos em aula.
35	Avaliação 3	Prova prática
36	Fundamentos de confeitaria	Teoria dos ingredientes e suas funções no confeito
37	Pão de ló e bolo pelado	Técnicas de adição e homogeneização para ganho de volume.
38	Bolo de cenoura e chocolate e Cupcake	Produção de bolo de cenoura com cobertura de ganache, produção de bolo com sabor intenso de chocolate. Produção de cupcake com chocolate ou farofa doce por cima.
39	Apresentação do trabalho 4	Os alunos irão apresenta os produtos feitos em aula.
40	Torrone e pralinée	Aplicação da técnica da calda do açúcar e caramelização em amendoim.
41	Brigadeiros e beijinho	Produção de brigadeiros e beijinhos, padronização da produção e da apresentação final.
42	Ambrosia e Trufas originais	Contexto da ambrosia e das trufas.
43	Apresentação do trabalho 5	Os alunos irão apresenta os produtos feitos em aula.
44	Bolo floresta negra	Produção da massa de pão-de-ló, recheio e cobertura.
45	Bolos de pralinéee	Produção de pralinée e chantilly para confeitar os pães de ló
46	Bolo de morango e chocolate	Montagem e apresentação do bolo de morango e chocolate. Cortes no morango e variedades de chocolate.
47	Apresentação do trabalho 6	Os alunos irão apresenta os produtos feitos em aula.

48	Produção de pão de Cachorro quente, pão de hambúrguer, pré-preparos, segundo metodologia P+L,	Produção de cachorro quente e seus complementos previamente. Cuidados com sanitização, embalo e armazenamento. Registro dos resíduos gerados.
49	Montagem de hambúrguer e cachorro quente segundo metodologia P+L	Montagem e análise da produtividade.
50	Produção de red velvet usando metodologia P+L	Produção e confecção de bolo clássico Red Velvet
51	Apresentação do trabalho 7	Os alunos irão apresenta os produtos feitos em aula.
52	Avaliação 4	Prova teórica
53	Introdução a chocolate e derivados	Apresentação teórica sobre chocolate e suas técnicas
54	Tortas amanteigadas, trufas e modelagens com chocolate	Técnica de produção de tortas amanteigadas, trugas e modelagens de chocolate com fim de decoração.
55	Torta holandesa	Produção do creme, da base e do recheio final do creme de confeiteiro.
56	Revisão do curso: Higiene e Manipulação de Alimentos	Revisão dos principais tópicos da área.
57	Revisão do curso: Padaria básica e avançada	Revisão dos principais tópicos da área.
58	Revisão do curso: Confeitaria básica e aulas multidisciplinares	Revisão dos principais tópicos da área.
59	Palestra sobre gastronomia	Palestrante externo
60	Palestra sobre higiene e manipulação	Palestrante externo
61	Palestra sobre carreira	Palestrante externo

Assinatura do (s) docente (s):	Assinatura do Professor Orientador de Área	Assinatura da Orientadora Pedagógica
Eriksen Koji Miyasaki Data:	Eriksen Koji Miyasaki Data:	Ana Regina Pinheiro Data: