

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO	
Código: SPANIF008	
Carga Horária Total:	80 H
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	SPANIF001 e SPANIF007
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Métodos e processos de panificação; <i>Miseenplace</i> : importância e aplicabilidade; Medidas e equivalências (padronização de formulações); Métodos de percentagens; Cálculo de produção; Massas congeladas; Avaliação qualidade dos pães; Aulas-práticas: Produtos de panificação – pães, biscoitos, bolos, tortas, panetone, etc.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizar os métodos de percentagens em panificação; ▪ Executar as etapas de mistura, fermentação, finalização, cocção e apresentação dos produtos; ▪ Usar medidas e equivalências nas formulações; ▪ Aplicar os procedimentos para produção de massas congeladas; ▪ Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; ▪ Avaliar as características dos produtos acabados; ▪ Elaborar pães diversificados. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - MÉTODOS E PROCESSOS DE PANIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Método direto ● Método esponja ● Processamento rápido ● Aulas-práticas: pães doces, intermediários e salgados <p>UNIDADE II - MISEENPLACE : IMPORTÂNCIA E APLICABILIDADE;</p> <p>UNIDADE III - MEDIDAS E EQUIVALÊNCIAS (PADRONIZAÇÃO DE FORMULAÇÕES);</p>	

UNIDADE IV - CÁLCULO DE PRODUÇÃO

UNIDADE V - MASSAS CONGELADAS

- Aula-prática: congelamento de massas

UNIDADE VI – RECONSTRUÇÃO DE MASSAS

UNIDADE VII - AVALIAÇÃO DOS PÃES

- Aspecto geral;
- Aroma e sabor;
- Volume;
- Miolo;
- Conservação.

AULAS-PRÁTICAS: PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO (pães, brioche, salgados, bolos, panetones, tortas etc.)

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e seminários. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia e caixas de som. As aulas práticas serão desenvolvidas no laboratório de panificação, e poderão dialogar com conteúdo de outras disciplinas que abordam questões relevantes como Nutrição para Panificação. Poderão ser realizadas visitas técnicas a padarias com objetivo de conhecer os processos e controle de qualidade.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Pincel para quadro branco;
- Computador;
- Projetor de slides;
- Caixa de som;
- Vídeos, filmes e/ou documentários;
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos;
- Lista de exercícios;
- Gêneros alimentícios para aulas práticas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2. ed. Canoas, RS: ULBRA, 2011. 206 p. (Coleção Labor; 4).

BOSISIO JUNIOR, A. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 348 p.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo. Senac. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Panificação: pão tipo francês: diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013**. Rio de Janeiro, 2013.

BARBOSA, Sebastião Cano R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. [S.l.]: Manole. 444 p.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional avançado de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 252 p. (Série Panificação e Confeitaria).

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Série Panificação e Confeitaria).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico