MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400046 - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA AVANÇADA - P2
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (0) P (4) E (0) D (0)
Total de créditos	4
Distribuição de horas	T (0) P (60) E (0) D (0)
Total de horas	60

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
CARMELITA DA COSTA JARDIM	0	36	0	0	36	Professor Regente
WAGNER HALMENSCHLAGER	0	36	0	0	36	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
- Desenvolver conhecimentos sobre tópicos avançados em panificação e confeitaria.

Objetivos Específicos:
- Estudar a utilização e aplicabilidade das massas básicas de panificação, produção de pães especiais e outros produtos relacionados.
- Desenvolver técnicas e procedimentos para a produção de tortas, doces e outros produtos de confeitaria.

Ementa

Uso de massas básicas. Produção de pães especiais. Produção de itens para entradas e acompanhamentos. Sobremesas. Chocolate. Confeitagem de tortas e docinhos finos. Pastilhagem e doces de vitrine.

Programa

1. Utilização de massas básicas de panificação
2. Pães especiais
3. Entradas e acompanhamentos
4. Técnicas de preparo e finalização de sobremesas.
5. O uso do Chocolate
6. Confeitagem de tortas
7. Confeitagem de docinhos finos
8. Pastilhagem
9. Doces de vitrine.

Metodologia

-Estão previstas aulas expositivo dialogadas, experimentações e atividades práticas em grupos no laboratório de Técnica Dietética. O método utilizado será a reprodução de receitas avançadas de padaria e confeitaria.

Recursos:
- Os materiais a serem utilizados em aulas teóricas serão recursos audiovisuais. E para as aulas práticas equipamentos do laboratório de técnica dietética e insumos característicos de cada receita.

Critérios e métodos de avaliação

As avaliações serão realizadas através de prova prática.

A avaliação prática será realizada individualmente e visa verificar se o aluno apresenta as competências previstas. É realizada por meio da reprodução de um pão e de elementos de confeitaria, utilizando as técnicas aprendidas em sala de aula e a criatividade de cada aluno.

Prova Prática 1 (Panificação) :
- Prova prática (peso 4)+Participação, assiduidade, organização e uniforme (peso 1)
Prova Prática 2 (Confeitaria) :
- Prova prática (peso 4) + Participação, assiduidade, organização e uniforme (peso 1)

PLANO DE ENSINO

Critérios e métodos de avaliação

Média final: Nota 1 + Nota 2 = 10,0*

*Os alunos serão observados durantes as atividades em aula, podendo ser descontado da nota final se faltarem com: assiduidade, participação, organização, habilidades e competências.

Frequência:
O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas aulas. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer as provas e trabalhos de avaliação. Os alunos que perderem as avaliações só terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de laudo emitido pela perícia médica da UFPel. Atestado médico e de saúde não abonam as faltas

Bibliografia básica

BARHAM, P. A. Ciência da Culinária. Editora Roca, São Paulo, 2002. 272p.

BRAGA, P. Pão da Paz. Editora Boccato, 2006.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O – Química do Processamento de Alimentos, Editora Varela, São Paulo, 2003. 368p

CANELLA-RAWLS, S. Pão Arte e Ciência, Senac, 2005

CAVEL, R. O pão francês e os produtos correlatos: tecnologia e prática da panificação. Editora Europa, Ceará, 1987. 287p.

COULTATE, T. P. Alimentos – Química de seus componentes. Editora Artmed, São Paulo, 2004. 368p.

INGRAM, C.; SHAPTER, J. Manual Enciclopédico do Pão Caseiro. Editora Estampa, Lisboa, 2002. 256p.

LEAL, M. L. M. S. A História da Gastronomia. Editora Senac, Rio de Janeiro, 1998. 144p.

LODY, R. O pão na Mesa Brasileira. Editora: Senac, 2005

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética. Editora Atheneu, São Paulo, 2007. 276p.

RAWLS, S. C. Pão: Arte e Ciência. Editora Senac, São Paulo, 2005. 320p.

RIBEIRO, C. M. A. Panificação. Editora Hotec. 2006.

SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição a Bromatologia: Editora Artmed, Porto Alegre, 2000. 278p.

SMALLWOOD, V. Manual de Receitas de Pão. Editora: Estampa, 2003.

Bibliografia complementar

OLIVEIRA, S. A. L. Brasil da Dieta e da Nutrição. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

SENAC; Departamento Nacional -Manual de Cozinheiro, 5 ed, Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

Outras informações