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

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400041 - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA BÁSICA - P1
Período	2022/1
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	EX	Total	
ANGELA GALVAN DE LIMA	0	72	0	0	0	72	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:
Promover conhecimentos básicos de panificação e confeitaria.

Objetivos Específicos:
- Estudar e conhecer as técnicas básicas e outros processos da produção do pão e de outras massas.
- Estudar processos e produtos envolvidos em confeitaria

Ementa

Equipamentos. Utensílios. Massas básicas de panificação e confeitaria. Fermentação. Cremes. Caldas. Molhos de confeitaria e habilidades básicas de confeitaria.

Programa

1. Equipamentos e utensílios em panificação e confeitaria.
2. Massas básicas de panificação e confeitaria.
3. Métodos de fermentação.
4. Cremes.
5. Caldas.
6. Molhos de confeitaria.
7. Habilidades básicas de confeitaria.

Metodologia

A disciplina será ministrada através de aulas práticas que serão ministradas presencialmente no Laboratório de Técnica Dietética (sala 226) nas TERÇAS-FEIRAS das 10:00 às 13:20. Além disso, será utilizado o ambiente de aprendizagem AVA – e-AULA como plataforma de apoio para aprendizagem onde serão disponibilizados materiais como: slides das aulas teóricas, fichas técnicas das aulas práticas, artigos, capítulos de livros, estudos dirigidos e vídeos. Poderá ser utilizado fóruns, chats, web conferências para dúvidas sobre os conteúdos ministrados.

Critérios e métodos de avaliação

As avaliações serão realizadas através de prova prática e teste teórico de avaliação.
AVALIAÇÃO 01 – Prova prática de Panificação. Peso: 4,0
AVALIAÇÃO 02 – Teste teórico de avaliação. Peso 1,0
AVALIAÇÃO 03 – Prova prática de Confeitaria. Peso: 4,0
AVALIAÇÃO 04 - Participação e interação nas atividades. Peso: 1,0
MÉDIA FINAL: Avaliação 1 + Avaliação 2 + Avaliação 3 + Avaliação 4 = 10,00
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.
*Os alunos serão observados durantes as atividades em aula, podendo ser descontado da nota final se faltarem com: assiduidade, participação, organização, habilidades e competências.

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

Bibliografia básica

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

Fisberg, R. M. Inquérito Alimentares: Métodos e bases cientificas, São Paulo: Monale, 2005.

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

HERVÉ, T. - Um cientista na Cozinha, São Paulo: Ática, 2001.

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.

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

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

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

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as Técnicas Culinárias – Lê Cordon Bleu, Editora Marco Zero, São Paulo, Brasil, 2005. 351p

Bibliografia complementar

ALMEIDA, A. C. Pães no Brasil: fotos e verbetes. Editora: Maná, 1999.

Outras informações

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
- GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5.ed. Barueri: Manole, 2011. 770 p. ISBN 9788520428504.
- SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2013. 331 p. ISBN 9788574583273.
- SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014. 379 p. ISBN 9788574582870.
- SUAS, Michel. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p. ISBN 9788522110773.
- CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e cência. 5. ed. São Paulo: Senac, 2012. 348 p. ISBN 9788539602667.
- SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 715 p. ISBN 9788522110780.
- SCHEUER, Patrícia Matos; HELLMANN, Risolete Maria. Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria. Florianópolis: IFSC, 2014. 77 p. ISBN 9788584640041.
- ALMEIDA, A. C. Pães no Brasil: fotos e verbetes. Editora: Maná, 1999.

BIBLIOGRAFIA DIGITAL (https://pergamum.ufpel.edu.br/)
- GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5. São Paulo Manole, 2015. Recurso online ISBN 9788520444795. https://covers.vitalbook.com/vbid/9788522113460/width/480
- ELEUTERIO, Helio. Técnicas de confeitaria. São Paulo Erica, 2014. Recurso online ISBN 9788536521879. https://covers.vitalbook.com/vbid/9788536521879/width/480
- GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação e massa. São Paulo Erica, 2014. Recurso online ISBN 9788536521886. https://covers.vitalbook.com/vbid/9788536521886/width/480

ADVERTÊNCIA LEGAL - Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei no 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel.
As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel.
Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas.

CRONOGRAMA

Data	Tópico abordado
02/08/2022	(4h – Teórica) Apresentação da disciplina. Discussão do Plano de ensino e das atividades propostas. Introdução à Panificação
09/08/2022	(4h – Prática Presencial) Pão couvert, grissini, focaccia
16/08/2022	(4h – PP) Pão de cerveja, pão de cebola
23/08/2022	(4h – PP) Pão sovado, pão de milho, pão de batata
30/08/2022	(4h – PP) Pão de cachorro-quente, pão integral e cuca
06/09/2022	(4h – PP) Pão de hambúrguer, Pizza e sonho (frito e assado)

PLANO DE ENSINO

Atenção: Este Plano de Ensino poderá ser alterado, até o encerramento da turma, pelo professor responsável no Sistema de Gestão Acadêmica da UFPel - Cobalto.

CRONOGRAMA

Data	Tópico abordado
13/09/2022	(4h – PP) Massas básicas salgadas e Donuts
20/09/2022	FERIADO
27/09/2022	(4h – PP) Avaliação 1: Prova Prática de Panificação
04/10/2022	(4h – PP) Avaliação 1: Prova Prática de Panificação
11/10/2022	(4h – PP) Massas básicas doces e cremes clássicos
18/10/2022	SIIEPE
25/10/2022	(4h – PP) Bolos amanteigados, recheios, merengues e decoração
01/11/2022	(4h – PP) Massa choux, caldas, caramelos
08/11/2022	(4h – PP) Técnicas básicas de Chocolate, decoração e ornamentos Avaliação 2: teste teórico
15/11/2022	FERIADO
22/11/2022	(4h – PP) Avaliação 3: Prova Prática de Confeitaria
29/11/2022	(4h – PP) Avaliação 3: Prova Prática de Confeitaria
06/12/2022	Exame