

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.
Visão	Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO	HORÁRIO
	Confeitaria	60h T: 20h / P: 40h	4º	Noturno

PROFESSOR (A)

Eleilson Fernandes da Silva

EMENTA

Confeitaria: terminologia e técnicas de confeitaria básica. Bases de confeitaria francesa. Origens, ingredientes e técnicas de preparo de bolos e doces. Técnicas e receitas com diferentes recheios e massas, coberturas e decoração. Massa folhada, *brisé*, *sablé*, *genoise*, *jaconde*, *cookies* e *petit-fours*. Buffet de sobremesas quentes e geladas. Doçaria tradicional caseira brasileira e maranhense: geleias, doces de colher, compotas, docinhos, bolos básicos e sobremesas empratadas. Preparações com chocolate e caramelo. Embalagem, conservação.

OBJETIVOS**GERAL**

Permitir ao aluno o conhecimento e a aplicação de princípios, matérias primas e técnicas, além de proporcionar a capacidade de elaboração de produtos de confeitaria

Desenvolver habilidades em técnicas de preparo de doces e salgados assim como vários segmentos da confeitaria clássica e contemporânea.

Criar processos de produção

ESPECÍFICOS

Conhecer a história da confeitaria em gastronomia, no Brasil e no mundo

Identificar ingredientes, utensílios e equipamentos em confeitaria;

Aprender a preparação diversas receitas aplicando técnicas diferentes.

Compreender os tipos de merengues, massas, e métodos de preparo de bolos.

Caracterizar os aspectos históricos econômicos e socioculturais do consumo de produtos de confeitaria nas sociedades, em especial na sociedade brasileira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À CONFEITARIA - 10H

- 1.1 Apresentação da disciplina e entrega do plano de ensino
- 1.2 Critérios para desenvolvimentos de avaliação teórica e prática
- 1.3 Procedimentos para as aulas práticas
- 1.4 Conceito em confeitaria
- 1.5 Características
- 1.6 Levantamento histórico
- 1.7 Produtos em confeitaria

UNIDADE II - MÉTODOS E TÉCNICAS - 10 H

- 2.1 Doces, geleias e compotas – conceitos, características e técnicas
- 2.2 Empratamento de sobremesa
- 2.3 TDE
- 2.4 Aula prática
- 2.5 Métodos de preparo de bolos

UNIDADE III - AULAS PRÁTICAS - 15 H

- 3.1 Açúcar
- 3.2 Sobremesas Clássicas
- 3.3 Aulas práticas
- 3.4 Avaliação

UNIDADE IV - AULAS PRÁTICAS - 15 H

- 4.1 Aulas prática (clássicos da confeitaria)

4.2 Avaliação

4.3 Seminário

UNIDADE V - AULAS PRÁTICAS - 10 H

5.1 Práticas

5.1 Avaliação

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

UNIDADE I – Apresentação da disciplina. Informações gerais sobre a temática a ser abordada. Sondagem em relação a alguns conteúdos. A exposição oral deve ser acompanhada de slides, e imagens interativas.

UNIDADE II - Sondagem inicial à partir de leitura prévia de texto. A exposição oral deve ser acompanhada de slides, e imagens interativas. TDE. Aulas práticas

UNIDADE III -. Aulas práticas e avaliação processual com base nas preparações e condutas em sala.

UNIDADE IV – Aulas práticas e avaliação processual

UNIDADE V - Aulas práticas e avaliação processual

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Não se aplica

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS-TDE´s

- TDE 1

TDE 1 (4h)

Seminário sobre a confeitaria dos seguintes países: França, Itália, confeitaria árabe, Espanha

RECURSOS DIDÁTICOS

- Computador
- Textos
- Livros
- Slides

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;

2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação de instrumento avaliativo formal (qualiquantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio de avaliação escrita e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

a) a avaliação qualiquantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:

- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou

- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a

prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA :

AV1: p70 + TDE1 p30

Tipo:Qualiquantitativa – Avaliação escrita

Atividade: Confeitaria Internacional

AV2: P 10 + TDE 2 P10

Tipo: Avaliação Escrita

Atividade: Avaliação Prática

REFERÊNCIAS

Básicas

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2011.

INSTITUTO LE CORDON BLEU. **Larousse da confeitaria**: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu. São Paulo: Alaúde, 2017.

PINHEIRO, Mirtes F. de Oliveira. **Tortas** – Receitas Doces e Salgadas. Barueri, SP: Manole, 2005

COMPLEMENTAR

COSTA, Diego Rodrigues et al. **Manual prático de confeitaria Senac**. São Paulo: SENAC, 2018.

KINNAIRD, Tim. **Pâtisserie**: passo a passo para fazer macarons, tortas, madeleines, gâteaux, merengues e outras. São Paulo: Quarto Publishing, 2013.

MAXWELL, Sarah & NILSEN, Ângela. **Bolos Decorados**. Erechim, RS: Edelbra, 2003.

TORRENT, Will. **Pâtisserie em casa**: receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa. São Paulo: Senac, 2014.

São Luís,
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

-----/-----/-----

