

**CEST: MISSÃO E VISÃO**

<b>Missão</b>	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.
<b>Visão</b>	Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.

**DADOS DA DISCIPLINA**

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO	HORÁRIO
	<b>Panificação</b>	60h T: 20h / P: 40h	4º	Noturno

**PROFESSOR (A)**

Eleilson Fernandes da Silva

**EMENTA**

Panificação: origens e evoluções. A cultura do pão à mesa nas civilizações. Propriedades químicas e interações entre os constituintes da produção. Seleção e utilização de matérias-primas e utensílios. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de pães, massas, bolos e biscoitos, nacionais e internacionais. Uso de pães na alimentação e no preparo de receitas.

**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 relacionados à panificação.

Conceituar os diversos métodos de fermentação da produção de pães

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

Identificação das matérias-primas utilizadas na panificação.

Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de produtos da panificação.

Capacitar os discentes sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das matérias-primas e produtos de panificação.

Compreender as modificações ocorridas durante os processamentos a que são submetidas

Conhecer os processos envolvidos nestas áreas.

## **ESPECÍFICOS**

- Aplicar as técnicas de fermentações de diferentes tipos de massas da panificação, técnicas de preparação de recheios e coberturas em produtos de panificação. Preparar massas, salgados e biscoitos
- Caracterizar os aspectos históricos econômicos e socioculturais do consumo de produtos de panificação nas sociedades, em especial na sociedade brasileira.
- Identificar as matérias-primas utilizadas na panificação;
- Conhecer as características físico-químicas e sensoriais de produtos da panificação;
- Observar as modificações ocorridas durante os processamentos a que são submetidas;
- Aplicar as técnicas de fermentações de diferentes tipos de massas da panificação, técnicas de preparação de recheios e coberturas em produtos de panificação;
- Preparar massas, salgados e biscoitos;
- Entender sobre o controle de qualidade higiênico-sanitário e conservação das matérias-primas e produtos de panificação.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I - APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA / INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO - 10H**

- 1.1 Conceito
- 1.2 Objetivos
- 1.3 Métodos de preparo
- 1.4 Classificação e uso das matérias primas

### **UNIDADE II - MÉTODOS E TÉCNICAS - 10 H**

- 2.1 Trigo: origem, classificação botânica, características tecnológicas;
- 2.2 Composição química e estrutura do grão. Análise tecnológica do trigo;
- 2.3 Laboratório: regulamento, conduta, uso dos equipamentos;
- 2.4 Composição química da farinha: glúten e desenvolvimento da massa. Capacidade de absorção de água pela farinha. Ingredientes na elaboração de pães.
- 2.5 Seminário

### **UNIDADE III - AULAS PRÁTICAS - 10 H**

- 3.1 Técnicas na preparação de massas ( método direto e/ou indireto)

### **UNIDADE IV - AULAS PRÁTICAS - 10 H**

- 4.1 Técnicas na preparação de massas ( método direto e/ou indireto)
- 4.2 Avaliação

4.4 Seminário

**UNIDADE V - AULAS PRÁTICAS - 10 H**

5.1 Técnicas na preparação de massas ( método direto e/ou indireto)

**UNIDADE VI - AULAS PRÁTICAS - 10 H**

6.1 Técnicas na preparação de massas ( método direto e/ou indireto)

6.2 Avaliação

**PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS**

- Disponibilização de material didático através da Plataforma do Google Classroom
- Aulas Expositivas dialogadas – através do Google Meet
- Aulas práticas em laboratório (realizada através da divisão da turma em grupos, como forma de respeitar os protocolos sanitários)

**ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO**

Não se aplica

**TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS-TDE's**

- TDE 1

Seminário ( Panificação francesa, italiana, alemã) – 4h

**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: Seminário sobre pães do mundo

**AV2: P 10 + TDE 2 P10**

**Tipo:** Avaliação Escrita

Atividade: Avaliação Prática

## REFERÊNCIAS

### **Básicas**

GALVES, M. de C. P. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo: Ed. Erica, 2014.

VIANNA, Felipe Soave Viegas et al. **Manual prático de panificação Senac**. São Paulo: SENAC, 2018.

RIBEIRO, Carlos M. A. **Panificação**. São Paulo: Hotec, 2006.

### ***Bibliografia Complementar***

GISSLEN, Wayne. **Le Cordon Bleu - Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

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

São Luís,  
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

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

