



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA  
PLANO DE ENSINO

### CEST: MISSÃO E VISÃO

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

### DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1337	CONFEITARIA	60h T - 20h / P - 40h	4º

### 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, ornamentação e arranjos.

### OBJETIVOS

#### GERAL

Desenvolver habilidades para aplicação correta das técnicas de preparo de doces e salgados, assim como outros produtos relacionados a vários segmentos da confeitaria.

#### ESPECÍFICOS

Conhecer a história da confeitaria e sua importância no contexto da gastronomia.

Conhecer os ingredientes, utensílios e equipamentos em confeitaria, tendo em vista sua correta utilização.

Demonstrar conhecimentos para preparação de diversas receitas, aplicando diferentes técnicas.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### UNIDADE I – Fundamentos da Confeitaria

- 1.1 Apresentação da disciplina e entrega do plano de ensino, critérios para desenvolvimento de avaliação teórica e prática e procedimentos para as aulas práticas
- 1.2 Conceitos em confeitaria
- 1.3 Características
- 1.4 Levantamento histórico
- 1.5 Produtos em confeitaria

#### UNIDADE II – Doçaria tradicional caseira brasileira e maranhense

- 2.1 Doces, geleias e compotas: conceitos, características e técnicas
- 2.2 Empratamento de sobremesas
- 2.3 Métodos de preparo de bolos

#### UNIDADE III - Preparações com chocolate e caramelo

- 3.1 Chocolate - conceito, técnica e preparo
- 3.3 Açúcar

#### UNIDADE IV - Embalagem, conservação, ornamentação e arranjos

### PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas em laboratórios, seminários (pesquisa), trabalhos em grupo.

### TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE 1: Produção / organização de Seminário

TDE 2: Visitação em estabelecimentos de panificação

## RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula; Quadro para pincel; Livros específicos; Laboratório de práticas.

## SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, 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; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina; três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Dessa forma a avaliação realizar-se-á levando-se em consideração as provas regimentais (1º, 2º e 3º parciais), substitutiva (todo o conteúdo) e, se necessário, prova final (todo o conteúdo), a participação nas aulas, as discussões dos textos, exercícios, trabalhos e atividades. No segundo bimestre será desenvolvida também uma avaliação prática, onde cada bancada deverá preparar uma ou mais sobremesas, a partir de instruções e regras estabelecidas pelo docente.

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 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA

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.

PERRELLA, A. S.; PERRELLA, M. C. **Receitas históricas da confeitaria mundial**. São Paulo: SENAC SP, 2016.

### COMPLEMENTAR

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

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri, SP: Manole, 2012. *E-book*

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

SEQUERRA, Lucia. **Confeitaria e doçaria**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

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