

Plano de Trabalho Docente - 2017

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 204 aprovado pela Portaria Cetec – 160, de 9-10-2012, publicada no Diário Oficial de 11-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 59			
ETEC:	Escola Técnica Estadual de Mairinque		
Código:	235	Município:	Mairinque
Eixo Tecnológico	Hospitalidade e Lazer		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha		
Qualificação:	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM COZINHA		
Componente Curricular:	Panificação e Doçaria		
Módulo:	3	C. H. Semanal:	5,00
Professor:	CARLOS ALBERTO LEITE DE MORAES ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

Programar serviços de equipamentos e instalações. Executar rotinas administrativas. Colaborar no treinamento de pessoal operacional. Desenvolver, elaborar e viabilizar produtos e serviços voltados à culinária, adequandoos aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade. Captar tendê programar serviços de equipamento e instalações. Executar rotinas administrativas. Elaborar treinamento de pessoal operacional. desenvolver, elaborar e viabilizar produtos e serviços voltados a culinária adequando aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade

Programar serviços de equipamentos e instalações. Executar rotinas administrativas. Colaborar no treinamento de pessoal operacional. Desenvolver, elaborar e viabilizar produtos e serviços voltados à culinária, adequandoos aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade. Captar tendê

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Interpretar a história da doçaria e panificação.
2. Diferenciar os diversos tipos de massas, cremes e recheios.
3. Dominar as técnicas de confeitaria.
4. Dominar as técnicas de panificação.
5. Interpretar as técnicas de balanceamento de receitas.

Habilidades

1. Pesquisar história da doçaria e panificação.
2. Utilizar os diferentes tipos de massas, cremes e recheios doces.
 - 3.1. Utilizar as técnicas de manipulação de açúcar para elaboração de caldas, decoração e esculturas.
 - 3.2. Aplicar as técnicas de manipulação de chocolate.
 - 3.3. Preparar diversos tipos de bolos, doces, salgados e empanados.
 - 3.4. Utilizar técnicas de doçaria em preparações diet e light.
 - 4.1. Identificar os diferentes tipos de massas para pães.
 - 4.2. Identificar as características de ingredientes e tipos e métodos de fermentação.
 - 4.3. Executar as técnicas de panificação.
5. Compilar e sintetizar dados e cálculos de pesos, medidas de insumos, balanceamento e encomenda de receitas.

Bases Tecnológicas

1. História da confeitaria e da panificação
2. Massas básicas:
 - 2.1. patê sucrée, patê brisée e patê sablée
3. Massas de bolos, pão-de-ló patê à choux
4. Processo de panificação:
 - 4.1. balanceamento de receita, cálculo de porcentagem e rendimento, medidas, pesos e equivalências
5. Cremes, recheios e musses
6. Confeitaria e panificação diet e light
7. Técnicas de confeitagem com variações de bicos e decoração de bolos
8. Técnicas de manipulação, temperagem e aplicação de chocolate
9. Tortas, crepes e merengues
10. Doces da confeitaria fina
11. Coberturas:
 - 11.1. pasta americana, glacê real, creme chantilly e marshmallow
12. Fundamentos técnicos de panificação:
 - 12.1. funções de cada ingrediente, farinha, amido, gorduras, glúten, água, fermento, sal e açúcar
13. Tipos de fermento, fermentações e suas aplicabilidades
14. Pães salgados
15. Pães salgados com tubérculos ou outras farinhas
16. Pães doces
17. Pães especiais
18. Pizzas
19. Biscoitos.

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
		Aula expositiva coma apresentação de slides. A história da Panificação no Brasil e no Mundo.	24/07/17	24/07/17
		O Trigo e sua importância para a humanidade. Apresentação vídeo com a música Cio da Terra - Interpretada por Pena Branca e Xavantinho. Vídeo sobre a importância da profissão Padeiro - no mercado de trabalho. - Vídeo Via Rápido. O mercado de Panificação no Brasil e no Mundo - Pesquisa realizada pela ABIP.	31/07/17	31/07/17
		Visita técnica a Padaria São José - São Roque. Esta Padaria é de propriedade de um italiano que mantém o estabelecimento como na data de inauguração. Os alunos apresentarão um relatório e efetuará a comparação com outro estabelecimento com novas tecnologias.	07/08/17	07/08/17
		Aula prática com produção básica a partir de farinha de trigo, fermento e água. Os grupos irão providenciar ficha técnica das produções e faremos uma análise do resultado da produção.	14/08/17	14/08/17
		Aula teórica com exposição de slides. O mercado de Panificação no Brasil e no Mundo - Pesquisa realizada pela ABIP. Exercício de fixação para ser respondido em aula e entregue.	21/08/17	21/08/17
		Visita técnica a Padaria Nova Estrela Mairinque - Este estabelecimento possui equipamentos de última geração, além de ser considerada a melhor padaria da cidade de Mairinque. Interessante citar que, esta padaria possui um sistema de gestão diferente das concorrentes. Não trabalham aos domingos e, quando há feriado na quinta ou sexta, fazem a emenda.	28/08/17	28/08/17
		Aula prática com produções básicas da padaria. Durante a aula, os alunos receberão informações sobre a importância de cada ingrediente que estarão sendo inseridos na receita. Deverão fazer um relatório sobre as produções.	04/09/17	04/09/17
		Massas básicas sucrée, brissée e sabrée.	18/09/17	18/09/17
		Aula prática massas sucrée, brissée e sabrée.	11/09/17	11/09/17
		Processo de panificação: balanceamento de receita, cálculo de porcentagem e rendimento, medidas, pesos e equivalências. Fundamentos técnicos de panificação: funções de cada ingrediente, farinha, amido, gorduras, glúten, água, fermento, sal e açúcar. Tipos de fermento, fermentações e suas aplicabilidades.	25/09/17	25/09/17
		Processo de panificação: balanceamento de receita, cálculo de porcentagem e rendimento, medidas, pesos e equivalências	02/10/17	02/10/17
		Massas de bolos, pão-de-ló patê à choux	09/10/17	09/10/17
		Cremes, recheios e musses	16/10/17	16/10/17
		Produção de pães diversos com a produção da ficha técnica. Avaliação de cor, sabor e apresentação.	23/10/17	23/10/17
		Confeitaria e panificação diet e light Esta aula será ministrada por um profissional diferenciado.	30/10/17	30/10/17
		Técnicas de confeitagem com variações de bicos e decoração de bolos. Aula será ministrada por profissional atuante.	06/11/17	06/11/17
		Técnicas de confeitagem com variações de bicos e decoração de bolos. Doces da confeitaria fina.	13/11/17	13/11/17
		Pães salgados. Pães salgados com tubérculos ou outras farinhas.	20/11/17	20/11/17
		Pães doces. Biscoitos.	27/11/17	27/11/17
		Pães especiais - panetones e pães comemorativos.	04/12/17	04/12/17
		Pizzas	11/12/17	11/12/17

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Interpretar a história da doçaria e panificação.	Participação em Aula ; Avaliação Prática ; Trabalho/Pesquisa ;	Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Execução do Produto ; Relacionamento de Ideias ;	Apresentar os resultados de acordo com o solicitado. Fichas técnicas, relatórios, etc.
2. Diferenciar os diversos tipos de massas, cremes e recheios.			Apresentar os resultados de acordo com o solicitado. Fichas técnicas, relatórios, etc.
3. Dominar as técnicas de confeitaria.			Apresentar os resultados de acordo com o solicitado. Fichas técnicas, relatórios, etc.
4. Dominar as técnicas de panificação.			Apresentar os resultados de acordo com o solicitado. Fichas técnicas, relatórios, etc.
5. Interpretar as técnicas de balanceamento de receitas.			Apresentar os resultados de acordo com o solicitado. Fichas técnicas, relatórios, etc.

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Durante o semestre o coordenador juntamente com o professor efetuará avaliação dos diários de classe.	Durante o semestre trabalharemos com o projeto aluno monitor.	As avaliações serão realizadas durante as aulas.	Será disponibilizado aos alunos apostila de panificação.	Durante o semestre deveremos realizar as reuniões de área, com a participação dos coordenadores de área e pedagógico, junto com a orientadora pedagógica e os professores.
Agosto					
Setembro					
Outubro					
Novembro					
Dezembro					

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Durante as aulas, os alunos deverão produzir e entregar relatórios de acordo com o solicitado, bem as fichas técnicas das produções.

Os alunos deverão apresentar os conhecimentos adquiridos, quando perguntados pelo professor durante as aulas práticas.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

As aulas práticas serão avaliativas, conforme acertado com os alunos.

IX – Identificação:

Nome do Professor CARLOS ALBERTO LEITE DE MORAES ;

Assinatura

Data

06/08/2017

X – Parecer do Coordenador de Curso:

De acordo com o plano de curso.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

13/08/17

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data	Descrição
05/08/2017	

