

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFRAESTRUTURA DE PADARIAS	
Código: SPANIF006	
Carga Horária Total: 40H	CH Teórica: 40h CH Prática: 0
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	I
Nível:	Técnico
EMENTA	
Tipos de padarias e análise de mercado; Planejamento estratégico; Aspectos da Legislação vigente aplicados em unidades panificadoras; Aspectos Financeiros para abertura de uma padaria; Administração e planejamento de padaria; Marketing.	
OBJETIVO	
● Compreender a importância do planejamento estratégico na definição do ponto comercial, na definição das características das instalações e na definição dos produtos a serem ofertados na padaria em função do tipo de padaria; ● Compreender os aspectos legais a serem cumpridos para se montar uma padaria e a importância de um responsável técnico na empresa; ● Conhecer as principais informações a respeito dos aspectos financeiros envolvidos na abertura de uma padaria; O que são os investimentos iniciais, ponto de equilíbrio, fluxo de caixa e aspectos sobre o controle de estoque; ● Compreender os aspectos principais relacionados à implantação e a logística de funcionamento de uma padaria no âmbito do leiaute estrutural, aspectos de marketing e agregação de valor em produtos e serviços;	
PROGRAMA	

UNIDADE I – O MODELO DE NEGÓCIO PADARIA

- Introdução;
- Tendências do mercado consumidor: novas exigências;
- O padeiro no mercado de trabalho;
- Tipos de padarias;

UNIDADE II – ANÁLISE DE MERCADO E PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

- Pesquisa de Mercado;
- Aspectos da localização;
- Aspectos importantes das instalações e equipamentos;
- Principais produtos e seus níveis de prioridade.

UNIDADE III – ASPECTOS LEGAIS E FINANCEIROS

- Registro; Responsável técnico e Contador;
- Licenças e aspectos do processo de abertura de empresa;
- Registro de empresários, contratação de empregados e impostos.
- Investimento inicial e custos operacionais;
- Ponto de equilíbrio, retorno do investimento e renda do empresário;
- Fluxo de caixa, preço de venda e controle de estoque.

UNIDADE IV – IMPLANTAÇÃO E LOGÍSTICA DE FUNCIONAMENTO

- Infraestrutura física e layout organizacional;
- Características do setor de produção;
- Capacidade de renda e remuneração justa;
- Concorrência, agregação de valor e qualidade dos produtos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão realizadas de forma explicativa e expositiva dialogadas, onde os temas serão contextualizados, com a finalidade de promover a participação ativa dos discentes, considerando seus conhecimentos prévios. Adotar-se-á como estratégia metodológica espaços para questionamentos, críticas, discussões e reflexões, como debates, exposições e seminários, bem como promoção de trabalhos individuais e em grupo e/ou em visitas técnicas, as quais serão abordadas por meio de práticas interdisciplinares.

RECURSOS

Os recursos a serem utilizados para o desenvolvimento da disciplina serão constituídos de toda a estrutura e aparato material, básico e tecnológico fornecido pela instituição, tais como lousa, pincel de diferentes cores, projetores, laboratório de informática e biblioteca.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Sebastião Cano R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

FONSECA, Adriana Lara. **Segurança alimentar em padarias**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 178 p. (Série Panificação e Confeitaria).

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 304 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**. Artmed, 2010. 320p.

Confeitaria. São Paulo: Editora SENAI-SP, 2015. 216 p. (Coleção Alimentos).

FUNDAMENTOS de panificação e confeitaria. São Paulo: SESI SENAI Editora, 2016.

Panificação. São Paulo: Editora SENAI-SP, 2015. 196 p. (Coleção Alimentos).

PEREIRA, L.; SILVA, G.C; PINHEIRO, A. N. **Alimentos seguros: higiene e controles em cozinhas e ambientes de manipulação**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 96p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico