

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

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS	
Código: SPANIF020	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Projetos e Práticas Multidisciplinares – Áreas de atuação: Elaboração e Desenvolvimento de Fichas Técnicas; Rotulagem Geral e Nutricional de Produtos de Panificação; Elaboração e Desenvolvimento de Documentos Gerenciais de Controle de Qualidade; Elaboração e Desenvolvimento de Treinamento para Manipuladores de Alimentos; Infraestrutura e Leiaute de Unidades de Panificação.	
OBJETIVO	
• Articular conhecimentos e habilidades relacionadas aos fundamentos técnicos e científicos do curso Técnico em Panificação. • Exercitar a proatividade profissional; • Estimular o perfil de autonomia e independência do profissional; • Atuar como profissional técnico em panificação.	
PROGRAMA	
PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES/MULTIDISCIPLINARES: Elaboração e execução de projetos voltados a aprendizagem e vivência sob a ótica da interdisciplinaridade e da transversalidade.	
PRÁTICA I: FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO; • Apresentação da situação problema; • Planejamento;	

- Desenvolvimento da Ficha Técnica;
- Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA II: ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO:

- Apresentação da situação-problema;
- Planejamento;
- Desenvolvimento do Rótulo Geral e Nutricional;
- Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA III: PLANEJAMENTO DE ESPAÇOS FÍSICOS DE UNIDADES DE PANIFICAÇÃO;

- Apresentação da situação problema;
- Planejamento;
- Desenvolvimento do Layout funcional de uma Unidade de Panificação;
- Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA IV: DOCUMENTOS GERENCIAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE;

- 4.1. Apresentação da situação problema;
- 4.2. Planejamento;
- 4.3. Desenvolvimento dos Documentos Gerenciais de Controle de Qualidade (Manual de BPF; POPs; etc.);
- 4.4. Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA V: Treinamento de Manipuladores de Alimentos;

- 5.1. Apresentação da situação-problema;
- 5.2. Planejamento;
- 5.3. Desenvolvimento de Treinamento para Manipuladores de Alimentos;
- 5.4. Conclusão da prática profissional.

METODOLOGIA DE ENSINO

A Prática Profissional será realizada por meio da proposta de um projeto a ser realizado em grupo, ou individual, o qual deverá incluir duas ou mais práticas listadas no conteúdo programático da disciplina, a fim de aplicar a multidisciplinaridade prática dos conteúdos. As aulas serão organizadas por meio de encontros semanais onde o docente orientará e acompanhará o planejamento e a execução dos eventos/atividades/experimentos/projetos que serão desenvolvidos pelos estudantes e estimulará as discussões, sugestões, resolução de problemas, trabalho em equipe, etc. As práticas poderão ser realizadas nas dependências do IFCE, laboratórios, áreas

externas ao campus, empresas ou parceiros. Está prevista a realização de uma visita técnica que complementar a vivência profissional.

RECURSOS

Salas de aula, lousa, pincel de diferentes cores, projetores, laboratório de informática, notebooks, projetores, veículos para transporte de pessoal e equipamentos, equipamentos de laboratório, laboratórios específicos, de informática ou afins.

AVALIAÇÃO

A avaliação será diagnóstica, processual e formativa, considerando os aspectos quantitativos e qualitativos, conforme prescreve o Regulamento da Organização Didática do IFCE. Para isso, os critérios de avaliação serão os seguintes: nível de participação, engajamento, proatividade, inovação, trabalho em equipe, cumprimento de prazos, perfil de liderança, nível de desempenho nas atividades desenvolvidas, domínio de fundamentos técnicos e científicos. Os critérios qualitativos poderão ser quantificados e transformados em notas para cada critério, ou uma ponderação entre todas as notas. O docente solicitará ainda a escrita de relatórios individuais de trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

MARTENS, I. S. H. **Panificação: da moagem do grão ao pão assado**. Barueri, SP: Manole, 2021. 184 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia**. Artmed, 2010. 320p.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. Barueri, SP: Manole, 2014. 584 p.

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.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico