

A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA (Fadba) é uma instituição de ensino da Igreja Adventista do Sétimo Dia, alicerçada na cosmovisão bíblica, comprometida com a obra cristã da redenção e a formação integral de profissionais competentes para o exercício responsável da cidadania e o serviço à comunidade.

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
Saúde	Gastronomia	3º/2023.2
MÓDULO DE APRENDIZAGEM		DOCENTE (S)
Panificação		Ruth Calleia

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
04	20h	40h	20h	--h	--h	80h

EMENTA
História, evolução, métodos e técnicas da panificação.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG01	Dominar e utilizar linguagens (diferentes letramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções, bem como demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente para lidar com situações previstas e imprevistas.

BAHIA	
CG03	Tomar iniciativa, empreender, fazer gerenciamento e a administração da força do trabalho, dos recursos físicos, de materiais e de informação para criar e inovar de forma responsável em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
CG05	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com seus propósitos redentivos.
CE01	Conhecer sobre as técnicas culinárias sendo capaz de aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos, bem como aplicar técnicas de refinamento gastronômico de modo a saber conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios.
CE02	Compreender as especificidades da alimentação ovo-lacto-vegetariana sendo capaz de conceber, planejar e conduzir a produção de pratos culinários com a finalidade de operacionalizar produções gastronômicas em diferentes modalidades e padrões do ovo-lacto-vegetarianismo.
CE03	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação

PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

As unidades de aprendizagem deste semestre irão habilitar o estudante a propor e desenvolver atividades de serviços desinteressado à comunidade de forma a colocar em prática o aprendido. Para este fim, eles devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- História e evolução da panificação.
- Ingredientes para panificação: funções, tipos, características e aplicação.
- Cálculo em panificação: rendimento, encomenda (reverso) e percentual da produção.
- Classificação das massas de panificação: por família (massas magras, macias, ricas, pegajosas, doces) e composição dos ingredientes (rica, semi rica e pobre).
- Métodos de mistura da panificação: direto e indireto.
- Panificação Ovo-lacto-vegetariana
- Etapas e características das produções em panificação: pré-fermentação e fermentação (tipos e aplicações), mistura (TDM - tempo de desenvolvimento da massa / desenvolvimento do glúten), descanso, divisão, modelagem (baguete, bisnaga, boleamento, brioche, cordão, enrolado, filão, oval, pão achatado, pão de forma, recheado, rocambole, roseta, trançado, triângulo, trouxinha), fermentação final.

- BAHIA
- Equipamentos e utensílios em panificação e confeitaria.
 - Métodos de fermentação.
 - Finalização de produções de panificação: decorações (sementes, egg wash, cremes, farinhas e outros ingredientes), cocção e armazenamento.
 - Armazenamento e transporte de produções da panificação.
 - Restrições alimentares em panificação: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros.

ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Para a potencialização da aprendizagem, nesse módulo, foi incorporado o Trabalho Discente Efetivo (TDE), que contribui para a sincronicidade entre teoria e prática e fomenta a autonomia e processos investigativos, conquanto há progressão dos estudos. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir e do detalhamento do TDE, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, TDE e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos. A recuperação das atividades eventualmente não realizadas, por motivos devidamente justificados, serão aplicadas novamente durante o próprio semestre, em acordo (prazos de entrega) com o docente.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444795>. (Livro digital.)
- SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522113460>. (Livro digital.)
- GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo: Erica, 2014. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521886>. (Livro digital.)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520442180>. (Livro digital.)
- GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. 6. ed. São Paulo, SP: Manole, 2012. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444566>. (Livro digital.)
- RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449462>.
- SILVA, JLMD (2021). **Panificação: da moagem do grão ao pão assado**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555764895>
- Nespolo, CR, Oliveira, FAD, & Pinto, FST et al. (2015). **Práticas em tecnologia de alimentos** (Tekne). Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582711965>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- **A CONFEITARIA NA PANIFICAÇÃO.SEBRAE.** <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/artigos-tecnicos-panificacao/Artigo%20t%C3%A9cnico%2032%20-%20A%20confeitaria%20na%20panifica%C3%A7%C3%A3o.pdf>