



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal
Subsecretaria de Educação Básica

Plano de Curso

Qualificação Profissional em Masseur

BRASÍLIA – DF
2024

Sumário

I - Quadro de Identificação	3
II - Justificativa e objetivos para oferta	4
III- Organização Curricular	4
a) Objetivos de aprendizagem	5
b) Metodologia	5
c) Critérios de avaliação	8
1. Da aprendizagem	8
2. Das práticas pedagógicas profissionais	10
3. Do aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores	11
d) Prática profissional	12
e) Perfil do egresso	13
f) Certificação de estudos	13
IV) Infraestrutura física e tecnológica	13
V) Referências	13
VI) Apêndice	15
a) Matriz curricular	15
b) Ementário	16

I - Quadro de Identificação

a) Denominação	Curso de Qualificação Masseur
b) Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
c) Oferta	<ol style="list-style-type: none">1. Presencial2. Concomitante e Subsequente
d) Requisito e forma de acesso	<ol style="list-style-type: none">1. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental incompleto2. Idade mínima: 16 anos3. Acesso: cronograma a ser definido, atendidos os requisitos de acesso e a legislação vigente
e) Certificação profissional	Qualificação Profissional em Masseur
f) Carga horária	<ol style="list-style-type: none">1. Atividades presenciais: 167h2. Atividades a distância: 33h3. Práticas profissionais: 33h20min
g) Tempo de integralização mínimo e máximo	Mínimo: 1 semestre Máximo: 2 semestre

II - Justificativa e objetivos para oferta

O Curso de Qualificação Profissional de Masseur, alinha-se à necessidade de se formar profissionais com conhecimento técnico para assumir as demandas impostas pelas atuais tecnologias, viabilizando a confecção de produtos alimentícios próprios de Massas, por meio de educação gratuita, de qualidade e elaborada para atender aos desafios e às expectativas que o mundo do trabalho apresenta.

Em consonância com o Catálogo de Cursos de Qualificação Profissional da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (2022), no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, o curso de Masseur inclui conteúdos direcionados ao desenvolvimento de habilidades voltadas à área de confecção de Massas.

Nessa perspectiva, o Curso de Qualificação Profissional de Masseur tem por objetivo principal formar profissionais de qualidade, promovendo sua inserção no mundo do trabalho, a partir do conhecimento prático na execução de projetos de diferentes naturezas, tanto em ambientes de pizzarias, casas italianas, panificadoras, confeitarias, como na indústria alimentícia, de forma criativa, autônoma, ética e responsável social e ambientalmente, contribuindo assim, na geração de trabalho e renda e, conseqüentemente, no desenvolvimento econômico, social e local.

III - Organização Curricular

A organização curricular prioriza uma configuração que permita a participação dos estudantes em diferentes contextos e situações que simulem vivências no campo profissional. Assim, o currículo está organizado com vistas a uma melhor capacitação dos estudantes para o mundo do trabalho, especialmente no que diz respeito à atuação profissional.

O Curso terá duração de 200 horas e será oferecido na forma de 03 (três) unidades curriculares, com aulas teóricas e práticas, ministradas de forma interdisciplinar e/ou integradas.

As aulas poderão ser expositivas e/ou dialogadas, com o desenvolvimento de dinâmicas individuais e/ou de grupo, por meio de uma abordagem contextualizada, transdisciplinar e centrada na aprendizagem do estudante, com o objetivo de promoção do desenvolvimento das habilidades e competências

necessárias ao perfil profissional desejado.

As Unidades Curriculares e os conteúdos estão apresentados, respectivamente, na matriz curricular e nas ementas que se encontram no Apêndice. As Boas Práticas de Manipulação e fabricação, bem como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) deverão ser trabalhadas durante as aulas práticas, por meio de oficinas e/ou atividades interdisciplinares.

a) Objetivos de aprendizagem

- Confeccionar massas e produtos de confeitaria, favorecendo a transformação da comunidade pela experiência educativa e profissional;
- Empregar a sensibilidade e a expressividade artísticas relacionadas aos conceitos da confecção de massas e confeitaria;
- Identificar os elementos que compõem a confecção de massas e confeitaria em suas especificidades, como matéria prima, equipamentos e utensílios, com vistas à adequada utilização dos mesmo e à sustentabilidade social, econômica e ambiental;
- Apresentar diferentes técnicas e práticas de confeitaria com vistas à produção de qualidade e dentro dos padrões e normas de qualidade alimentar;
- Reconhecer as Boas Práticas de Fabricação – BPFs, em ambientes de produção alimentícia;
- Identificar os princípios sanitários e de higiene pessoal e coletiva em ambientes de produção alimentícia;
- Produzir em diferentes espaços profissionais, de maneira ética e segundo princípios de responsabilidade socioambiental.

b) Metodologia

Com base nas premissas de uma Educação Profissional e Tecnológica, fundada no trabalho como princípio educativo e a pesquisa como princípio pedagógico, propõe-se uma educação na perspectiva histórico-crítica, na qual se busca a superação da fragmentação dos conhecimentos, por meio da articulação entre a teoria e a prática (BRASIL,2021). Dessa forma, busca-se romper essa relação dicotômica, partindo do pressuposto de que “[...] agir teoricamente e

pensar praticamente, é a função da escola; esse aprendizado não se dá espontaneamente pelo contato com a realidade, mas demanda o domínio das categorias teóricas e metodológicas pelo aprendizado do trabalho intelectual” (ABREU, GOMES e KUENZER, 2007, p.472).

Nesta esteira, a metodologia adotada pauta-se pelos princípios da aprendizagem com autonomia e do desenvolvimento de competências profissionais, entendidas como a “capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação de valores, conhecimentos e habilidades necessários ao desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho” (BRASIL, 1999). As competências profissionais descritas na organização curricular foram definidas com base no perfil profissional de conclusão.

Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nas Unidades Curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- elaboração e implementação de planejamento, registro e análise de aulas e atividades realizadas;
- problematização do conhecimento, considerando os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do estudante;
- incentivo à pesquisa, em diferentes fontes;
- contextualização dos conhecimentos;
- valorização das experiências dos estudantes, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- elaboração de materiais didáticos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- disponibilização de apoio pedagógico para estudantes que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- diversificação das atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas;
- desenvolvimento de projetos;
- aulas experimentais;
- visitas técnicas;
- oficinas;

- feiras gastronômicas;
- seminários;
- debates;
- rodas de conversa;
- atividades individuais e em grupo;
- grupos de estudos;
- organização do ambiente educativo visando articulação de múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões da formação integral, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos, diante das situações reais da vida.

Dessa forma, por meio do processo educativo, serão criadas situações de aprendizagem pautadas nos princípios de autonomia, solidariedade e respeito ao próximo e que possibilitem aos estudantes, o desenvolvimento de suas potencialidades, visando à melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.

Como possibilidade, poderão ser adotadas as Metodologias Ativas que pressupõem uma postura ativa do estudante na qual, de fato, possa aprender fazendo, partindo-se de uma situação problema a ser resolvida que tem como resolução uma abordagem prática.

Desta maneira, busca-se por meio de um conjunto de estratégias, desenvolver a autonomia, o protagonismo, a curiosidade e o autogerenciamento de seu aprendizado, estimulando à construção de sua própria história de vida.

Partindo, então, de um ambiente real de produção, com suas rotinas e operacionalização, as metodologias utilizadas no processo ensino-aprendizagem serão enriquecidas didática e profissionalmente, a partir do estreitamento da relação com o mundo do trabalho, por meio do compartilhamento de experiências entre professores e estudantes com o objetivo de promover uma intervenção transformadora da realidade.

Assim, durante o curso de qualificação profissional, o estudante será capacitado para elaborar, executar e coordenar projetos relacionados às práticas, seguindo princípios estéticos, normas técnicas de qualidade, meio ambiente, de saúde e segurança no trabalho.

c) Critérios de Avaliação

1. Da aprendizagem

A avaliação é um processo contínuo e acumulativo, não havendo, em nenhuma hipótese, objetivo de classificar ou selecionar. Fundamentamo-nos nos processos de aprendizagem, em seus aspectos cognitivos, em aprendizagens significativas e funcionais aplicadas em diversos contextos e que devem ser atualizadas, quando necessário, para que se continue a aprender.

Assim, a avaliação deve se pautar por critérios e indicadores de desempenho, pois se considera que cada competência traz em si determinado grau de experiência cognitiva, valorativa e comportamental que pode ser traduzido por desempenhos.

Com vistas à evolução das aprendizagens individuais, a construção e reconstrução de conhecimentos teóricos e práticos, o processo avaliativo deve considerar o conjunto de saberes a serem alcançados que perpassam os conhecimentos, as habilidades e as atitudes.

Para tanto, os docentes definirão metodologias e mecanismos diversos para registros avaliativos e acompanhamento das aprendizagens, tais como: fichas de frequência, registro de entrega de tarefas/trabalhos individuais ou em grupos, diário de bordo, relatório, portfólio, seminários, provas teóricas e/ou práticas, apresentações orais, avaliação por pares, mapas conceituais, entre outros.

Os procedimentos avaliativos constarão nos Planos de Ensino de cada Unidade Curricular, com o objetivo de diagnosticar os níveis de aprendizagem para a definição dos passos seguintes, pois o processo avaliativo é contínuo, permitindo identificar e corrigir deficiências ao longo do curso e promover a recuperação das aprendizagens, buscando atingir os objetivos de aprendizagem.

O REGISTRO FINAL DE APROVEITAMENTO será feito por Unidade Curricular ao final do semestre letivo. Sendo considerado:

<p>Apto (A): O estudante desenvolveu as competências requeridas, alcançado as competências requeridas para o exercício da profissão, além da frequência mínima de 75% da carga horária.</p>
--

<p>Não Apto (NA): O estudante não desenvolveu as competências requeridas para o exercício da profissão e/ou não atingiu a frequência mínima de 75% da carga</p>
--

horária, devendo cursar novamente aquela unidade curricular.

Compreende-se o processo educativo como reflexivo, investigativo, participativo, democrático e abrangente, envolvendo todos os aspectos pertinentes à formação integral do ser humano, permitindo o acompanhamento sistemático do desenvolvimento da aprendizagem do estudante.

Portanto, espera-se um processo dinâmico no qual predomine a concepção qualitativa relacionada ao processo de aprendizagem e ao desenvolvimento do estudante, observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo, com foco essencial no processo.

É importante destacar alguns aspectos na avaliação técnico-profissional que apontam para a análise da postura atitudinal do estudante:

- capacidade de atuar em equipe;
- compreensão da diversidade humana, com atuação não discriminatória, fundamentada no respeito;
- disponibilidade para participar de todas as atividades propostas pela unidade escolar, inerentes à vivência escolar e ao curso específico.

Outrossim, alguns aspectos inerentes ao conhecimento e às habilidades permeiam a avaliação. Destacamos saberes indispensáveis à mobilização do conhecimento e sua aplicação:

- disposição para identificar e propor a resolução para problemas, imprevistos ou não, tomando por base as concepções específicas do curso;
- envolvimento na organização e no desenvolvimento de trabalhos individuais e em grupos específicos em todas as etapas do curso;
- domínio de conhecimentos, atitudes e habilidades pertinentes às competências esperadas do profissional técnico.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por Unidade Curricular, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas, práticas e aos trabalhos escolares. O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação do docente será feita pelos estudantes, por meio do preenchimento de formulário próprio, ao final de cada módulo, juntamente com a autoavaliação.

A recuperação de estudos, processual, formativa, participativa e contínua deve ser ofertada e inserida no processo de ensino e de aprendizagem, no decorrer da Unidade Curricular, assim identificada a dificuldade de aprendizagem do estudante.

É importante ressaltar que a recuperação contínua pressupõe a utilização de diferentes instrumentos e procedimentos de avaliação com o objetivo de promover a aprendizagem e evidenciar os avanços dos estudantes.

No Resultado Final, o estudante será considerado Apto (A) ou Não Apto (NA), de acordo com seu desempenho escolar. A recuperação do estudante se dará de forma contínua no decorrer da Unidade Curricular dentro do próprio turno em que o curso está sendo ministrado.

Conforme o Regimento Escolar da Rede Pública do DF, os estudos de recuperação são parte integrante do processo de ensino e de aprendizagem e têm como princípio básico o respeito à diversidade de características, de necessidades e de ritmos de aprendizagem de cada estudante. Assim, para os estudantes que não obtiveram rendimento satisfatório, deve ser ofertada recuperação contínua e paralela às atividades de aprendizagem, executada pelo professor na Unidade Curricular em que se detecta(m) o(s) déficit(s).

O docente deverá estabelecer estratégias de recuperação, adotando critérios para os estudantes com menores rendimentos nas atividades, que deverão ser traduzidas em novas avaliações. As novas avaliações substituirão as anteriores, caso apresentem desempenho superior.

2. Das práticas pedagógicas profissionais

O Curso de Qualificação em Masseur inclui Práticas Pedagógicas Profissionais, com carga horária de 33h20min.

O estudante deverá cumprir as práticas pedagógicas profissionais no próprio ambiente escolar, ou em outros espaços, objetivando a ampliação da performance dos mesmos e em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor.

Os conceitos das Práticas Pedagógicas Profissionais são:

Apto (A): O estudante demonstrou que adquiriu as competências e as habilidades necessárias ao desempenho da profissão e cumpriu a carga horária mínima obrigatória de 33 horas e 20 minutos.

Não Apto (NA): O estudante não cumpriu a carga horária mínima obrigatória de 33 horas e 20 minutos e/ou não demonstrou desempenho satisfatório, o que obriga o estudante a complementar a carga horária e/ou suas habilidades e competências.

3. Do aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores

O Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal estabelece os critérios para Aproveitamento, Adaptação e Equivalência de Estudos: a unidade escolar pode fazer aproveitamento de estudos, quando realizados com êxito pelo estudante em outra instituição educacional/unidade escolar.

Na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as experiências anteriores e os conhecimentos devem ser aproveitados, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação, considerando os itinerários formativos ou as trajetórias de formação.

Também ficam estabelecidos os conhecimentos e as experiências passíveis de aproveitamento adquiridos, sejam eles:

- no Ensino Médio; em qualificações profissionais e etapas ou módulos do Curso Técnico de Nível Médio concluídos em outros cursos;
- em cursos de Educação Profissional de Qualificação Profissional , mediante a avaliação do estudante;
- no trabalho ou em meios informais; mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional e mediante diploma de nível superior em área afim.

O estudante poderá requerer junto à secretaria escolar, aproveitamento de estudos, na primeira semana de aula, para os estudantes já matriculados, por meio de requerimento próprio.

O aproveitamento de estudos não poderá exceder o total de 50% do total da carga horária do curso pretendido. Só poderão ser aproveitados

conhecimentos adquiridos nos últimos 05 (cinco) anos.

Ao requerer aproveitamento de estudos, o estudante deverá anexar os documentos. A análise curricular, no caso da transferência, será realizada pelas Coordenações do Curso em consonância com a Supervisão Pedagógica. Não será permitido aproveitamento de atividades profissionais para dispensa parcial ou total das horas da Prática Pedagógica.

Caberá à unidade escolar certificadora, disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

O aproveitamento de estudos realizados, conhecimentos ou experiências anteriores devem ser registrados em ata própria e na ficha individual do estudante, devendo ser comunicados à família e/ou responsável.

d) Prática Profissional

As práticas pedagógicas profissionais estão inseridas na carga horária do curso para serem desenvolvidas em estreita relação com a teoria de todas as Unidades Curriculares previstas na respectiva Matriz.

As práticas pedagógicas profissionais, previstas na organização curricular do curso, devem estar continuamente relacionadas aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientadas pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente;

As práticas pedagógicas profissionais compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

Considera-se que a estrutura de uma práticas pedagógicas profissionais, na modalidade da educação profissional, deve favorecer a interação do(a) estudante com situações de aprendizagem diferenciadas em contextos que possibilitem a conexão dos conhecimentos construídos a partir de experiências concretas e das relações com as pessoas no mundo do trabalho.

Assim, o propósito maior das práticas pedagógicas profissionais é o de

incorporar essas experiências no percurso formativo do(a) estudante para fortalecer o desenvolvimento de suas competências e habilidades, de modo a assegurar um desempenho de qualidade no campo profissional em que irá atuar.

e) Perfil do egresso

O egresso estará apto a executar e controlar o processo produtivo de massas alimentícias, considerando os aspectos tecnológicos, as normas e legislações de alimentos e segurança do trabalho, seguindo os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos. Será responsável pela produção de massas frescas e secas, longas e curtas com e sem recheio, lasanha, pizzas, nhoque e massas não levedadas como bolos de massa leve, aerada e amanteigadas e execução da mise-en-place.

f) Certificação de estudos

Todos os estudantes que tiverem concluído o curso com aproveitamento satisfatório, receberão o Certificado de Qualificação Profissional.

IV) Infraestrutura física e tecnológica

De acordo com o catálogo de Cursos de Qualificação Profissional da Rede de Ensino Pública do Distrito Federal (2022), a infraestrutura mínima requerida para o Curso de Masseur consiste em:

- Biblioteca com acervo físico ou virtual específico e atualizado.
- Laboratório de panificação.

V) Referências

- BRASIL. CNE. Resolução CNE/CEB nº 4/1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília: CNE, 1999.
- BRASIL. CNE. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na 21 22 Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília: Conselho Nacional de Educação, 2004.
- BRASIL. CNE. Resolução CNE/CP nº 1/2021. Diretrizes curriculares nacionais gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília:

CNE, 2021.

- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 4ª edição, 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia PRONATEC de Cursos FIC / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 4ª Edição, 2016. 234. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman
- view=downloadalias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016, acesso em 20 de dezembro de 2023.
- Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT) 4ª edição - 02/2020
- DISTRITO FEDERAL. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. Caderno Orientador:
- Avaliação das Aprendizagens. Novo Ensino Médio, 2022.
- DISTRITO FEDERAL. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. Catálogo do Curso de Qualificação Profissional, 2022.
- DISTRITO FEDERAL. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. Diretrizes de Avaliação
- Educacional: Aprendizagem, Institucional e em Larga Escala. Distrito Federal: SEEDF, 2014. DISTRITO FEDERAL. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, 2019.
- DISTRITO FEDERAL. Currículo em Movimento da Educação Básica: Pressupostos Teóricos. Brasília - DF, 2014.
- DISTRITO FEDERAL. Currículo em Movimento do Novo Ensino Médio. Portaria nº 507, de 30 dezembro de 2020, publicada no DODF de 04 de janeiro de 2021, tendo por base o Parecer nº 112/2020 - CEDF, de 08 de dezembro de 2020.
- Portaria nº 519, DE 06 DE MAIO DE 2024 - Regulamenta os procedimentos normativos para submissão e/ou adesão a Plano de Curso Técnico e/ou de Especialização Técnica na Rede Pública de Ensino do Distrito Federal.

- Portaria nº 520, DE 06 DE MAIO DE 2024 - Regulamenta os procedimentos normativos para submissão e/ou adesão ao Plano de Curso de Qualificação Profissional Técnica na Rede Pública de Ensino do Distrito Federal.
- Portaria nº 1.127, DODF de 23/11/2022: Catálogo de Cursos de Qualificação Profissional Técnica da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal 23, de 12/12/23 e suas alterações - CEDF - Estabelece normas e diretrizes para a educação básica no sistema de ensino do Distrito Federal.
- Resolução CNE/CP nº 01/2021 - Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- KUENZER, Acacia Zeneida; ABREU, Claudia B. M.; GOMES, Cristiano. M. A. A articulação entre conhecimento tácito e inovação tecnológica: a função mediadora da educação. Revista Brasileira de Educação, São Paulo, v. 12, n. 36, p. 462-473, set./dez. 2007.

VI) Apêndice

a) Matriz Curricular

Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal Modalidade: Educação Profissional e Tecnológica Curso de Qualificação Profissional: Masseiro Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia. Carga Horária: 200h			
Unidade Curricular	Carga Horária		
	Presencial	Não-presencial	Total
Massas e Molhos Artesanais	80h	20h	100h
Bolos Clássicos e Caseiros	54h	11h	65h
Práticas Pedagógicas Profissionais Integradas	33h	—	33h
CARGA HORÁRIA TOTAL	167h	33h	200h

Observações gerais:

1. Carga Horária Não Presencial: corresponde a 20% de unidade curricular e poderá ocorrer por meio de atividades desenvolvidas

de forma virtual; participação em monitorias; visitas técnicas, participação em feiras e atividades escolares, apresentação de trabalhos de pesquisa; participação presencial em eventos da área; participação na sessão de defesa do trabalho de final de curso.

2. As Práticas pedagógicas profissionais serão desenvolvidas em ambiente simulado na própria Unidade Escolar, de forma integrada às unidades curriculares, período em que o estudante poderá desenvolver atividades práticas voltadas a sua performance profissional.
3. Nos turnos matutino e vespertino, 1 hora aula equivale a 60 minutos.

b) Ementário

Unidade curricular: MASSAS E MOLHOS ARTESANAIS
Carga horária: 80h Carga horária de atividades não-presenciais: 20h
Conteúdo: Organização das etapas de produção de massas e molhos. Produção de massas artesanais. Produção de molhos e recheios. Harmonização de massas, recheios e molhos. Boas Práticas de Manipulação e Fabricação; Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
Bibliografia básica: CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo, Senac.2011. GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional/Le Cordon Bleu 6 ed. Barueri: Manole,2012. PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. São Paulo: Senac, 2012. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2007.

Unidade curricular: BOLOS CLÁSSICOS E CASEIROS
Carga horária: 54h Carga horária de atividades não-presenciais: 11h
Conteúdo: Tipos de massas de bolo; Ingredientes e técnicas aplicadas na produção de massas de bolos.

Bibliografia básica:

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo, Senac.2011.
GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional/Le Cordon Bleu. 6 ed. Barueri: Manole, 2012.
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2007.

Unidade curricular: PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PROFISSIONAIS INTEGRADAS**Carga horária: 33h**

Conteúdo: Produção de massas artesanais; Produção de molhos e recheios; Harmonização de massas, recheios e molhos; técnicas aplicadas na produção de massas de bolos. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Bibliografia básica:

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo, Senac.2011.
GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional/Le Cordon Bleu 6 ed. Barueri: Manole,2012.
PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. São Paulo: Senac, 2012.
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2007.