

PRONATEC

PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO
ENSINO TÉCNICO E EMPREGO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO



PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

CONFEITEIRO 224 horas

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

UNIDADE (S) HABILITADA (S): CFP TAQUARALTO

PRONATEC
PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO
ENSINO TÉCNICO E EMPREGO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



Plano de Curso Simplificado

Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.

Elaboração:	CFP DE TAQUARALTO
Validação:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
Regulamentação:	<ul style="list-style-type: none">– Lei Federal nº 9.394/96 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.– Lei Federal nº 11.741/08 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.– Decreto Federal nº 5.154/04.– Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI/DR/TO. Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.– Lei nº 12.513, de 26 de Outubro de 2011 -Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC.– Portaria MEC nº 1.152, de 22 de dezembro de 2015 - Dispõe sobre a Rede e-Tec Brasil e sobre a oferta de cursos a distância por meio da Bolsa-Formação.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso:	Confeiteiro	
CBO:	848310	Nível de qualificação: 2
Carga horária:	224 horas	
Eixo Tecnológico:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
Área Tecnológica:	ALIMENTOS E BEBIDAS	
Competência Geral:	Qualificar profissionais para o desenvolvimento de competências relativas a produzir, em escala industrial ou não, produtos de confeitaria básica e de confeitaria fina, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.	
Requisitos de Acesso	Idade mínima: 16 anos; Escolaridade mínima: 6º ano do Ensino Fundamental.	
Número de participantes por turma	As turmas devem ser organizadas com um número máximo de alunos em função da capacidade dos ambientes pedagógicos e com um número mínimo que garanta a autossuficiência do curso, considerando, prioritariamente, qualidade dos processos de ensino e de aprendizagem e o desenvolvimento das aulas dentro do enfoque didático-pedagógico proposto.	

2. JUSTIFICATIVA

Desde a sua criação, o SENAI, em âmbito nacional, tem-se pautado pela busca da excelência e, em sua trajetória, atende as necessidades do setor industrial e dos arranjos produtivo locais, com cursos e programas voltados para a educação profissional, visando a qualificação profissional dos trabalhadores, desempregados e comunidade.

O estado do Tocantins conta com uma população de 1.383.445 habitantes (IBGE – Censo 2010) e uma área extensão territorial de 277.721 km², possui o PIB per capita de 13.775,67 inferior à média da região norte. O estado caracteriza-se ainda por apresentar um baixo Índice de Desenvolvimento Humano, e ainda altas taxas de alfabetismo entre 12,2% entre jovens de 15 ou mais idade, segundo IBGE/PNUD 2013.

Já os trabalhadores das indústrias apenas 50% possui ensino médio completo, fator determinante para a realização de investimentos em qualificação profissional para melhoria da produtividade dos diversos setores industriais tais como construção civil, alimentos e bebidas, vestuário, indústria da transformação, entre outros. Segundo estudos realizados pela Unidade de Estudos e Prospectiva – UNIEPRO/DN, o número de jovens que não trabalham e nem

procuram emprego no Tocantins é expressivo. Entre eles os que não estão cursando o ensino médio o índice é de 44,3%, já para os jovens com ensino médio incompleto esse índice é de 35,3%.

Considerando os dados acima e as pesquisas de demandas por qualificação profissional realizada pelo Sistema FIETO e o Mapa de Demanda Identificada – MDI do Ministério da Indústria, Comércio, Exterior e Serviços, percebeu-se a necessidade da qualificação e aperfeiçoamento profissional com vista ao atendimento das demandas industriais de forma sistêmica e integrada, que permitam a capacitação profissional dos trabalhadores dentro das mais diversas áreas de atuação com foco preparação para atuação e inserção no mercado de trabalho. Neste contexto, o SENAI-TO diante das demandas identificadas no setor produtivo por qualificação profissional e em sintonia com os novos cenários do mundo do trabalho e com ações integradas de inclusão e desenvolvimento das capacidades técnicas e comportamentais, destaca que a qualificação é uma condição essencial para o desenvolvimento de qualquer setor industrial.

Diante do exposto, justifica-se a necessidade constante de qualificação profissional, visto que possibilita o desenvolvimento de capacidades técnicas e atitudinais exigidas atualmente na indústria, e a formação integral de profissionais capazes de atuar de forma sustentável, produtiva considerando-se os aspectos ambientais, econômicos, sociais, políticos e culturais, levando-o a uma melhor preparação para atuação e inserção no mercado de trabalho e nos processos produtivos. Assim o presente curso visa contribuir para a preparação de profissionais e trabalhadores capazes de enfrentar, com competência os desafios de uma indústria cada dia mais competitiva.

3. CONTEÚDO FORMATIVO

Estrutura Curricular	Carga Horária	Carga Horária Total
Fundamentos da Tecnologia de Panificação e Confeitaria	40h	60h
Princípios de Higiene e Conservação de Alimentos	20h	
Produção de biscoitos e bolos	32h	140
Produção Bolos Confeitados	48h	
Produção de Tortas, Doces e Sobremesas	40h	
Produção de Salgados	20h	
Plano de Vida e Carreira	24 h	24h
Carga Horária Total		224h

FUNDAMENTOS DA TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Fundamentos

- Definir, com base em cálculos matemáticos, quantitativos de insumos necessários à fabricação de produtos de panificação e confeitaria.
- Distinguir os diferentes tipos de ingredientes empregados na produção de produtos de padaria e confeitaria com base nas suas características e finalidades.
- Identificar situações de risco em ambientes fabris de produção alimentícia e suas formas de proteção.
- Reconhecer diferentes tipos de máquinas, equipamentos e utensílios empregados na produção de alimentos de panificação e confeitaria, suas características, partes constitutivas, finalidades e formas de uso.
- Reconhecer as diferentes unidades de medida e instrumentos de medição (peso, volume, tempo, umidade e temperatura) que impactam a produção de produtos de panificação e confeitaria, assim como as suas formas de conversão.
- Identificar as propriedades básicas, características sensoriais e possíveis transformações pelas quais podem passar os diferentes insumos, matérias primas e ingredientes empregados na panificação e confeitaria.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Sociais

- Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas

Organizativas

- Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais.
- Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho.

Metodológicas

- Demonstrar organização nos próprios materiais e no desenvolvimento das atividades.
- Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor.

Conhecimentos

Organização da produção:

- Interpretação de ordem de produção e formulações
- Cálculo de produção (porcentagem, regra de três simples, unidades de medidas e conversões): Formulação e Rendimento.
- Cálculo dos parâmetros de produção: Tempo e Temperatura.

Principais equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na Panificação e Confeitaria:

- Tipos o Funções o Funcionamento o Manuais: finalidade, tipo de informações e importância o Normas regulamentadoras de segurança: Requisitos básicos de segurança na operação de equipamentos; Equipamentos de proteção individual e coletiva, utilizados na operação de máquinas e equipamentos

Princípios de segurança do trabalho na produção:

- Riscos químicos, físicos, biológicos e ergonômicos
- Procedimentos de segurança

Matérias primas e ingredientes utilizados em Panificação e Confeitaria:

- Tipos o Funcionalidades
- Aplicações o Características sensoriais

Fluxograma de fabricação de produtos de Panificação e Confeitaria (noções):

- Pesagem o Mistura o Divisão o Descanso

- Modelagem
- Fermentação
- Cozimento/ congelamento
- Resfriamento / embalagem

Organização e disciplina no trabalho:

- Tempo;
- Compromisso;
- Atividades.

Conceitos de planejamento e controle.

Trabalho em equipe:

- Conceitos de grupo e equipe o Trabalho em grupo
- O relacionamento com os colegas de equipe
- Responsabilidades individuais e coletivas
- Cooperação
- Divisão de papéis e responsabilidades
- Compromisso com objetivos e metas

Segurança no Trabalho

- Agentes agressores à saúde: físicos, químicos e biológicos;
- Equipamentos de proteção individual e coletiva: tipos e funções;
- Normas básicas de segurança;
- Acidentes de trabalho: conceitos, tipos e características.

Meio Ambiente

- Tipos de resíduos
- Segregação, destinação e descarte.

PRINCÍPIOS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Fundamentos

- Reconhecer as diferentes técnicas empregadas na manipulação, uso e conservação de ingredientes de padaria e confeitaria.
- Reconhecer diferentes métodos empregados na conservação de alimentos, suas principais características e finalidades.
- Reconhecer os princípios básicos de higiene e saúde aplicáveis à produção de alimentos.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Sociais

- Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas.

Organizativas

- Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais.
- Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho.

Metodológicas

- Integrar os princípios da qualidade às atividades sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor

Conhecimentos

Fundamentos de segurança dos alimentos: Boas Práticas de Fabricação (BPF):

- Higiene pessoal o Higiene máquinas, equipamentos e ferramentas.
- Instalações o Métodos de limpeza e higienização

Microrganismos

- Tipos: Bactérias e Fungos (Bolores e Leveduras),

- Classificação: Patogênicos, Deteriorantes e Úteis Industrialmente
- Fatores que influenciam o desenvolvimento: Intrínsecos / Extrínsecos
- Doenças veiculadas por alimentos
- Prevenção da contaminação cruzada

Métodos de conservação

- Pasteurização
- Esterilização
- Secagem
- Fermentação
- Refrigeração
- Congelamento
- Refrigeração
- Embalagem
- Aditivos

Conceitos e importância da organização e da disciplina no trabalho e na vida pessoal.

O papel das normas na organização pessoal, no contexto escolar e no trabalho.

Iniciativa:

- Conceito
- Importância, valor
- Formas de demonstrar iniciativa
- Consequências favoráveis e desfavoráveis

Ética:

- Código de conduta
- Respeito às individualidades pessoais
- Ética nas relações interpessoais.

Habilidades básicas do relacionamento interpessoal:

- Respeito
- Cordialidade
- Disciplina
- Empatia
- Responsabilidade
- Comunicação
- Cooperação

PRODUÇÃO DE BISCOITOS E BOLOS

Capacidades Técnicas

- Identificar, na formulação, os ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos
- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção
- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos
- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados
- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade
- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas
- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios.
- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas
- Selecionar a técnica de acordo com as características e finalidades do produto a ser homogeneizado

- Reconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de massas, coberturas e recheios
- Reconhecer os diferentes tipos de riscos presentes nos processos de preparação de massas, recheios e coberturas, assim como as formas de prevenção e proteção do trabalhador
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas homogêneas a serem acondicionadas
- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características das massas, coberturas e recheios
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade
- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os tipos de acabamentos a serem utilizados na finalização dos produtos

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Sociais

- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.

Organizativas

- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.

Metodológicas

- Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.
- Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.

Conhecimentos

Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de biscoitos e bolos.

Fabricação de biscoitos e bolos secos

- Tipos e métodos de preparo de massa para fabricação de biscoitos: quebradiças, Secas, Aeradas e Amanteigadas.
- Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de bolos secos: cremosa e cozida.
- Recheio, Coberturas e Acabamentos: Tipos e Técnicas de Aplicação.
- Ingredientes: Preparo, Aplicação, Cálculo de formulação, Procedimento de requisição
- Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição: Preparo, Higienização, Utilização, Itens de segurança: EPI e EPC
- Cozimento e Congelamento: Função, Controles, Características do produto cozido e congelado.
- Acondicionamento: Técnicas, Tipos de embalagens, Identificação, Condições de estocagem.
- Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: Procedimentos, Ficha técnica, Requisições, Manuais, entre outros.
- Organização de ambientes de trabalho: Princípios de organização, Organização de ferramentas e instrumentos: formas, importância; Organização do espaço de trabalho.
- Ferramenta da Qualidade: Análise e Solução de Problemas.
- Organização do trabalho: Estruturas hierárquicas, Sistemas administrativos, Controle de atividades.
- Virtudes profissionais: atenção, disciplina, organização, comprometimento, precisão e zelo.

PRODUÇÃO BOLOS CONFEITADOS

Capacidades Técnicas

- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas
- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas.
- Reconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas homogeneizadas a serem acondicionadas.
- Analisar o ponto dos produtos e as demais condições a serem consideradas/atendidas para a introdução e retirada dos produtos em fornos ou equipamentos de frio.

- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os tipos de acabamentos a serem utilizados na finalização dos produtos.
- Selecionar as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos de acordo com o tipo e as características do produto a ser finalizado
- Selecionar as embalagens em conformidade com os tipos, características e quantitativos de produtos a serem acondicionados.
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação dos produtos, considerando as especificações técnicas e o prazo de validade.
- Identificar os ambientes de armazenamento e conservação com base nas características dos produtos acabados e as indicações da ordem de produção
- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados.
- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes.
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.
- Identificar, na formulação, os ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos.
- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Sociais

Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.

Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.

Organizativas

Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.

Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.

Metodológicas

Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.

Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.

Conhecimentos

Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de bolos confeitados.

Fabricação de bolos confeitados

- Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de bolos confeitados: Cremosa, Aerada
- Recheio: Tipos e Preparo
- Coberturas: Tipos de glacê, Tipo de merengues, Com Chocolates, Pasta americana
- Acabamentos com uso de: Bicos de confeitar, Rolos, Marcadores, Cortadores, Papel de Arroz.
- Técnicas de montagem de bolos: Corte, Nivelamento, Aplicação de recheio, Aplicação de cobertura.
- Ingredientes: Preparo, Aplicação, Cálculo de formulação, Procedimento de requisição
- Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição: Preparo, Utilização, Itens de segurança: EPI e EPC
- Cozimento e Congelamento: Função, Controles, características do produto cozido e congelado.
- Acondicionamento: Técnicas, Tipos de embalagens, Identificação, Condições de estocagem.
- Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: Procedimentos, ficha técnica, requisições, Manuais, entre outros.
- Orientações de prevenção de acidentes: Mapa de riscos (Finalidades); Sinalizações de segurança, Prevenção e combate a incêndio: Conceito e importância de PPCI, PPRA: (Conceito).

PRODUÇÃO DE TORTAS, DOCES E SOBREMESAS

Capacidades Técnicas

- Selecionar, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos
- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas
- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas.
- Selecionar a técnica de acordo com as características e finalidades do produto a ser homogeneizado
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas homogeneizadas a serem acondicionadas
- Analisar o ponto dos produtos e as demais condições a serem consideradas/atendidas para a introdução e retirada dos produtos em fornos ou equipamentos de frio.
- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os tipos de acabamentos a serem utilizados na finalização dos produtos.
- Selecionar as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos de acordo com o tipo e as características do produto a ser finalizado.
- Selecionar as embalagens em conformidade com os tipos, características e quantitativos de produtos a serem acondicionados.
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação dos produtos, considerando as especificações técnicas e o prazo de validade.
- Identificar os ambientes de armazenamento e conservação com base nas características dos produtos acabados e as indicações da ordem de produção
- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados.
- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes.
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.
- Identificar, na formulação, os ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos.
- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Sociais

- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.

Organizativas

- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.

Metodológicas

- Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.

Conhecimento

Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de tortas, doces e sobremesas.

Fabricação de Tortas, doces e sobremesas

- Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação tortas: Cremosa, Aerada, Massas quebradiças/massa seca
- Tipos e Métodos de preparo de doces e sobremesas:
 - Massa choux (bomba e carolina)
 - Doces moldados de chocolate
 - Doces banhados: com açúcar e/ou chocolate
 - Doces modelados
 - Pudim
 - Quindim
- Recheio
 - Tipos: Doces e salgados
 - Preparo
- Cremes e musses
 - Tipo
 - Preparo
 - Aplicação
- Coberturas
 - Tipo de merengues
 - Chantilly
 - Com Chocolates
 - Técnicas de Aplicação
- Acabamentos com uso de:
 - Bicos de confeitar
 - Frutas: cortes e aplicação
 - Chocolates
- Técnicas de montagem de Tortas:
 - Corte
 - Nivelamento
 - Aplicação de recheio
 - Aplicação de cobertura
- Ingredientes
 - Preparo
 - Aplicação
 - Cálculo de formulação
 - Procedimento de requisição
- Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição.
 - Preparo

- Utilização
- Itens de segurança: EPI e EPC
- Cozimento e Congelamento
 - Função
 - Controles
 - Características do produto cozido e congelado.
- Acondicionamento
 - Técnicas
 - Tipos de embalagens
 - Identificação
 - Condições de estocagem
- Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos:
 - Procedimentos
 - Ficha técnica
 - Requisições
 - Manuais, entre outros.
- Pesquisa
 - Tipos: bibliográfica, de campo, laboratorial, acadêmica; em publicações;
 - Características
 - Métodos
 - Fontes
 - Estruturação

PRODUÇÃO DE SALGADOS

Capacidades Técnicas

- Avaliar, com base nas especificações do fabricante, o adequado funcionamento e as condições de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios.
- Reconhecer os procedimentos, técnicas e métodos de higienização indicados para cada tipo de máquina, equipamento e utensílio, conforme preconizam as boas práticas de fabricação.
- Selecionar, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos.
- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas.
- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios.
- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas.
- Reconhecer os diferentes tipos de riscos presentes nos processos de preparação de salgados, assim como as formas de prevenção e proteção do trabalhador.
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.
- Reconhecer as diferentes técnicas e tecnologias empregadas no cozimento e congelamento de produtos de confeitaria, assim como as suas funções e formas de operação.
- Reconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de salgados, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentos.
- Reconhecer as características e as transformações de cada tipo de salgado durante o cozimento e congelamento.
- Selecionar as embalagens em conformidade com os tipos, características e quantitativos de produtos a serem acondicionados
- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção
- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Sociais

- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.

Organizativas

- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.

Metodológicas

- Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.

Conhecimentos

Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de salgados.

Fabricação de Salgados e canapés:

- Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de salgados:
 - Massa cozidas
 - Massas quebradiças/massa seca
 - Massas fermentadas
 - Massas folhadas
- Recheio:
 - Tipos
 - Preparo
- Coberturas:
 - Preparo
 - Técnicas de Aplicação
- Técnicas de montagem de salgados e canapés:
 - Aplicação de recheio
 - Aplicação de cobertura e acabamentos
 - Técnicas de modelagem
- Ingredientes:
 - Preparo
 - Aplicação
 - Cálculo de formulação
 - Procedimento de requisição
- Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição:
 - Preparo
 - Utilização
 - Itens de segurança: EPI e EPC
- Cozimento e Congelamento:
 - Métodos de cozimento: frito/assado
 - Controles
 - Características do produto cozido/congelamento.
- Acondicionamento:
 - Técnicas
 - Tipos de embalagens
 - Identificação
 - Condições de estocagem
 - Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: Procedimentos; Ficha técnica; Requisições; Manuais, entre outros.

Trabalho em equipe:

- Níveis de autonomia nas equipes de trabalho.
- Cooperação

- Ajustes interpessoais
 - A relação com o líder
- Conflitos nas equipes de trabalho:
- Tipos
 - Características
 - Fatores internos e externos
 - Causas
 - Consequências
- Organograma.

PLANO DE VIDA E CARREIRA

Capacidades Técnicas

- Identificar oportunidades do mercado de trabalho, relacionando-as ao seu plano de vida e carreira;
- Estabelecer relações e possibilidades entre sonho, desejo e sucesso, reconhecendo-se como um cidadão de direitos;
- Identificar os tipos de empreendedorismo e suas características;
- Elaborar propostas comerciais;
- Identificar necessidade de aperfeiçoamento.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Identificar a importância do desenvolvimento de atitudes empreendedoras para o seu projeto de vida e carreira;
- Entender a importância da sustentabilidade para a geração e desenvolvimento de negócios;
- Atuar com efetividade nas relações com o cliente.

Conhecimentos

- Empreendedorismo:
 - Introdução ao Empreendedorismo;
 - Atitudes Empreendedoras e Tipos de Empreendedorismo;
 - Características do Comportamento Empreendedor.
- Ética e cidadania:
 - Introdução aos conceitos de ética e Cidadania;
 - Comportamento grupal x individual;
 - Continuidade Social e Transformação Social;
 - Educação, Cidadania e Trabalho.
- O Mundo do Trabalho:
 - As transformações no mercado de trabalho;
 - Os desafios e as mudanças no mercado de trabalho;
 - Qualificação profissional e o perfil para o mercado de trabalho;
 - Empregabilidade x mercado de trabalho.
- Plano de Vida e Carreira:
 - Tempo e história de vida;
 - Desejo e sucesso;
 - Transformação de desejos em oportunidades;
 - Planejamento para realização.
- Noções de Comunicação:
 - Formas e elementos de comunicação;
 - Elaboração de documentos;
 - Tipos de correspondências.

4. PERFIL DO DOCENTE

O quadro de docente para o Curso **Confeiteiro** deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com escolaridade a partir do ensino médio completo e experiência profissional condizente com a qualificação.

5. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada é a Metodologia SENAI de Educação Profissional. Os princípios norteadores dessa metodologia: a aprendizagem mediada, a interdisciplinaridade, a contextualização, o desenvolvimento de capacidades que sustentam competências, a ênfase no aprender a aprender, a aproximação da formação ao mundo real, ao trabalho e às práticas sociais, a integração entre teoria e prática, a avaliação da aprendizagem com função diagnóstica e formativa, e a afetividade como condição para a aprendizagem significativa.

Os princípios norteadores se concretizam por meio de Situações de Aprendizagem, atividades desafiadoras propostas aos alunos, que devem solucionar problemas, tomar decisões, testar hipóteses ou aplicar o que aprenderam a outros contextos.

As Situações de Aprendizagem são o fio condutor do curso e oportunizam o "aprender fazendo" por meio de estratégias como estudo de caso, projeto, situação-problema e pesquisa. Podem ser realizadas individualmente, em pequenos grupos ou com toda a turma, sempre com a orientação de um docente e desenvolvidas em ambientes pedagógicos apropriados com todas as condições de higiene e segurança, possibilitando ao aluno o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para o desempenho eficiente e eficaz da sua profissão.

6. AMBIENTES PEDAGÓGICOS E RECURSOS

Ambientes pedagógicos:	Exemplos: Biblioteca, Oficinas da construção civil, Sala de aula.
Máquinas, Equipamentos, Instrumentos e Ferramentas:	DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão, laminadora, bowls, batedores, formas, espátulas, medidores, talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, placa de corte, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, armário de fermentação, rolo marcador, bicos de confeitaria, cortadores, carretilha salva bolo, bailarina, tela de resfriamento.

Material Didático	Exemplos: Apostila, livros e Manuais
--------------------------	--------------------------------------

7. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, ao longo de todo o processo de formação, visando permitir o diagnóstico dos avanços e das dificuldades do aluno para que sejam feitas as intervenções pedagógicas necessárias.

Para avaliar a aprendizagem do aluno (conhecimentos, habilidades e atitudes), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação múltiplos e diversificados, preservando a integração das Unidades Curriculares e buscando desenvolver nos alunos o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, simulações e demonstrações, testes, entre outros instrumentos de avaliação.

8. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado aprovado nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter frequência igual ou superior a 75%, durante o curso e, sobretudo o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à ocupação.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Guia Pronatec de Cursos FIC - 4ª Edição aprovado pela Portaria MEC nº 12/2016, de 03 de maio de 2016.
- Itinerário Nacional de Educação Profissional SENAI, Construção Civil – Edificações, Versão 4.
- Metodologia SENAI de educação profissional. / SENAI. Departamento Nacional. – Brasília: SENAI/DN, 2013.
- Classificações Brasileira de Ocupações – CBO – Ministério do Trabalho e Emprego.

10. CONTROLE DE REVISÕES

REV.	DATA	NATUREZA DA REVISÃO
0		Criação do curso