

GRADE CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

ADEQUADO À DELIBERAÇÃO CEE Nº 79/08

MÓDULO I – Fundamentos da Panificação – Nível 1	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Panificação I	60 horas
Legislação de Alimentos	20 horas
Informática Aplicada	40 horas
Matemática Aplicada	20 horas
Higiene na Manipulação de Alimentos	20 horas
Higiene e Segurança do Trabalho	20 horas
Técnicas de Redação e Expressão	40 horas
Total	220 horas
Estágio Supervisionado	50 horas
Total Geral	270 horas
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - AUXILIAR DE PANIFICAÇÃO	

Módulo II – Fundamentos da Panificação – Nível 2	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Panificação II	60 horas
Técnicas de Fabricação de Salgados	40 horas
Inglês Instrumental	20 horas
Técnicas de Congelamento	20 horas
Técnicas de Fabricação de Massas de Pizza	20 horas
Ética Profissional	20 horas
Microbiologia dos Alimentos	20 horas
Psicologia	20 horas
Total	220 horas
Estágio Supervisionado	50 horas
Total Geral	270 horas
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - PADEIRO JÚNIOR	

Módulo III – Tecnologia dos Alimentos – Nível 1	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Panificação III	40 horas
Técnicas de Manipulação de Alimentos	40 horas
Gestão de Negócios em Alimentos e Bebidas (A&B)	40 horas
Gestão da Qualidade de Alimentos	40 horas
Técnicas de Produção	20 horas
Orientação de Estágio	20 horas
Higiene Ambiental	20 horas
Total	220 horas
Estágio Supervisionado	50 horas
Total Geral	270 horas
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - PADEIRO	

Módulo IV – Tecnologia dos Alimentos – Nível 2	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Química e Bioquímica dos Alimentos	40 horas
Bromatologia	40 horas
Organização de Eventos	40 horas
Embalagens para Alimentos	20 horas
Estudo Experimental dos Alimentos	20 horas
Métodos de Conservação de Alimentos	20 horas
Técnicas Dietéticas e Gastronômicas	20 horas
Pratos Rápidos	20 horas
Total	220 horas
Estágio Supervisionado	50 horas
Total Geral	270 horas
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL – TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO	