

PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
NOME:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	PANIFICAÇÃO
MODALIDADE:	LIVRE

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo em uma interface diagramada de fácil navegação chamada de Sala de Aula Virtual. O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

Sincronicidade: os cursos/eventos são caracterizados como síncronos, a partir do momento da inscrição, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas.

Tutoria e Formas de Interação: Os cursos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada online por meio do sistema de Sala de Aula Virtual. A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A interação entre tutores, estudantes e administração do curso é online.

Avaliação/Certificação: A avaliação é quantitativa e interpretativa. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) nas atividades da avaliação final. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: Os programas apresentam organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

Materiais Didáticos: O conteúdo programático é lastreados em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos interativo com professor e sistema de anotações pessoais sobre o curso.

Interação e Suporte Administrativo: Os programas de formação contam – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e alunos; alunos e professores/tutores; e alunos e pessoal de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. A Sala de Aula Virtual utilizada pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a Instituição de Ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma empresa de educação a distância tradicional. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 350 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Somos uma empresa de educação legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62 e que atua com a idoneidade e credibilidade servindo diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

TÍTULO DO PROGRAMA: Panificação

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Procedimentos para higiene da cozinha e utensílios
Origem do pão
Chef de panificação e suas responsabilidades
O trigo e sua a farinha
Composição da farinha de trigo
Outros tipos de farinha
Principais ingredientes da panificação
Fermentação
Fermentos ou leveduras
Tabela comparativa dos fermentos comerciais
Fermentação natural
Preparação do fermento natural
Fluxograma do processo de preparação de pães
Preparo da massa (métodos)
Fluxograma método direto e método esponja
Temperaturas recomendadas para o desenvolvimento da fermentação
Defeitos do pão e suas causas
Máquinas e equipamentos para panificação
Ingredientes básicos para panificação
Processo de panificação
Cálculos de Balanceamento
Como calcular o peso dos ingredientes
Qual vai ser o rendimento da receita?
Como calcular uma encomenda de pães?
Como balancear uma receita (descobrir as porcentagens)?
Preparo de massas Fermentadas
Pães de massa semi doce
Pão de Hot Dog
Pão de Hamburger
Croissant
Pão de Leite
Pães de massa salgada
Pão Francês I
Pão Francês II
Pão Sírio
Ciabatta
Baguette / mini baguete
Pão de Torresmo
Pão Integral
Pão de Centeio
Pão Caseiro
Pão de Forma
Mini Pão
Pães de massa doce
Pão Doce
Pão Petrópolis
Pão de Coco
Sonho
Broa de Fubá
Pães de mestre
Pão de Cerveja
Pão de Cebola

Pão de Alho
Pão de Ervas
Pão de Pizza
Pão de Batata
Pão de Mandioquinha
Recheios e coberturas
Creme Baunilha
Geléia de Brilho
Farofa para Decoração
Apresentação
Mercado
Localização
Estrutura
Investimento
Equipamentos
Pessoal
Funcionamento
Atendimento
Matéria prima
Tipos de padarias
Linha de produção voltada para o cliente
Volume / fluxo de produção
Dicas de sucesso
Parcerias
Legislação específica
Para não fracassar
Instalações
Licença de funcionamento
A escolha do ponto para instalação da empresa
Processo de abertura de empresa
Constituição de sociedade empresária
Registro de empresário
Contratação de empregado
Terceirização de serviços
Tributação e encargos sociais
Encerramento da empresa
A importância do contabilista
Equipamentos
Receitas básicas
O pão nosso de cada dia
O que é pão?
Os ingredientes
Ingredientes básicos
O trigo e a farinha
Farinha de trigo
Tipos de farinha de trigo
Conhecendo o glúten
Testes de glúten
Fermentos
Tipos de fermentos
Tipos de fermento biológico
Fermento natural
Sal
Gorduras
Açúcar
Ovos
Leite
Melhoradores de farinha
Métodos de produção
Equipamentos para panificação
Balanceamento de receitas

Fichas técnicas panificação

Pão francês

Massinha

Pão de hambúrguer

Pão para cachorro quente / doguinho

Sonho / donut's

Brioche

Trança doce

Pão de sanduíche

Pão italiano

Pão sovado

Pão de milho

Pão integral

Pão de cenoura

Pão de beterraba

Pão de espinafre

Pães artesanais

Cueca virada

Pão colonial

Pretzel

Pão de burgol

Pão de batata

Cuca alemã

Cuca de nata

Cuca italiana

Farofa para cuca

Massa para esfiha

Massa folhada

Massa para pizza

Molho de tomate para pizza

Pizza quatro queijos

Pizza marguerita

Pizza de tomate seco e rúcula

Calzone de bacon

Pizza portuguesa

Pizza de brócolis

Massa de pizza rápida

Baguete recheado

Pão caseiro artesanal

Biscoito mignon

Pão de milho verde

Caseirinho amanteigado

Foccacia

Pão ciabatta

Pão sovado colonial

Pão de leite condensado

Pão de ameixa

Cuca de leite condensado

Massa doce especial

Meia lua

Pão sírio

Massas de confeitaria

Massa sablé / cuca cremosa

Massa sucrée / massa frola

Massa brisée / quiche

Empada de massa brissé

Massa para risólis

Massa para pastel

Pão-de-ló

Pão-de-ló para rocambole

Camadas de makrom

Massa para canoinha / panelinha
Massa para pastel de forno
Recheios salgado
Recheio de frango
Recheio de palmito
Molho bechamel
Recheio para pastel
Recheio para esfihas
Quatro queijos
Caponata de berinjela
Pesto
Patê de fígado
Molho remolado
Molho tártaro
Pasta de gorgonzola
Mousse de pimentão
Mousse de salmão
Salgados comerciais
Bolinho de bacalhau
Croquete
Bolinho de batata
Pão de queijo
Quibe
Recheios doces
Fios de ovos
Ovos moles
Recheio para torta de bombom
Creme de limão
Merengue caramelizado
Recheio de leite condensado
Recheio de ameixa
Crocante
Coulis de frutas
Gaspacho
Calda para tortas
Calda de chocolate
Sobremesas
Ambrosia
Cocada com leite condensado
Apfelstrudel austríaco
Bavaroise de morango
Cassata
Crepe suzette
Mousse de chocolate
Mousse de maracujá
Tiramissu
Pudim de leite
Rocambole surpresa
Sagu
Sorvete de creme
Pavê de café
Doce de figo
Doce de abóbora
Quindim tradicional
Quindim de chocolate
Quindim de damasco
Quindim de nozes
Quindim de amendoim
Biscoitos
Massa sablé - amanteigados
Sequilhos

Petit-four salgado
Cookies de chocolate
Cokitos
Biscoito de aveia
Biscoito de polvilho
Pão de mel
Muffins de chocolate
Biscoito amanteigado de laranja
Biscoito grissini
Bolos
Bolo de velas
Bolo de banana caramelada
Brownie de avelã
Petit gateau
Muffins de banana com chocolate
Bolo inglês
Bolo de laranja
Docinhos / caramelados / glaceados
Pastel de santa clara
Pastel de belem
Olho de sogra
Camafeu
Trouxinha de nozes
Macarons
Bem casados
Branquinho
Olho de sogro
Caramelo para docinhos
Glacê real
Pasta americana
Massa elástica
Chocolate
Uma doce história
Legislação brasileira sobre chocolate
Coberturas de chocolate
Tipos de coberturas
Recomendações
Temperagem
Bombom tipo alpino
Bombom fofinho
Bombons variados
Trufa de chocolate
Trufas recheadas
Trufas de frutas
Trufa com especiarias
Trufa de café
Trufa de laranja
Tortas
Torta de especiarias
Torta roma
Torta de bombom com morango
Torta de nozes
Torta africa
Torta parma
Torta macrom
Cheese cake
Tabelas de medidas