

Centro/UEE:		Versão 1.0 Curso Técnico de Nível Médio PROSUB Janeiro 2018				
Município:						
NTE:	Território de Identidade:					
Eixo:	Produção Alimentícia					
Curso:	Técnico em Panificação					
Turno:	Modalidade: Subsequente					
COMPONENTES CURRICULARES		Carga Horária Semanal e Semestral				CH Total
		1º Semestre		2º Semestre		
		Semanal	Semestral	Semanal	Semestral	
Base Comum - BC						
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho		0	0	2	40	40
Metodologia do Trabalho Científico		2	40	2	40	80
Sub Total		2	40	4	80	120
Formação Profissional - FP						
Empreendedorismo e Intervenção Social		2	40	0	0	40
Histórico e Fundamentos da Panificação		2	40	0	0	40
Responsabilidade Ambiental na Produção de Alimentos		2	40	0	0	40
Bioquímica para Panificação		2	40	0	0	40
Nutrição e Dietética		2	40	0	0	40
Panificação Básica		4	80	0	0	80
Estrutura Física e Funcional de Padarias		2	40	2	40	80
Restrições Alimentares na Produção de Alimentos		0	0	2	40	40
Massas e Biscoitos		2	40	2	40	80
Análise Sensorial		0	0	2	40	40
Panificação Avançada		0	0	3	60	60
Embalagens e Comercialização		0	0	4	80	80
Sub Total		18	360	15	300	660
Estágio ou Trabalho de Conclusão de Curso - TCC						
Estágio		3	60	4	80	140
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC		3	60	4	80	140
Sub Total		3	60	4	80	140
BC + FP + Estágio ou Trabalho de Conclusão de Curso - TCC		23	460	23	460	920
Carga Horária Total		23	460	23	460	920