



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial*

**PELO FUTURO DO TRABALHO**

# PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

## **MONTAGEM E FABRICAÇÃO DE PIZZA 20 HORAS**

**ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS**

**MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL**

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**Título do Curso:** Montagem e Fabricação de Pizza

**Carga horária:** 20 horas

**Ocupação (CBO):** 5136-10

**Modalidade:** INICIAÇÃO PROFISSIONAL

**Tipo de ação:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Cliente:** Comunidade em geral.

**Público alvo:** Jovens e adultos com ou sem experiência na fabricação de produtos de panificação, que desejam ampliar suas competências profissionais no segmento de fabricação de produtos alimentícios, seja para fins domésticos ou para fins comerciais..

**Regulamentação específica do curso:** Itinerário Nacional de Educação Profissional da área de ALIMENTOS E BEBIDAS – Versão 2021.0. Plano de Curso APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL EM PÃES RÚSTICOS COM FERMENTAÇÃO NATURAL. Lei Federal nº 9.394/96 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI. Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI-DR/TO.

## 2. JUSTIFICATIVA

O SENAI-DR/TO, procurando fortalecer as ações da cadeia produtiva, visa oferecer uma Educação profissional e tecnológica alinhada às demandas do Estado, qualificando profissionais com habilidades e competências necessárias para o desempenho eficiente e eficaz na indústria, bem como, oportunizando estes profissionais meios para inserção no mercado de trabalho, alinhado aos referenciais estratégicos do SENAI Tocantins que é promover educação profissional de qualidade, adequando a oferta de mão de obra ao perfil profissional demandado pela indústria, promovendo assim a educação para o trabalho, ainda apoiando o segmento da indústria, fortalecendo-o com mão de obra qualificada, a geração de emprego e renda, bem como, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do país.

O SENAI Tocantins baseando-se nessa expertise para formação da mão de obra qualificada na área de alimentos e bebidas e no intuito de estar constantemente atualizando seu portfólio de cursos para atender as demandas da indústria, vem por

meio deste, ofertar o curso de MONTAGEM E FABRICAÇÃO DE PIZZA.

### 3. REQUISITOS DE ACESSO

- Idade mínima: 16 anos;
- Escolaridade mínima: Ensino Fundamental incompleto (mínimo de 5º ano).

### 4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso de Montagem e Fabricação de Pizzas, além de desenvolver competências básicas e específicas, estará preparado para executar processo de montagem e fabricação de pizzas, realizando adequadamente a montagem dos ingredientes em quantidades adequadas e utilizando corretamente máquinas e equipamentos, de acordo com normas técnicas atuais, em condições de qualidade, higiene e seguranças

### 5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

UNIDADE(s) CURRICULAR (es)	CARGA HORÁRIA
Montagem e Fabricação de Pizzas	20 h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b>	<b>20 h</b>

#### DETALHAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR/CONTEÚDO FORMATIVO:

**UNIDADE CURRICULAR:** Montagem e Fabricação de Pizzas

**Carga Horária:** 20h

#### Capacidades Técnicas

SUBFUNÇÃO:

**PRODUZIR PIZZAS DOCES E SALGADAS.**

PADRÃO DE DESEMPENHO

- ✓ Realizar a seleção e o fracionamento de ingredientes, observando os quantitativos estabelecidos na ficha técnica.

### **REALIZANDO AS MISTURAS PARA A PRODUÇÃO DAS MASSAS EM CONFORMIDADE COM O ROTEIRO DE PROCESSO ESTABELECIDO;**

- ✓ Reconhecer a estrutura da massa em cada uma das suas etapas de desenvolvimento.
- ✓ Preparar equipamentos e utensílios para a produção das massas para pizzas.
- ✓ Realizar a seleção e o fracionamento de ingredientes, observando os quantitativos estabelecidos na ficha técnica.
- ✓ Preparar as massas com observância das etapas e requisitos técnicos estabelecidos para o processo.
- ✓ Interpretar a formulação quanto aos tipos e quantitativos de ingredientes e etapas a serem consideradas na produção de massas para pizzas.

### **MONITORANDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA NOS PERÍODOS DE DESCANSO COM BASE NAS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NA FICHA TÉCNICA/FORMULAÇÃO.**

- ✓ Analisar, com base nas especificações da ficha técnica /formulação, as características de textura e volume das massas durante os diferentes períodos de descanso e no intervalo das dobras, quando for o caso.
- ✓ Analisar as características de volume, textura e odor quanto à sua compatibilidade com os padrões de referência estabelecidos.

### **FRANCIANDO A MASSA DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS DESEJADAS PARA O PRODUTO.**

- ✓ Proporcionar as massas para as pizzas com referência nas características de peso e volume estabelecidas para o produto.
- ✓ Definir as características de peso e volume das pizzas a partir do formato desejado para o produto.

### **PRÉ-MODELANDO A MASSA EM CONFORMIDADE COM O TIPO E CARACTERÍSTICAS DIMENSIONAIS PRETENDIDAS PARA O PRODUTO.**

- ✓ Realizar a pré-modelagem de massas para pizzas.
- ✓ Reconhecer as diferentes formas e técnicas aplicáveis ao pré-modelamento de massas para pizzas.

### **APLICANDO OS RECHEIOS DESEJADOS PARA O PRODUTO.**

- ✓ Aplicar recheios em massas de pizzas pré-assadas e cruas.
- ✓ Selecionar os recheios de acordo com o tipo de produto desejado.

## **Capacidades Socioemocionais**

- ✓ Demonstrar organização nos próprios materiais e no desenvolvimento das atividades
- ✓ Demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas
- ✓ Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de
- ✓ ambientes de trabalho.
- ✓ Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade,
- ✓ considerando procedimentos e diretrizes institucionais.
- ✓ Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das 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**

- ✓ Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes
- ✓ Aproveitamento integral dos alimentos: conceito e aplicabilidade.
- ✓ Técnicas de cocção: conceito e aplicabilidade.
- ✓ Finalização e apresentação de pizzas doces e salgadas.
- ✓ Uso de Equipamentos de Proteção Individual e boas práticas na manipulação em serviços de alimentação quanto a: higiene pessoal e ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de P- ✓ Massas: insumos (farinha branca e integral, fermentos, gorduras e ingredientes), pré-preparo e preparo; diferentes formatos de pizzas e uso da massa (focaccia, corneccione, pizzas doces, bordas diversas, entre outros).
- ✓ Técnicas de padronização: manipulação de massa fresca e pré-assada.
- ✓ Técnicas de pré-preparo de pizzas e derivados.
- ✓ Molhos e coberturas: insumos (ervas, queijos, molhos, proteínas, vegetais,

conservas, entre outros), pré-preparo e preparo.

- ✓ Técnicas de montagem e finalização de pizzas e derivados doces e salgados.

## **6. METODOLOGIA DE ENSINO**

A metodologia de ensino adotada abordará conceitos teóricos e práticos do curso, de forma que o processo de aprendizagem privilegie o desenvolvimento de competências através de estratégias de ensino que estimulem os alunos a analisar e refletir sobre situações-problemas, estudo de casos, desafios e situações reais vivenciados no ambiente de trabalho.

As aulas serão ministradas coletivamente, por meio de exposição oral dialogada e aulas práticas, buscando reforçar os conteúdos/conhecimentos abordados com a formação profissional, possibilitando ao aluno, maior entendimento e aplicabilidade em situações práticas em sala de aula e no mercado de trabalho.

As aulas práticas serão 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.

## **7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM**

A avaliação da aprendizagem do aluno será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, devendo acontecer 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 (capacidades básicas, técnicas e conhecimentos), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação diversificados, preservando a integração das unidades curriculares e buscando desenvolver no aluno o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, pesquisa aplicada, simulações e demonstrações, testes, entre outros instrumentos de avaliação. Ocorrerão, ao longo do curso, avaliação da participação dos alunos nas atividades de aprendizagem, tais como fórum, situação problemas, simulação, estudos de casos, dentre outras, além da interação com o grupo.

## **8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

- ✓ Sala de aula convencional, equipada com lousa, projetor e computador;
- ✓ Laboratório para atividades práticas.
- ✓ Utensílios e equipamentos.

## 9. PERFIL DO DOCENTE

O perfil docente para o curso de Aperfeiçoamento em MONTAGEM E FABRICAÇÃO DE PIZZA, deve ser composto por profissional de acordo com a formação e experiência adequadas para atender e garantir a qualidade da oferta do curso em questão, a qual possibilite o desenvolvimento das potencialidades do aluno.

## 10. CERTIFICAÇÃO

Fará jus ao Certificado o aluno que, nos termos do Regimento Escolar, concluir o curso com desempenho satisfatório (nota mínima 7) e comprovar frequência mínima de 75% de frequência durante o curso e, sobretudo, o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à profissão.

## 11. ELABORAÇÃO, VALIDAÇÃO E CONTROLE DE REVISÕES

<b>ELABORAÇÃO</b>	CENTRO DE TREINAMENTO DE GURUPI
<b>VALIDAÇÃO</b>	Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação
<b>MATRIZ CURRICULAR</b>	INI.033.1
<b>DATA</b>	<b>NATUREZA DA ALTERAÇÃO</b>
<b>24/04/2014</b>	Criação do Curso.
<b>02/02/2022</b>	Atualização do Itinerário Nacional de Educação Profissional para versão 2021.0