

MATRIZ CURRICULAR – CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO - IFCE campus Sobral

SEMESTRE I						
	Disciplinas	Carga horária	Créd.	Teoria	Prática	Pré-requisito
SPANIF001	Matemática	40	2	40	-	
SPANIF002	Português	40	2	40	-	
SPANIF003	Gestão Ambiental	40	2	40	-	
SPANIF004	Química dos Alimentos	40	2	40	-	
SPANIF005	Ética e Relações Interpessoais	40	2	40	-	
SPANIF006	Infraestrutura de Padarias	40	2	40	-	
SPANIF007	Introdução à Panificação	60	3	40	20	
	TOTAL	300	15	280	20	
SEMESTRE II						
SPANIF008	Técnicas de Panificação	80	4	40	40	SPANIF007
SPANIF009	Análise sensorial	40	2	20	20	
SPANIF010	Segurança dos Alimentos e Higienização na Panificação	80	4	60	20	
SPANIF011	Análise de Alimentos	80	4	40	40	SPANIF004
SPANIF012	Segurança do Trabalho	40	2	40	-	
SPANIF013	Nutrição em panificação	40	2	30	10	
	TOTAL	360	18	230	130	
SEMESTRE III						
SPANIF014	Técnicas de Confeitaria	80	4	40	40	SPANIF007
SPANIF015	Restrições Alimentares	40	2	30	10	SPANIF013
SPANIF016	Controle de Qualidade	80	4	60	20	
SPANIF017	Embalagem e Armazenamento de Produtos Panificáveis	40	2	40	-	
SPANIF018	Gestão Empresarial	40	2	40	-	
SPANIF019	Práticas Profissionais Supervisionadas	40	2	30	10	
	TOTAL	320	16	240	80	
		Horas-Aula (50min)			Horas-Relógio	
PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA - PPS (Obrigatório)		40			33H 20 min	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (Disciplinas obrigatórias + PPS)		980			816	