

## Matriz Curricular

Semestre	Código	Disciplina	Períodos semanais	Carga horária semestral	Carga horária semestral (aula prática)	Pré-requisitos
Semestre I	PAO101	Boas Práticas (BP)	2	40	33,3	–
	PAO102	Inclusão Digital	2	40	33,3	–
	PAO103	Segurança no Trabalho em Panificação	2	40	33,3	–
	PAO104	Administração aplicada a Panificação I	2	40	33,33	–
	PAO104	Química Básica	2	40	33,3	–
	PAO106	Massas Fermentadas I	4	80	66,6	–
	PAO107	Língua Portuguesa	2	40	33,3	–
<b>Sub-total</b>			<b>16</b>	<b>320</b>	<b>266,67</b>	
Semestre II	PAO201	Bioquímica de Alimentos	2	40	33,3	PAO105
	PAO202	Pastificio e Biscoitaria	2	40	33,3	PAO101 PAO105
	PAO203	Análise Sensorial	2	40	33,3	–
	PAO204	Massas Fermentadas II	4	80	66,6	PAO101 PAO105 PAO106
	PAO205	Massas Não Fermentadas I	4	80	66,6	PAO101 PAO105
	PAO206	Estatística	2	40	33,3	–
	<b>Sub-total</b>			<b>16</b>	<b>320</b>	<b>266,67</b>
Semestre III	PAO301	Nutrição	2	40	33,3	–
	PAO302	Alimentos para fins especiais	4	80	66,66	PAO201
	PAO303	Decoração de Produtos	4	80	66,66	PAO201
	PAO304	Massas não Fermentadas II	4	80	66,66	PAO201 PAO205
	PAO305	Administração em Panificação II	2	40	33,33	–
	<b>Sub-total</b>			<b>16</b>	<b>320</b>	<b>266,67</b>
	PAO100	Estágio Supervisionado	–	–	160	PAO101 PAO103 PAO106 PAO205
<b>Total</b>					<b>960</b>	