

MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO	HORÁRIO
	HABILIDADES DE COZINHA	60 h Teoria - 20h / Prática - 40h	1º	NOT.

EMENTA

Hierarquia na cozinha. Utensílios. Matérias-primas. Mise en place. Bases de cozinha. Anatomia e técnicas de preparo de carne bovina, suína, exóticas, aves e peixes. Cereais e Vegetais. Fator de Correção. Estocagem de insumos. Etiquetagem.

OBJETIVOS

GERAL: Identificar e compreender os principais utensílios, equipamentos, tipos de cortes, técnicas de preparo de caldos e molhos básicos.

ESPECÍFICOS:

- Conhecer a principal utilização de cada um dos utensílios usados nas cozinhas profissionais;
- Saber a função de cada equipamento e quais são indispensáveis para cada tipo de serviço;
- Reconhecer as matérias-primas, suas melhores utilizações e as técnicas corretas de cocção;
- Conhecer os principais cortes de legumes, folhas e proteínas animais; e
- Saber utilizar as formas e técnicas dos fatores de correção e etiquetagem.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COZINHA: 8h

- 1.1 Introdução;
- 1.2 Divisão de praças na cozinha profissional
- 1.3 Uniformes de trabalho dentro da cozinha profissional
- 1.4 Utensílios e equipamentos utilizados dentro de uma cozinha profissional
- 1.5 Armazenamento e condicionamento de alimentos
- 1.6 Classificação e organização da cozinha profissional
- 1.7 Manuseio de facas e objetos cortantes

UNIDADE II – METÓDOS DE COCÇÃO, MATÉRIA PRIMA DO REINO ANIMAL E VEGETAL: 8h

- 2.1 Princípios de cocção;
- 2.2 Equipamentos de cocção
- 2.3 Tipos de métodos de cocção

2.4 Alimentos de origem animal, gorduras e azeites comestíveis, alimentos vegetais, alimentos Animais e estimulantes

UNIDADE III - MOLHOS BASES E MOLHOS DERIVADOS, FATOR DE CORREÇÃO, CORTES BÁSICOS:
04h

3.1 Molhos: Conceito e História, Classificação dos Molhos, Molhos da Cozinha Clássica Francesa;

3.2 Cortes de legumes

3.3 Cortes (Peixes & Frutos do Mar)

3.4 Cortes (Aves Domésticas & De Caça)

3.5 Fator de Correção e Estocagem de insumos

3.6 Cortes (Carnes)

UNIDADE IV - HABILIDADES PRÁTICAS: 40h

4.1 Manuseio de utensílios e instrumentos básicos, cortes básicos e clássicos de vegetais e organização do mise in place

4.2 Limpeza e remoção do filé da pescada, limpeza de lula, limpeza e cozimento de polvo, limpeza e cocção de camarão, limpeza e corte de filé mignon, limpeza de alcatra e preparação de carne de sol. Limpeza e preparação de picanha, limpeza e desossamento de frango

4.3 Preparação de molhos básicos, derivados e frios

4.4 Cozimento de arroz e empanamentos em carnes e cocção

4.5 Técnicas na preparação de massas, recheios e molhos.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADE I – Aula expositiva com auxílio de slides, vídeos e apresentação com o caderno de habilidades, aulas serão realizadas com auxílio de textos básicos e projetor multimídia, buscando a interação dos alunos e relacionando suas experiências com os conteúdos trabalhados em sala. Além dos textos básicos, cada discente contará com uma apostila elaborada pelo professor para o acompanhamento das aulas.

UNIDADE II - A turma será dividida em grupos e deverá tentar responder às perguntas problematizadoras no decorrer da aula. Cada grupo trabalhará com um assunto e utilizará o caderno de habilidades como apoio.

UNIDADE III - Aula expositiva com auxílio de slides, vídeos e apresentação com o caderno de habilidades, aulas serão realizadas com auxílio de textos básicos e projetor multimídia, buscando a interação dos alunos e relacionando suas experiências com os conteúdos trabalhados em sala. Além dos textos básicos, cada discente contará com uma apostila elaborada pelo professor para o acompanhamento das aulas.

UNIDADE IV - Aulas práticas: a turma será dividida para melhor acomodação nos laboratórios (A e B), e cada turma será dividida em grupos de 5 alunos para o desenvolvimento das atividades práticas. Para tais aulas, os alunos contarão com material didático produzido pelo professor, onde cada grupo deverá realizar as produções propostas, considerando as técnicas a serem aprendidas. Durante as aulas serão realizadas demonstrações das técnicas. Ao final de cada aula é realizada uma degustação técnica, onde o professor avaliará diariamente o desempenho da equipe e também de cada aluno.

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Oficina comida de verdade: ações de promoção da alimentação adequada e saudável para a comunidade do Tajaçuba em zona rural de São Luís. A oficina comida de verdade visa agregar ações extensionistas de

forma geral ao curso Superior de Tecnologia em Gastronomia para a integração dos acadêmicos do curso com a comunidade. .

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE (SUGESTÕES)

TDE 1 (4h)

AULA SHOW: Os alunos com o auxílio do professor, irão preparar iguarias saudáveis na oficina comida de verdade.

Atividade: Essa atividade tem o objetivo principal de servir de apoio guarda-chuva em ações extensionistas através de uma vivência teórico-prática orientada na área de gastronomia, proporcionando a comunidade uma experiência diferenciada. No âmbito da aprendizagem pode-se esperar, através das ações do projeto, o desenvolvimento de diferentes habilidades nos acadêmicos envolvidos e no âmbito da relevância social, pode-se considerar a divulgação do curso de Gastronomia para a comunidade, além da possibilidade de relacionamento social promovida entre os participantes.

Pontuação: 30% da Nota da AV1

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

- Sala de aula/Sala Virtual
- Quadro para pincel com Anotações da Disciplina
- Roteiros em PowerPoint com as Aulas
- Vídeos com Preparos e Técnicas
- Livros específicos de Habilidades de cozinha
- Laboratório de práticas
- Data Show; Internet; Ferramentas da Plataforma Google Educacional; Quadro branco e Pincel; Aplicativos.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota;
atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali-quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

- a) a avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.
- b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:

- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou

- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA:

AV1:

Tipo:Qualitativa.

Atividade: - Será a construção do caderno de habilidades. Será construído diariamente pelos alunos até o fechamento do semestre. Obtenção de 70% da nota

AV2:

Tipo:Qualitativa.

Atividade: Elaboração e apresentação das técnicas de cozinha na preparação de massas.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Artigo científico:

Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?

Referência:

http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N228a34.pdf

- Atividade: Debate em Sala de Aula



REFERÊNCIAS

Bibliografias Básicas

- BAUER, A.; PLANTIER, L. **As 100 palavras da gastronomia**. 1ª ed. Edições Tapioca, 2019. *E-book*.
CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**: Luís da Câmara Cascudo. 1ª ed. São Paulo: Global, 2015, 337 p.
DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2010. *E-book*.
TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 1ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. *E-book*.

Bibliografias Complementares

- AUGUSTO, P. E. D. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2017. *E-book*.
FOGAÇA, H. **Um chef hardcore**. 1ª ed. Edições Tapioca, 2017. *E-book*.
BERTOLAZZI, C. **iChef: histórias e receitas de um chef conectado**. 1ª ed. Edições Tapioca, 2017. *E-book*.

São Luís/MA
2023

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___/___/___