

Curso	Gestão Hoteleira			Ano letivo	2017/2018		
Unidade Curricular	Gastronomia			ECTS	4		
Regime	Obrigatório						
Ano	1º Ano	Semestre	2º semestre	Horas de trabalho globais			
Docente (s)	Carlos Diogo Duarte Rocha			Total	108	Contacto	60
Coordenador da área disciplinar)	Adriano Azevedo Costa						

GFUC efetivamente cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos e métodos e técnicas de cozinha. No final, o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planifica as diversas tarefas inerentes à produção e serviços de restauração.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Os conteúdos programáticos de Gastronomia serão lecionados em ambiente real de desempenho da atividade.

Os alunos estarão em prática simulada durante as sessões, confeccionando:

1- Confeção de saladas

- a. Tipos saladas
- b. Caraterização dos legumes
- c. Molho para saladas
- d. Apresentação e decoração

2- Confeção de entradas

- a. Tecnologias das matérias primas
 - i. Carne e criação;
 - ii. Peixe e marisco

- iii. Ovos
- iv. Queijos
- v. Azeite e óleos
- vi. Molhos

b. Apresentação e decoração

3- Peixes

- a. *Variedades e espécies*
- b. *Preparação de peixes*
- c. *Confeção de pratos de peixe*

4- Carnes

- a. *Variedades e espécies*
- b. *Marinadas*
- c. *Preparação de carnes*
- d. *Confeção de pratos de carne.*

3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Tendo em consideração os objetivos definidos, constata-se que os conteúdos estão devidamente em consonância com os mesmos.

De salientar que estes conteúdos são eminentemente práticos, sendo os alunos colocados à prova em ambiente de prática simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Câmara, F., Alimentos ao Sabor da História, Colares Editora, Sintra, 2010*
- Cox, J., Werle, L., Ingredientes, Edições Konemann, Colônia, 2000*
- Ferreira, M., A Cozinha Ideal, Editorial Noticias, Lisboa 2003*
- Flandrin, J., História da Alimentação 1. Dos primórdios à Idade Média, Terramar, Lisboa, 1998*
- Flandrin, J., História da Alimentação 2. Da Idade Média aos tempos actuais, Terramar, Lisboa, 2001*
- Gayler, P., Hill, S., Hom, K., Trotter, C., Wareing, M., Grande Livro de Cozinha, Civilização Editora, Porto, 2007*
- Goes, M., Dicionário de Gastronomia, Colares Editora, Sintra 2005*
- Kiple, K., Uma História Saborosa do Mundo, Edição Casa das Letras, Cruz Quebrada, 2008*
- Luise, F.; Emilia eo Food Cost, Edições do Gosto, Lisboa, 2004*
- Maincent-Morel, M., Manual de Cozinha 1, Técnicas e Preparações Base, Porto Editora, Porto, 2006*
- Maincent-Morel, M., Manual de Cozinha 2, Fichas Técnicas, Porto Editora, Porto, 2007*
- Marques, J., Manual de Gastronomia, Civilização Editora, Porto, 2007*
- Moser, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002*
- Neirinck, E., História da Cozinha e dos Cozinheiros, Colares Editora, Sintra, 2006*
- Peterson, J., O Essencial da Cozinha, Edições Konemann, Colônia, 2000*
- UNHISNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração, Instituto UNHISNOR, Porto, 2001*



5- METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação Contínua

Existirá uma prova de avaliação teórica e prática, a partir da qual se realizará a avaliação de conhecimentos adquiridos, assim como, um trabalho escrito com exposição oral.

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas componentes teóricas e prática. A ponderação de cada componente tem o seu peso. Considera aprovado com avaliação superior a 9,5 valores.

Ponderações:

Prova teórica – 30%

Prova Prática – 40%

Participação nas aulas – 30%

Excetuam-se a este pressuposto, os alunos com estatuto de trabalhador-estudante.

Avaliação Final e Recurso

Este tipo de avaliação consiste em duas provas, uma teórica e outra prática, a realizar no final do semestre. A este regime tem acesso os alunos que não tendo obtido classificação mínima de 10 valores, no regime de avaliação contínua, preenchem os requisitos necessários, nomeadamente técnicos.

Esta avaliação consistirá numa prova teórica e noutra prática, de carácter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados. A ponderação para cada uma das componentes é distribuída de forma equitativa e no desenrolar da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

Ponderações:

Prova teórica – 50%

Prova prática – 50%

6- DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

Como conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos de cada módulo. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação dos docentes de cada módulo. Logicamente, a avaliação deverá ser realizada de acordo com os conteúdos e com o que os alunos irão realizar nas suas tarefas futuras.

7- REGIME DE ASSIDUIDADE

Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 90% no decorrer do semestre, salvo quando apresentem justificação plausível para a sua ausência.

8- OUTROS

Aos alunos será solicitado a participação em atividades organizadas pela ESTH em regime de voluntariado ou não. Esta participação será tida em conta para um bom aproveitamento na unidade curricular.

Será necessário a todos os alunos a farda própria para a execução das tarefas práticas em ambiente laboratorial. A falta de indumentária obrigatória e incumprimento de normas de higiene implica a marcação de falta ao aluno e conseqüente proibição a assistir à aula-

Alina

