

2/

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira / Restauração e Catering			<i>Ano letivo</i>	2020/2021	
<i>Unidade Curricula</i>	Operação e serviço de cozinha			ECTS	4	
<i>Regime</i>	Obrigatório					
<i>Ano</i>	1º Ano	<i>Semestre</i>	1º Sem	<i>Horas de trabalho globais</i>		
<i>Docente (s)</i>	Diogo Rocha			<i>Total</i>	108	<i>Contacto</i> 60
<i>Coordenador da área disciplinar</i>	Dr. Adriano Costa					

GFUC Cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular visa contribuir para a formação dos alunos ao nível da chefia do departamento de alimentação e bebidas, em empresas hoteleiras, de restauração ou de *catering*, neste particular relacionado com a Cozinha e todo o serviço inerente aos mesmos.

Neste sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o gesto profissional, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas e práticas de produção e serviços de restauração.

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

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Organigrama e brigada de cozinha
- Terminologia
- Noções de Higiene, prevenção e segurança,
- Lay out de Cozinha
- Equipamento de cozinha
- Atribuições dos postos de trabalho
- Noções de Serviço, matérias-primas
- Cortes de legumes e batatas
- Desmancha e corte de carnes (suínos, caprinos, bovinos, aves)
- Cortes e formas de amarrar peixes (peixes e mariscos)

Os Conteúdos programáticos do módulo de Cozinha serão lecionados em ambiente real de desempenho da atividade.

Será lecionado em aulas teóricas, a forma comportamental dentro do espaço físico que é a cozinha, Ocasionalmente, os alunos irão participar na preparação e confeção de iguarias para serem utilizadas em diversos eventos ou atividades a realizar na Escola.

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

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.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Beer, G., Enciclopédia da Culinária, Edição Parragon Books, Lisboa, 2010
- 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.; Emília 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

21

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.

Para além das provas teóricas e práticas, irá incluir um trabalho a definir pelo docente na sua avaliação.

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 mesmo peso. Considera aprovado o módulo com avaliação superior a 9,5 valores.

A avaliação final à unidade curricular refletirá a média aritmética simples das classificações obtidas.

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.

Ponderações:

Cozinha:

Prova teórica – 30%

Prova Prática – 40%

Avaliação do trabalho – 30%

Considera-se aprovado o aluno com avaliação superior a 9,5 valores.


É condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 90 % das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

Excetua-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, preencham os requisitos necessários, nomeadamente técnicos.

2

 IPG Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hoteleira	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR	MODELO PED.009 02
--	--	------------------------------

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. É obrigatório a obtenção mínima de 10 valores nas separadas avaliações.

Ponderações:

Cozinha

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 do docente. 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

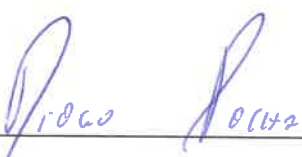
Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 90% no decorrer do semestre, salvo quando apresentem justificação plausível para a sua ausência.

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 consequente proibição a assistir à aula.

ESTH, 08-02-2021



(Assinatura)

(Diogo Rocha)



(Adriano Azevedo Costa)