

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Habilidades Culinárias Básicas</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 2º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a 50 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira</b>
<b>EMENTA</b>
Princípios básicos do processamento de cozinha. Habilidades básicas com hortifruti. Habilidades básicas com produtos de origem animal. Métodos de cocção. Indicadores culinários. O uso de ervas e temperos. Elaboração de preparações gastronômicas.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender e executar técnicas básicas de cozinha para a elaboração de preparações em serviços de alimentação.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as técnicas básicas da gastronomia e do preparo de alimentos;</li> <li>• Classificar e identificar alimentos como: frutas, hortaliças, carnes, leite e cereais, ervas e temperos;</li> <li>• Identificar as principais nomenclaturas de técnicas culinárias básicas;</li> <li>• Aplicar os indicadores culinários nos processos da cozinha;</li> <li>• Conhecer e aplicar os métodos de cocção;</li> <li>• Executar habilidades na elaboração de pratos clássicos.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Introdução à habilidades básicas; Brigadas da cozinha; Nomenclatura e execução de cortes; Utensílios e facas; equipamentos; Preparo de molhos e fundos.	15
<b>II</b>	Métodos e indicadores culinários: pré-preparo e preparo; métodos de cocção; Fator de correção, cocção, índice de absorção, ficha técnica; Combinação clássica de sabor; uso de ervas e especiarias; Classificação e frutas, hortaliças, cereais e leguminosas.	15
<b>III</b>	Habilidades básicas com ovo e leite; Habilidades básicas com produtos cárneos.	15
<b>IV</b>	Elaboração de preparações clássicas com técnicas básicas de cozinha.	15
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais;</li> <li>• Aulas práticas;</li> <li>• Recursos Didáticos (lousa/ pincel atômico; data show/ slides).</li> </ul>		

## AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliações serão escritas e orais, bem como, através de relatórios das aulas práticas; pesquisas de aprofundamento; atividades (trabalhos individuais e grupais) e apresentação de seminários em grupos.

## RECURSOS NECESSÁRIOS

Materiais: recursos audiovisuais (*data show/ slides/ apresentador óptico*).

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor** - tecnologias para a elaboração de cardápios. 8ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2010.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.

SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio** - Guia prático para a elaboração. 3ª edição. Editora: Roca, 2014.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3. reimp. São Paulo: Atheneu, 2004