

PROJETO PEDAGÓGICO

| INSTITUIÇÃO DE ENSINO | |
|-----------------------|--------------------------------|
| RAZÃO SOCIAL: | CURSOS VIRTUAIS LTDA |
| NOME FANTASIA: | CURSOSVIRTUAIS.NET |
| CNPJ: | 08.179.401/0001-62 |
| REGISTRO ABED: | 7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL |

| CURSO | |
|-------------|--------------------------------|
| NOME: | SUSHI E SASHIMI |
| MODALIDADE: | CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD |

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação AVA (Ambiente Virtual de Estudos). O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. O curso conta com a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula/módulo e também realização da prova final.

Formato: O curso é ofertado de forma assíncrona e conta com atividades complementares síncronas, permitindo que o aluno organize seus estudos conforme sua disponibilidade. Os módulos de aprendizado são liberados de maneira assíncrona e progressiva, sendo necessário concluir cada etapa para avançar à seguinte. Complementarmente, o curso conta com atividade síncrona por meio do suporte em tempo real com o professor, disponível às terças e quintas-feiras, das 15h às 16h, na ferramenta de tira-dúvidas.

Tutoria e Formas de Interação: Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do da Área do Aluno, no Ambiente Virtual de Estudos (AVA). A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

Prova final/Certificação: A prova final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) na prova final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: O curso apresenta organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o ambiente de estudos na área do aluno, que é um AVA otimizado para nossa plataforma de ensino.

Materiais Didáticos: O conteúdo programático é lastreado em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a prova final, grupo de estudos com o tutor/professor, e atividades atividade avaliativas sobre cada aula do curso.

Interação e Suporte Administrativo: O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O Ambiente Virtual de Estudos (AVA) utilizado pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a Instituição de Ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

NOME DA CAPACITAÇÃO: Sushi e Sashimi

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático. Melhorar as competências específicas do curso e desenvolver habilidades de pensamento crítico e analítico acerca do tema estudado.

ATIVIDADES/AULAS:

- 1) Introdução
- 2) Sushi e Sashimi
- 3) Receitas
- 4) Sushiman

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:

A História do Sushi
Preparo do Arroz (shari)
Tipos de arroz
Modo de Preparar
Panela elétrica
Panela convencional
Tempero para o arroz
Preparação dos demais ingredientes
Tsumá Nabo ralado
Kyuri-ken Pepino cortado para sushi
Frutas Manga ou abacate
Nori Folha de algas para enrolar o sushi
Wasabi Raiz forte
Enrolados (Makimonos)
Como fazer
Tipos de sushi
O Peixe
Como comprar o peixe
Corte do Peixe Salmão, Namorado, Tainha e outros
Cortes do atum
Nigiri - Bolinho de arroz com peixe encima
Bolinho de Arroz - como fazer
Mais peixes e mariscos para nigiri
Sashimi - fatias de peixe cru
Sobre o sashimi
Modo de cortar
Temaki - sushi em forma de cone
Modo de fazer
Complemento ao curso
Utensílios hangiri, hashi, batera Baku, makisu, teppan, tchwan, faca, e outros
Glossário palavras mais utilizadas no preparo de sushi e sashimi