

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:	AUXILIAR DE COZINHA
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: Auxiliar de Cozinha

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) Auxiliar de cozinha
- 2) Boas práticas na manipulação de alimentos
- 3) Organização e técnicas de cozinha
- 4) Técnicas básicas de cozinha
- 5) Relações Interpessoais e postura no Trabalho
- 6) Receitas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:

Profissionais e funções da brigada de cozinha
Atuação do chef, sous-chef e profissionais especializados
Conceitos básicos de gastronomia
Manipulação segura dos alimentos
Higiene pessoal, uniformização e cuidados do manipulador
Conservação, maceração e marinada
Banho-maria, branqueamento, escaldamento e empanamento
Métodos de cocção, assados, grelhados e frituras
Refogados, salteados, caldos, molhos e reduções
Principais cortes culinários de legumes e vegetais
Perfil, habilidades e características do auxiliar de cozinha
Pré-preparo, higienização e organização dos alimentos
Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios
Interpretação e execução correta de receitas
Uso adequado de fornos, panelas e utensílios
Controle do tempo, ponto de cocção e ajuste dos temperos
Sazonalidade dos ingredientes e escolha de fornecedores
Gastronomia sustentável e aproveitamento dos alimentos
Receitas práticas para o trabalho na cozinha
Importância das boas práticas para a produção de alimentos seguros
Contaminação física, química e biológica dos alimentos
Micro-organismos úteis, deteriorantes e patogênicos
Doenças transmitidas por alimentos e contaminação cruzada
Higiene pessoal e hábitos do manipulador de alimentos
Controle da saúde e treinamento dos funcionários
Utilização do termômetro e controle de temperaturas
Compra, transporte e recebimento dos alimentos
Rotulagem e armazenamento dos produtos alimentícios
Cuidados durante o pré-preparo, preparo e descongelamento
Cocção, reaquecimento, conservação e distribuição dos alimentos
Saneamento e controle da qualidade da água
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios
Controle integrado de pragas e destinação do lixo
Edificações e instalações dos estabelecimentos alimentícios
Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados
Organograma, fluxograma e funcionamento da cozinha profissional
Hierarquia e divisão de trabalho da brigada de cozinha
Funções do chef, subchefe, chef de partida, cozinheiro e ajudante
Especialidades e partidas da cozinha profissional
Estruturação e principais áreas da cozinha
Recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção e expedição
Equipamentos geradores de calor e de frio

Utensílios e bateria de cozinha
Seleção, variedades e classificação das matérias-primas
Carnes bovinas, suínas, ovinas e caprinas
Aves, peixes e frutos do mar
Hortaliças, ervas e especiarias
Técnicas culinárias e métodos de cocção
Utilização das facas e cortes culinários clássicos
Acompanhamentos aromáticos, mirepoix, fundos e caldos
Molhos-mãe, molhos derivados e molhos contemporâneos
Sopas, bases de cozinha e termos gastronômicos
Bases fundamentais da cozinha profissional
Organização e funções da brigada de cozinha
Mise en place e planejamento da produção
Setores, equipamentos e utensílios da cozinha
Aromáticos, legumes e cortes de vegetais
Fundos aromáticos, agentes espessantes e roux
Molhos-base, molhos derivados e emulsões
Fundamentos da preparação de grãos e cereais
Técnicas de preparo de arroz, feijões e leguminosas
Raízes, bulbos e tubérculos
Fundamentos e técnicas de preparo de massas alimentícias
Tipos, cortes e preparação de carnes vermelhas
Tipos e técnicas de preparação de aves
Métodos e técnicas de cocção
Fundamentos do preparo de pescados e frutos do mar
Limpeza, porcionamento e cocção de pescados
Aromáticos, harmonizações e acompanhamentos para pescados
Conservação e armazenamento dos alimentos preparados
Doces de colher, mousses, pudins e sobremesas geladas
Tartes, tortas, crepes e doces tradicionais
Massas, bolos, biscoitos e preparações de confeitaria
Molhos, cremes, coberturas e recheios
Doces, geleias, compotas e preparações com frutas
Receitas com carnes bovinas, suínas, ovinas e caprinas
Preparações com aves, caça e carnes assadas
Receitas com miudezas e vísceras
Enchidos, embutidos e preparações tradicionais
Acepipes, entradas, sanduíches e petiscos
Guarnições com arroz, massas, legumes e hortalças
Preparações com peixes, filetes, lulas, polvo e bacalhau
Receitas com camarões, amêijoas, ostras e outros mariscos
Ovos fritos, estrelados, mexidos e escalfados
Omeletes, tortilhas e ovos preparados no forno
Soufflés salgados
Saladas, legumes frios e preparações em vinagrete
Fundos, caldos, aromáticos e preparações de reserva
Organização do trabalho e busca por melhores resultados
Eficiência no uso do tempo, da energia e dos materiais
Planejamento, pré-preparo, preparo e avaliação do trabalho
Organização, limpeza e apresentação do ambiente profissional
Relações humanas e produtividade no trabalho
Respeito às diferenças individuais e às personalidades
Comunicação, escuta e prevenção de mal-entendidos
Respeito à hierarquia e às normas da empresa
Controle das reações agressivas e tratamento respeitoso
Colaboração, reciprocidade e trabalho em equipe
Comportamento e postura profissional
Apresentação pessoal, gestos, voz e cordialidade
Conduta adequada diante de clientes e fornecedores
Prevenção de fofocas, intrigas e críticas públicas
Uso de cumprimentos e expressões de cortesia

Limites de intimidade nas relações profissionais

Como criticar ou repreender de maneira reservada e respeitosa