

PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
NOME:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	COZINHEIRO
MODALIDADE:	LIVRE

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo em uma interface diagramada de fácil navegação chamada de Sala de Aula Virtual. O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

Sincronicidade: os cursos/eventos são caracterizados como síncronos, a partir do momento da inscrição, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas.

Tutoria e Formas de Interação: Os cursos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada online por meio do sistema de Sala de Aula Virtual. A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A interação entre tutores, estudantes e administração do curso é online.

Avaliação/Certificação: A avaliação é quantitativa e interpretativa. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) nas atividades da avaliação final. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: Os programas apresentam 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 a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

Materiais Didáticos: O conteúdo programático é lastreados em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos interativo com professor e sistema de anotações pessoais sobre o curso.

Interação e Suporte Administrativo: Os programas de formação contam – além do suporte de tutoria – com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e alunos; alunos e professores/tutores; e alunos e pessoal de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. A Sala de Aula Virtual utilizada pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a Instituição de Ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma empresa de educação a distância tradicional. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 350 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Somos uma empresa de educação legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62 e que atua com a idoneidade e credibilidade servindo 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

TÍTULO DO PROGRAMA: Cozinheiro

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Alimentação na Pré-História
Idade Antiga - Grandes Banquetes
Idade Média - Alimentação nos Mosteiros
Idade Moderna - Inovações
Idade Contemporânea - Globalização
O que é Gastronomia?
A Profissão Gastrônomo
Importantes Figuras da Gastronomia
Gastronomia das Américas
Gastronomia da Europa
Gastronomia da África
Gastronomia da Ásia
Gastronomia da Oceania
Evolução da Gastronomia
A Tecnologia na Administração de Estabelecimentos Gastronômicos
A Gastronomia como Cultura
A Profissão de Gastrônomo no Brasil
Os Restaurantes
Profissionais dos Restaurantes
Movimentos da Gastronomia
Tendências Gastronômicas
Criação da Gastronomia Brasileira e suas Influências
Os Povos e suas Contribuições para o Surgimento da Cozinha Brasileira
A Cozinha Brasileira
A Gastronomia das Regiões do Brasil
Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros
Contaminação dos Alimentos
Micro-organismos em Alimentos
Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento
Higiene Pessoal
Hábitos Pessoais
Controle da Saúde
Treinamento
Usando o Termômetro
Boas Práticas das Compras ao Consumo
Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos
Rotulagem de Alimentos Embalados
Armazenamento de Alimentos
Preparando o Alimento
Servindo o Alimento
Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho
Condições de Saneamento da Água
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Controle Integrado de Pragas
Acondicionamento e Destino do Lixo
Edificações e Instalações
Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados
Modelos de POP

Modelos de Planilhas

Compreender o Organograma e Fluxograma da Cozinha

Hierarquia do Pessoal da Cozinha, Divisão da Cozinha e Funcionamento

Conhecer as Áreas da Cozinha, seus Equipamentos e Utensílios

Estruturação da Cozinha e Equipamentos

Áreas da Cozinha

Equipamentos

Geradores de Calor

Geradores de Frio

Bateria (utensílios) de Cozinha

Conhecer as Matérias-Primas, suas Variedades e Classificação

Matéria-prima

Carnes

Carne Bovina

Carne Suína

Carne Ovina e Caprina

Aves

Peixes

Frutos do Mar

Hortaliças, Ervas e Especiarias

Saber quais são as Principais Bases da Cozinha e seus Termos

Técnicas e Cortes Culinários Aplicados a Produtos Vegetais, Carnes, Aves, Peixes e Frutos do Mar

Técnicas Culinárias

Bases de Cozinha

Termos Gastronômicos

Bases da cozinha profissional

Brigada de cozinha

Aromáticos e legumes

Fundos, molhos e emulsões

Grãos e cereais

Fundamentos na preparação de grãos e cereais

Técnicas de preparação de grãos e cereais

Fundamentos de massas alimentícias

Carnes vermelhas e aves

Técnicas de preparação de carnes vermelhas

Técnicas de preparação de aves

Técnicas de cocção

Pescados e frutos do mar

Fundamentos no preparo de pescado e frutos do mar

Técnicas de preparo e cocção de pescado e frutos do mar

Tópicos básicos para o preparo de pescados e frutos do mar

Estrutura, Elaboração e Composição de Cardápio

Entendendo o Cardápio

Itens do Cardápio

Conhecer as Categorias de Alimentos

Montagem Correta dos Cardápios

Utilizando as Técnicas Adequadas de Produção

Disposição dos Itens no Cardápio

Produções Especiais de Cardápios

Doces de Colher

Massas e Bolos

Molhos, Cremes e Coberturas

Carnes

Miudezas

Enchidos

Acepipes

Guarnições

Peixes

Ovos

Soufflés

Saladas

Mariscos
Molhos
Manteigas
Marinadas e Salmouras
Preparações de Reserva
Sopas
Aparelhos e Recheios