ANO LETIVO 2018 / 2019

|  |
| --- |
| **CURSO | CICLO DE FORMAÇÃO:** Curso Profissional de Restauração variante de Cozinha e Pastelaria | 2017/2020 |
| **DISCIPLINA:** Serviço de Cozinha e Pastelaria |

|  |
| --- |
| N.º TOTAL DE MÓDULOS/UFCD’S: 4673 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.º ORDEM** | **N.º DE HORAS** | **DESIGNAÇÃO DO MÓDULO/ UFCD’S** |
|  | 50h | 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM** | **CONTEÚDOS** | **SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO** | **RECURSOS | BIBLIOGRAFIA** |
| * **Elaborar fichas técnicas e capitações.** * **Preparar pratos da cozinha tradicional portuguesa.** * **Confecionar pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições.** * **Empratar e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.** * **Cumprir as normas de higiene e segurança.** | **Pratos da cozinha tradicional portuguesa**   * Entradas e acepipes * Sopas, caldos, cremes * Peixe e marisco * Carne, caça e aves * Pratos sazonais   **Tecnologia de matérias-primas**   * Utilizações   **Receitas e fichas técnicas**   * Capitações   **Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens**  **Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa**   * Manuseamento e preparação de utensílios e material * Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas   **Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa**  **Técnicas de regeneração**  **Controlo de qualidade do processo de fabrico**   * Preparação * Confeção * Produtos finais   **Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados;**  **Empratamento e decoração criativa;**  **Normas de higiene e segurança.** | * Trabalhos em cozinha * Pedido das matérias-primas * Arrumo e colocação das matérias-primas * Análise de fichas técnicas * Higienização do local de trabalho * **Avaliação -** continua de acordo com os parâmetros de avaliação definidos. | Aulas práticas de cozinha  • VALENTE, M. O. C., O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa. Círculo de Leitores,1995.  LIMPO, B. R., O Livro de Pantagruel. Lisboa [s.n.], 1945.  MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. [S.I.]: INFT, (s/d  • MODESTO; M. de L., Cozinha Tradicional Portuguesa. Verbo Editora, 1982  • Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa. Selecções do Reader’s Digest, 1984. |

A ordem dos módulos definida para a lecionação dos módulos/UFCD’S corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sim |  | Não |  |

Justificação didática da alteração:

Observações / Recomendações:

O Professor

O Diretor de Curso

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Visto

O Diretor