



PLANO DE ENSINO

PROJETO PEDAGÓGICO

Curso: Graduação em Turismo

Disciplina: Alimentos e Bebidas I

Carga Horária Semestral: 40 h/a

Semestre do Curso: 5º Semestre

1 - Ementa (sumário, resumo)

História da alimentação e da gastronomia. Gastronomia como atrativo turístico. Visão geral do setor de alimentos e bebidas no contexto turístico. Eventos gastronômicos. Tipos de estabelecimentos, equipamentos, serviços e atendimento.

2 - Objetivo Geral

Formar profissionais de turismo conhecedores do complexo setor de Alimentos e Bebidas e da relação e importância que a gastronomia tem com o Turismo.

3 - Objetivos Específicos

Entender a evolução histórica da gastronomia;
Conhecer a gastronomia brasileira das diversas regiões bem como as influências que ela sofreu;
Relacionar a importância da gastronomia para o Turismo como um importante atrativo cultural;
Compreender os diversos tipos de eventos gastronômicos;
Conhecer os profissionais do setor de Alimentos e Bebidas;
Diferenciar os diversos tipos de serviços do setor;
Conhecer boas maneiras e a etiqueta à mesa.

4 - Conteúdo Programático

Conceitos e Histórico da Gastronomia;
Gastronomia como atrativo turístico;
Eventos gastronômicos;
Tipos de restaurantes;
Tipos de serviços;
Organização do salão do restaurante;
Elaboração de cardápios (menus);
A importância do atendimento;
Manual de boas práticas e etiqueta à mesa.

5 - Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas dialogadas;



- Leituras orientadas de textos selecionados;
- Trabalhos individuais e/ou grupais;
- Estudos de casos;
- Seminários;
- Discussões e debates dirigidos.

6 - Recursos Didáticos

Lousa. Data-show. Equipamentos de reprodução de vídeo. Recursos de internet.

7 - Sistema de Avaliação

O processo de avaliação obedece ao Sistema Formal de Avaliação Discente da instituição, a partir do qual, a avaliação do rendimento escolar é composta basicamente por dois instrumentos: **Avaliação Livre e Avaliação Final**.

Avaliação Livre

A Avaliação Livre é o resultado da **média aritmética simples** das notas atribuídas pelo professor no 1º bimestre e no 2º bimestre de cada Semestre Letivo, conforme a equação abaixo:

$$A_L = \frac{N_1 + N_2}{2} \quad (1)$$

em que:

A_L = Nota da Avaliação Livre (0,0 a 10,0 pontos);

N_1 = Nota do 1º Bimestre (0,0 a 10,0 pontos);

N_2 = Nota do 2º Bimestre (0,0 a 10,0 pontos).

Para compor as notas de cada bimestre o professor é quem definirá quantos e quais instrumentos de avaliação serão utilizados para a sua disciplina, bem como o critério de cálculo para cada nota bimestral N_1 e N_2 .

Como instrumentos de avaliação podem ser utilizados provas escritas e orais, trabalhos, visitas técnicas, exercícios em classe, pesquisas, relatórios, seminários, estudos de casos, trabalhos interdisciplinares, projetos experimentais e outros, realizados individualmente ou em grupo. Entretanto, os instrumentos escolhidos e os critérios adotados para o cálculo das Notas Bimestrais devem ser divulgados e discutidos com os alunos no início do período letivo.

Avaliação Final

A Avaliação Final (A_F) corresponde a uma **prova escrita individual**, a ser aplicada, **sem consulta**, no final do Semestre Letivo **para cada disciplina**. A prova será elaborada e aplicada conforme as regras estabelecidas no Sistema Formal de Avaliação Discente da Instituição.

Prova Substitutiva

A Prova Substitutiva é uma prova escrita individual a ser aplicada caso o aluno não atinja, após a realização da Avaliação Final, a pontuação mínima exigida para aprovação (6,0 pontos). Neste caso, a nota da Prova (N_s) **substituirá** a menor nota obtida pelo aluno no respectivo



semestre, entre as opções A_L ou A_F .

O Quadro 1 apresenta um resumo do sistema de avaliação:

Quadro 1 – Tipos de Avaliação empregados e objetivos principais a serem alcançados

| Avaliação | Objetivos Principais |
|---|---|
| Livre 0,0 a 10,0 pontos Peso 5 | <ul style="list-style-type: none">• Promover um acompanhamento contínuo do desempenho dos alunos na disciplina;• Verificar, de maneira diagnóstica, se os objetivos propostos estão sendo ou não alcançados;• Estimular a criatividade e proporcionar flexibilidade ao professor no processo de avaliação. |
| Final (0,0 a 10,0 pontos) Peso 5 | <ul style="list-style-type: none">• Possibilitar que o aluno se familiarize com questões dissertativas e de múltipla escolha do tipo situações-problema;• Estimular a assiduidade e a participação do aluno desde o início até o final de cada aula;• Verificar, de maneira interdisciplinar e conjunta, o nível de assimilação dos conteúdos estudados durante o período letivo. |

Critério de Avaliação

A Nota Final do aluno no Semestre (N_F) é o resultado da **média aritmética ponderada** entre a Avaliação Livre (peso 5) e a Avaliação Final (peso 5), de acordo com a seguinte equação:

$$N_F = 0,5 \times A_L + 0,5 \times A_F$$

em que:

- N_F = Nota final do aluno no semestre;
- A_L = Nota da Avaliação Livre;
- A_F = Nota da Avaliação Final.

Se após a realização da Prova Substitutiva (quando for o caso), a nota final do semestre (N_F) for igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária da disciplina, o aluno está **aprovado** na disciplina. Se a nota final do semestre (N_F) for maior ou igual a 4,0 (quatro) e inferior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75%, o aluno está **reprovado por nota** na disciplina e poderá se matricular na Dependência Especial. Se a nota final do semestre (N_F) for inferior a 4,0 (quatro) e/ou a frequência for inferior a 75% da carga horária da disciplina (qualquer que seja o valor de N_F), o aluno está **reprovado** na disciplina e deverá cursá-la novamente em regime de Dependência (Normal).

8 – Bibliografia Básica

DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: Educs, 2010.

GREGSON, P. W. Festival Gastronômico. Barueri: Manole. 2005.



PADONOVSKI, J. São Paulo: capital gastronômica. São Paulo: Sinhores, 1988.

9 – Bibliografia Complementar

BARRETO, R. Comidas e Bebidas. São Paulo. SENAC, 1990.

BARRETO, R. Passaporte para o Sabor: tecnologia para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 1995.

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo : SENAC, 2002.

FLANDRIN, J.L & MONTANARI, M. A história da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2001.

Docente Responsável: Érica Banuth