



## PLANO DE ENSINO

### PROJETO PEDAGÓGICO

**Curso: Graduação em Turismo**

**Disciplina:** Alimentos e Bebidas II

**Carga Horária Semestral:** 40h

**Semestre do Curso:** 6º Semestre

#### **1 - Ementa (sumário, resumo)**

Higiene e segurança na produção de alimentos e bebidas. Administração, controle e processos em alimentos e bebidas: compra, recebimento, estocagem, produção, atendimento, custos e preços de venda.

#### **2 - Objetivo Geral**

Fazer com que o discente entenda os processos administrativos e de gestão do setor de Alimentos e Bebidas.

#### **3 - Objetivos Específicos**

Fornecer o conhecimento sobre a importância da qualidade dos alimentos e os cuidados com a higiene e segurança alimentar;  
Entender os processos de administração, controle, compra, estoque, produção, custos e preços de venda no setor de Alimentos e Bebidas;  
Refletir sobre a importância do bom atendimento.

#### **4 - Conteúdo Programático**

Higiene e segurança na produção de alimentos e bebidas;  
Boas práticas segundo a Anvisa;  
O gerenciamento nos estabelecimentos de A&B;  
Controle dos procedimentos e manutenção em A&B;  
Gestão de materiais;  
Gestão de vendas;  
Processos de estocagem;  
A excelência no atendimento.

#### **5 - Metodologia de Ensino**

A metodologia utilizada pelo docente para a organização da mediação entre o sujeito (graduando) e o objeto de conhecimento (conteúdos da disciplina) se dará por meio dos seguintes procedimentos:

- Tempestade de idéias (conhecimento inicial do aluno sobre o conteúdo);
- Aulas expositivas dialogadas;



- Leituras orientadas de textos selecionados;
- Trabalhos individuais e/ou grupais;
- Estudos de casos;
- Pesquisas sobre o tema;
- Seminários;
- Entrevistas com pessoas-fonte;
- Palestras;
- Discussões e debates dirigidos;
- Observações da realidade;
- Tarefas de assimilação de conteúdos;
- Novas tecnologias em sua forma presencial (física) e virtual (à distância);
- Análise de vídeos ou filmes;
- Leitura de aprofundamento (livro).

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

### 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**

CANDIDO, I.; ZANELLA, L. Restaurante: técnica e processos de administração e operação. Caxias do Sul: Edusc, 2002.

DYAN, E. Restaurante: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 2 ed. São Paulo: Senac. 2002.

FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial. São Paulo: Senac. 2000.

#### **9– Bibliografia Complementar**

FLORES, Paulo Silas Ozores. Treinamento em qualidade: fator de sucesso para desenvolvimento da hotelaria e turismo. São Paulo: Rocca, 2002.

TRIGO, Viviano Cabrera. Manual Prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

TEICHMANN, Ivone. Cardápios – técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDICS, 1990.

---

**Docente Responsável: Érica Banuth**