

## CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM- EAD

### PLANO DE ENSINO

#### 1. IDENTIFICAÇÃO

<b>Disciplina:</b> Introdução a Gastronomia		
<b>Carga horária total:</b> 80 horas	<b>Módulo:</b> II	Turma: Técnico em Hospedagem
<b>Professora Formadora:</b> Patrícia de Oliveira Ribeiro		
<b>Polo/Unidade Remota:</b> Palmas e Mateiros		

#### 2. EMENTA

Alimentos e bebidas: Breve histórico; Abrangência; Gerência de alimentos e bebidas (A&B).

Restaurante e serviços: Conceito; Classificação; Tipologia; Organização física; Organização da brigada; Uniformes; Requisitos pessoais e conduta profissional; Organização; Serviço.

Menu e planejamento: Tipos de serviços; Ficha técnica; Fator de correção; Planejamento do menu; Rascunho de menu; Preferência por um item (pratos); Ideias para o menu; Limitações; Definição dos preços do menu; Ciclo de menu.

Copa: Equipamentos e instalações; Obrigações; Café; Room servisse; Serviços de café da manhã nos apartamentos; Pedidos.

Bar: Tipologia; Organização física; Utensílios; Coquetéis; Organização do trabalho.

Alimentos e bebidas no contexto turístico: A evolução da alimentação com o turismo; Segmento do turismo e a alimentação.

A gastronomia tocantinense como atrativo turístico: A culinária e pratos regionais

#### 3. OBJETIVO GERAL DA DISCIPLINA

Conhecer o conceito e abrangência do Setor de Alimentos e Bebidas; Conhecer a evolução histórica; Conhecer o perfil profissional, atribuições e responsabilidades.

#### 4. CRONOGRAMA DE APLICAÇÃO DA DISCIPLINA

Data	Atividades Desenvolvidas
02/07/18	Acompanhamento das atividades on line.
05/07/18	Acompanhamento das atividades on line.

09/07/18	Inserção dos textos e atividades na plataforma.
10/07/18	Acompanhamento das atividades on line.
16/07/18	Correção das atividades on line
17/07/18	Participação do Fórum de Duvidas
23/07/18	Acompanhamento das atividades on line.
01/08/18	Correção das atividades on line
02/08/18	Acompanhamento das atividades on line.
06/08/18	Acompanhamento das atividades on line.
07/08/18	Inserção dos textos e atividades na plataforma.
13/08/18	Acompanhamento das atividades on line.
22/08/18	Correção das atividades on line
27/08/18	Participação do Fórum de Duvidas

## 5. METODOLOGIAS E RECURSOS DIDÁTICOS

Ensino a Distancia na plataforma Moodle.

## 6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Fórum Avaliativo, questionário, tarefa e prova.

## 7. BIBLIOGRAFIA

ARAÚJO, Wilma M. C. et al. Alquimia dos alimentos Brasília: Editora Senac-DF, 2009.  
 DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 1999. GERENTE DE A & B – ALIMENTOS E BEBIDAS. Disponível em: <http://www.etur.com.br/conteudocompleto.asp?idconteudo=6497> Acesso: em 11 nov. 2017. GRUPO DE COQUETÉIS. Disponível em: <http://drinksexpert.blogspot.com.br/2008/10/cobblers-bebidas-preparadas-basede.html>> Acesso em: 11 nov. 2017. HISTORIA DA HUMANIDADE EM BUSCA DE ALIMENTO. Disponível em: < <http://www.docstoc.com/docs/30934487/Hist%C3%B3ria-da>> Acesso em: 11 nov. 2017. LEONARDO, Rodolpho. Restaurantes: teoria de serviço. Diário do Chef. Disponível em: <http://diariodochef.com.br/2010/04/15/restaurantes-teoria-de-servico-conceito/>> Acesso em: 11 nov. 2017. O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS NA HOTELARIA. Disponível em: <http://www.artigosonline.com.br/o-setor-de-alimentos-e-bebidas-na-hotelaria/> Acesso em 11 nov. 2017. SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998. VIANA, Thalita. O setor de alimentos e bebidas na hotelaria.

Disponível em: <http://www.artigosonline.com.br/o-setor-de-alimentos-e-bebidas-na-hotelaria/>> Acesso em: 11 nov. 2017.

---

Professor(a) Formador(a)

---

Prof. Dr. André Ferreira dos Santos  
Coordenadora do Curso