MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400048 - COZINHA INTERNACIONAL II - M1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (1) P (3) E (0) D (0)
Total de créditos	4
Distribuição de horas	T (15) P (45) E (0) D (0)
Total de horas	60

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
CASSANDRA DALLE MULLE SANTOS	18	54	0	0	72	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
- Conhecer a gastronomia tradicional dos países europeus, seus produtos e ingredientes e sua evolução, propagação e influência na gastronomia mundial.

Objetivos Específicos:
- Estudar os alimentos e pratos clássicos da culinária da Europa e Mediterrâneo;
- Conhecer os produtos e ingredientes nativos dessa região;
- Conhecer a história e as principais culturas européias mediterrâneas.

Ementa

Princípios básicos da cozinha européia e mediterrânea. Estudo teórico e prático de ingredientes nativos e sabores da culinária européia, com ênfase principalmente nas cozinhas alemã, grega, suíça, inglesa, turca, egípcia, marroquina. Conceitos, história e principais produções cultura mediterrânea.

Programa

1. Visão geral histórica, econômica, cultural e gastronômica de cada região.
2. Elaboração e preparo de pratos típicos de cada região.
3. Regiões e países estudados:
a. Bélgica
b. Alemanha
c. Suíça e Europa Central
d. Leste Europeu
e. Inglaterra e Reino Unido
f. Escandinávia
g. Grécia
h. Turquia
i. Oriente Médio
j. Egito e Norte da África
k. Marrocos e Região do Magreb

Metodologia

Técnicas:
- As aulas teóricas abordarão os conceitos dos países, cultura culinária dos povos de origem da região em estudo, com o apoio de recursos audiovisuais.
- Nas aulas práticas serão formados grupos que interpretarão e reproduzirão as receitas clássicas.

Recursos:
- Os materiais a serem utilizados em aulas teóricas serão recursos audiovisuais, quadro negor e giz. Para as aulas práticas equipamentos do laboratório de técnica dietética e insumos característicos de cada região.

Critérios e métodos de avaliação

Nota 1
- Prova Prática (em grupos). Peso: 4,0

PLANO DE ENSINO

Critérios e métodos de avaliação

Nota 2
- Prova Prática (em grupos). Peso: 4,0
Nota 3
- Prova teórica individual dos conteúdos apresentados nas aulas teóricas: Bélgica, Alemanha, Suíça, Leste Europeu, Escandinávia. Peso: 1,0
Nota 4
- Prova teórica individual dos conteúdos apresentados nas aulas teóricas: Grécia, Turquia, Oriente Médio, Norte da África. Peso: 1,0

Média final: Nota 1 + Nota 2 + Nota 3 + Nota 4 = 10,0

Frequência:
O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas aulas.
Caso aluno não compareça a alguma avaliação, sendo esta falta devidamente justificada junto ao colegiado do curso, será aplicada uma prova extra teórica no último dia de aula abordando todos os tema da disciplina.

Bibliografia básica

ROMER, J.; DOMINE, A.; DITTER, M. Culinaria Especialidades Europeias ,Ed. Konemann do Brasil, 2000, 640p

WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Ocidental Ed, Larousse Brasil

WERNER, C. Larousse da Cozinha do Mundo - Europa e Escandinávia Ed, Larousse Brasil

DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. Culinária – Especialidades EUROPÉIAS. Editora KÖNEMANN, 2001. 640P.

ROMER, J.; DOMINE, A.; DITTER, M. Culinaria Especialidades Europeias ,Ed. Konemann do Brasil, 2000, 640p

Bibliografia complementar

DOMINÉ, A.; RÖMER, J.; DITTER, M. Culinária – Especialidades EUROPÉIAS. Editora KÖNEMANN, 2001. 640P.

Outras informações