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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400063 - ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO - P1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (0) P (153) E (0) D (0)
Total de créditos	
Distribuição de horas	T (0) P (2295) E (0) D (0)
Total de horas	153

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
ALCIDES GOMES NETO	0	18	0	0	18	Professor Regente
CARMELITA DA COSTA JARDIM	0	18	0	0	18	Professor Regente
FELIPE FEHLBERG HERRMANN	0	18	0	0	18	Professor Regente
JAMILE WAYNE FERREIRA	0	18	0	0	18	Professor Regente
WAGNER HALMENSCHLAGER	0	18	0	0	18	Professor Regente
VALDECIR CARLOS FERRI	0	0	0	0	0	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

Objetiva oferecer condições de treinamento, no campo de atuação do profissional, com aprimoramento e/ou complementação dos conhecimentos adquiridos durante o Curso Superior de tecnologia em Gastronomia.

Ementa

O estágio supervisionado possibilitar ao aluno do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o Curso, a aquisição de conhecimento prático na área e a visão clara da importância da atuação do profissional em Gastronomia no âmbito social, político e econômico. Almeja-se também, conhecer a realidade dos locais de atuação do profissional; além de vivenciar relações humanas nos locais de trabalho, práticas de qualidade de vida no trabalho, situações práticas nas áreas de controle de qualidade/produção e a aplicação da legislação vigente.

Programa

O aluno deverá junto ao seu professor orientador e seu supervisor de estágio elaborar um plano de estágio;
Os planos devem contemplar as todas as etapas a serem realizadas durante o estágio;
Essas etapas devem ser cumpridas pelo aluno;
Deve ser realizado um relatório em que deve constar o histórico da empresa, sua localização, organograma organizacional, sua importância no mercado e todas as atividades desenvolvidas durante o estágio.

Metodologia

O estágio será desenvolvido pelo discente contando com um supervisor no local de estágio e com um orientador, que será um professor do Curso. O discente deverá realizar atividades práticas e produzir um relatório, que será apresentado à banca avaliadora ao final do estágio.
A carga horária da disciplina será dividida para execução das atividades de estágio e reuniões com o professor orientador.
Cada professor orientador atuará em 1 hora e 40 minutos (2 horas-aula) semanais para reuniões com cada estagiário sob sua orientação, equivalentes a 2 créditos semestrais.

Critérios e métodos de avaliação

A avaliação é feita pelo professor orientador (com peso 4,0) e por uma banca composta por 3 membros, incluindo o orientador (peso 6,0).

Bibliografia básica

ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 160p.
BATISTA, A. H.; GIUSTI, C. L. L.; RECH, E. G. Manual de Normalização de teses, dissertações e trabalhos acadêmicos da Universidade Federal de Pelotas: Trabalhos acadêmicos – Apresentação (NBR 14724). Pelotas: UFPel, 2013. 79p. Disponível em: http://sisbi.ufpel.edu.br/?p=manual
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652p

PLANO DE ENSINO

Bibliografia complementar

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. 450p
GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2012. 511p.
MARTINS, Gilberto de Andrade. Manual para elaboração de monografias e dissertações. 3. São Paulo Atlas, 2002. Recurso online.
RECH, C.L.S. Análises bromatológicas e segurança laboratorial. Pelotas: UFPel, 2006. 132p
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. ampl. São Paulo: Cortez, 2007

Outras informações