

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular 16400054 - GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS - T1

Período 2021/1

Unidade DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Distribuição de créditos T (2) P (0) E (0) D (0)

Total de créditos 2

Distribuição de horas T (30) P (0) E (0) D (0)

Total de horas 30

| DOCENTES | | | | | | | |
|-----------------------|--|--------|---|---------|---|----|----------------------------------|
| Nome | Carga Horária (horas-aula) T P E D EX Total | | • | Vínculo | | | |
| ANGELA GALVAN DE LIMA | 36 | · 0 | _ | _ | 0 | 36 | 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:

Capacitar o aluno para um correto entendimento do funcionamento administrativo e operacional, assim como do gerenciamento de estabelecimentos ligados à área de alimentos e bebidas. Visa também prover o aluno de subsídios para que entenda toda a dinâmica envolvida dentro do sistema de negócios em alimentos e bebidas.

Objetivos Específicos:

- Aproximar o aluno da área de alimentos e bebidas, maximizando o aprendizado por suscitar interesse nos diferenciais do segmento e contexto mundial atualizado.
- Capacitar o aluno para administrar ou gerir negócios, desenvolver projetos e ter noções de empreendedorismo dentro da área de A&B.
- Tornar o aluno apto a analisar as tendências de mercado, aspectos econômicos e legais específicos e gerais existentes na área de alimentos e bebidas, da produção ao consumo

Ementa

O mercado de alimentos e bebidas de modo amplo. Gestão de Negócios em Alimentos, Bares e restaurantes. Procedimentos e ética comportamental. Mudanças na indústria de alimentos e bebidas. Leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. Exigências legais para empresas de alimentos. Códigos sanitários. Qualidade no atendimento ao cliente, abrangendo todo o sistema de alimentos e bebidas desde a produção ao consumidor final.

Programa

- 1. O mercado de alimentos e bebidas de modo amplo;
- 2. Gestão de Negócios em Alimentos, Bares e restaurantes;
- 3. Procedimentos e ética comportamental;
- 4. Mudanças na indústria de alimentos e bebidas;
- 5. Leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos.
- 6. Exigências legais para empresas de alimentos;
- 7. Códigos sanitários;
- 8. Qualidade no atendimento ao cliente.

Metodologia

A disciplina será ministrada através de aulas teóricas expositivas utilizando o ambiente de aprendizagem AVA – e-AULA como plataforma de aprendizagem e ambiente de construção de conhecimento coletivo. Alunos e professores utilizarão fóruns, chats, web conferências para trocarem opiniões e dúvidas sobre os conteúdos ministrados. A cada semana será proposto um encontro síncrono, que acontecerá nas TERÇAS-FEIRAS das 15:10 às 16:00. Os materiais a serem disponibilizados nas atividades assíncronas serão: artigos, capítulos de livros, estudos dirigidos e vídeos.

Critérios e métodos de avaliação

AVALIAÇÃO 01 - Discussão sobre a análise de perfil empreendedor. Peso: 1,0

AVALIAÇÃO 02 - Pré-teste - Perguntas e respostas. Peso: 2,0

AVALIAÇÃO 03 - Resenha Artigo. Peso: 3,0

AVALIAÇÃO 04 - Seminário de pesquisa. Peso 3,0

AVALIAÇÃO 05 - Participação. Peso: 1,0

MÉDIA FINAL: AVALIAÇÃO 1 + AVALIAÇÃO 2 + AVALIAÇÃO 3 + AVALIAÇÃO 4 + AVALIAÇÃO 5 = 10,0

FREQUÊNCIA: A frequência será contabilizada pela participação nas atividades e-aula.

PLANO DE ENSINO

Critérios e métodos de avaliação

Bibliografia básica

CASTELLI, G. Hospitalidade sob a perspectiva da gastronomia e da hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2005

CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001

Bibliografia complementar

CASCUDO Luiz da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Senac, 2002.

DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Suo: EDUCS, 2001.

MARQUES, J. A. Manual do restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.

VIERA, Elenara Viera de; CÂNDIDO, Índio. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Outras informações

OBSERVAÇÃO:

ADVERTÊNCIA LEGAL - Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei no 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel.

As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel.

Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas

Para validar este documento acesse o site da UFPEL item Validador de documentos e informe o código QT33521FAG