

1. GIL, Antônio Carlos. **Gestão de pessoas: enfoques nos papéis estratégicos**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.
2. JUNG, Milton. KYRILLOS, Leny. **Comunicar para Liderar**. São Paulo: Contexto, 2015.
3. ROBBINS, Stephen. **Comportamento Organizacional**. 11. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

Complementar

1. BENNETT, Carole. **Ética profissional**. Trad. Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
2. FLEURY, A. C. C. FLEURY, M. T. L. **Estratégias empresariais e formação de competências**. São Paulo: Atlas, 2000.
3. FLEURY, M. T. M de. **Comportamento Organizacional**. São Paulo: Atlas, 2006.
4. GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.
5. HUNTER, James C. **O monge e o executivo**. Rio de Janeiro: Sextante, 2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Habilidades de Cozinha II
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Período – MÓDULO II
Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25h.r.) Práticas Profissionais –30 h.a. (25h.r.)
Docente Responsável: Renata de Eça Santos
EMENTA
Gastrotécnicas de farináceos, ovos, leite e produtos cárneos (carnes vermelhas, de aves, de peixes e frutos do mar). Padrões de qualidade. Técnicas de pré-preparo e preparo ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração.
OBJETIVOS DE ENSINO
Geral

- Executar técnicas básicas de preparações de produtos à base de farináceos, ovos, leite, e produtos cárneos.

Específicos

- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de ovos e lácteos.
- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de farináceos.
- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de carnes e aves.
- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **UNIDADES I (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de ovos e lácteos.
- **UNIDADES II (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de farináceos.
- **UNIDADES III (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de carnes e aves.
- **UNIDADES IV (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar.

METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento multimídia • Laboratório de Gastronomia • Lousa e pincel atômico
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010. 2. SEBESS, M. G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: Senac, 2007. 3. WRIGHT, J., TREUILLE, E. Le CordonBleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: MARCO ZERO, 1998.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. Cardápio: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998. 2. KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007. 3. MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 4. SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 5. TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Informática Aplicada
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Período - MÓDULO II
Carga Horária: 40 h.a. - 33 h.r.
Docente Responsável: Pedro Luis Araújo Silva
EMENTA
<p>O componente curricular Informática Aplicada fornece aos alunos os conhecimentos básicos sobre como elaborar apresentação de slides, documentos de texto e planilhas eletrônicas, voltados para a área gastronômica, além de</p>