

- Laboratório de Gastronomia.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. GUIA PRÁTICO DRAGON DREAMING: desenho de projetos. Versão 2.09, Janeiro de 2014. Disponível em: <[dragon_dreaming_eBook_guiia_pratico.pdf \(dragondreamingbr.org\)](#)>
2. ROSEMBERG, M. B. **Comunicação não-violenta**: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais. 1. ed. São Paulo: Ágora, 2006. 288 p.
3. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos**: como transformar ideias em resultados. [S.l: s.n.], 2014.
4. PRODANOV, Cleber C.; FREITAS, Ernani C. **Metodologia do Trabalho Científico**: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <[E-book Metodologia do Trabalho Cientifico.pdf \(feevale.br\)](#)>

Complementar

1. ROSEMBERG, M. B. **Vivendo a comunicação não violenta**: como estabelecer conexões sinceras e resolver conflitos de forma pacífica e eficaz. 1. ed. São Paulo: Sextante, 2019. 192 p.
2. ROSEMBERG, M. B. **A linguagem da paz em um mundo de conflitos**: sua próxima fala mudará seu mundo. 1.ed.São Paulo: Palas Athena, 2019. 208 p.
3. MENEZES, Luis César de Moura. **Gestão de Projetos**. São Paulo: Atlas, 2009.
4. KEELING, Ralph. **Gestão de Projetos**: uma abordagem global. São Paulo: Saraiva, 2009.
5. FICHAS TÉCNICAS DRAGON DREAMING. Disponível em: <[Materiais - Fichas Técnicas - Dragon Dreaming Brasil](#)>

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Planejamento de Cardápio

Curso: Técnico em Gastronomia

Período: 2º Período – MÓDULO III

Carga Horária: 40 h.a. – 33 h.r.

Docente Responsável: Renata de Eça Santos

EMENTA
<p>Planejamento e elaboração de cardápio. Conceito de restaurante. Bases do planejamento de cardápio: engenharia de cardápio, distribuição proporcional das refeições, o produto cardápio, conceito, layout, design. Elaboração de fichas técnicas.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar ao discente o domínio do planejamento de cardápios e suas implicações no âmbito da Gastronomia. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender as etapas de elaboração de cardápios. • Estudar os fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios. • Planejar, organizar, executar e avaliar cardápios. • Estudar técnicas de elaboração de cardápios. • Conhecer plataformas que auxiliam na elaboração e design de um cardápio. • Entender as noções de per capita, Indicadores culinários e produção de fichas técnicas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>UNIDADES I (10 h.a) – Introdução à cardápio, etapas de elaboração e fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios.</p> <p>UNIDADES II (10 h.a) - Técnicas de elaboração de cardápios: planejamento, organização, execução e avaliação cardápios, engenharia de cardápio.</p> <p>UNIDADES III (10 h.a) - Plataforma para elaboração de cardápio (canva).</p> <p>UNIDADES IV (10 h.a) – Per capita, Indicadores culinários e produção de fichas técnicas.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais. • Apresentação de seminários. • Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • 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

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Laboratório de Gastronomia

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010.
2. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.
3. SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014.

Complementar

1. ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.
2. MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação**: planejamento e administração. 5. ed., São Paulo: Manole, 2002.
3. FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
4. TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.
5. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3ªreimp. São Paulo: Atheneu, 2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

Nome: Cozinha Brasileira

Curso: Técnico em Gastronomia

Período: 2º Período - MÓDULO III

Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25 h.r.)