

1. ATALA, Alex. **Por uma Gastronomia Brasileira**: para ler. São Paulo: Bei, 2005.
2. CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.
3. CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**: raízes e culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007.
4. FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2003.
5. ZARVOS, N. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC, 2000.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Projetos Integradores II
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 2º Semestre –MÓDULO IV
Carga Horária: 60 h.a.- 40 h.r.
Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima
EMENTA
Apresentação de projeto que integre os conteúdos das componentes curriculares do curso. Elaboração e apresentação do projeto final. Execução do projeto técnico integrador. Elaboração e apresentação dos relatórios parcial e final do projeto.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover o aprendizado teórico e prático dos conteúdos das componentes curriculares por meio da elaboração, apresentação e execução de projeto integrador. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrar o conteúdo das componentes curriculares do curso. • Capacitar o aluno a desenvolver projetos e soluções para problemas. • Aperfeiçoar a capacidade do aluno de executar projetos. • Incentivar o trabalho em grupo. • Desenvolver habilidades de comunicação e apresentação em público. • Incentivar a busca por inovações tecnológicas para o desenvolvimento do

<p>projeto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover a vivência prática dos conteúdos das componentes curriculares do curso.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>1. UNIDADE I - ELABORAÇÃO DO PROJETO INTEGRADOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dinâmica de acolhida da turma e apresentação do plano de ensino da disciplina. • Discussão e escolha do tema para elaboração do projeto: brainstorming de ideias. • Formação de equipe(s) de trabalho. • Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do pré-projeto técnico. • Apresentação do pré-projeto. • Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do projeto final. • Apresentação e aprovação do projeto final. <p>2. UNIDADE II - GESTÃO E EXECUÇÃO DO PROJETO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de protocolos e levantamento de materiais para execução do projeto. • Execução monitorada das atividades, de acordo com o cronograma do projeto, e registro das atividades realizadas. • Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do relatório parcial das atividades e autoavaliação do grupo. • Apresentação do Relatório Parcial de atividades. <p>3. UNIDADE III - FINALIZAÇÃO DO PROJETO E RELATÓRIO FINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Execução monitorada das atividades de finalização do projeto e registro das atividades. • Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do Relatório Final do projeto e do material de apresentação. • Apresentação do Relatório Final do projeto. • Autoavaliação e avaliação da disciplina (professores e alunos). • Dinâmica de encerramento da disciplina (Celebração).
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada. • Reunião para discussão e escolha do tema de trabalho (Projeto). • Reuniões monitoradas para elaboração do projeto. • Atividades práticas monitoradas de planejamento para execução /gestão do projeto e formação de equipes de trabalho. • Reuniões monitoradas das equipes de trabalho para elaboração dos relatórios parcial e final das atividades do projeto e autoavaliação do desempenho individual e do grupo. • Apresentação dos relatórios parcial e final do projeto.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Participação nas reuniões e discussões em grupo. • Participação nas atividades de elaboração/execução/gestão do projeto. • Elaboração e apresentação dos relatórios parcial e final do projeto executado. • Autoavaliações parcial e final com base nos objetivos da disciplina. • Avaliações parcial e final da disciplina quanto aos objetivos atingidos (alunos e professores).
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel atômico • Equipamentos multimídia • Materiais de papelaria • Materiais reutilizáveis • Materiais e equipamento para impressão • Laboratório de Informática e Laboratório de Gastronomia
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. GUIA PRÁTICO DRAGON DREAMING: desenho de projetos. Versão 2.09, Janeiro de 2014. Disponível em: <dragondreaming eBook guia pratico.pdf (dragondreamingbr.org)> 2. ROSEMBERG, M. B. Comunicação Não-Violenta: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais. 1. Ed. Editora 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
<ol style="list-style-type: none"> 1. ROSEMBERG, M. B. Vivendo a comunicação não violenta: como estabelecer conexões sinceras e resolver conflitos de forma pacífica e eficaz. 1. ed. Editora 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. Editora: 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>