

São Paulo: Érica, 2014.

5. OXENDEN, C. *et. al.* **New English File Beginner**. London: Oxford University Press.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Técnicas em Serviço de Bar e Restaurante
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Período – MÓDULO II
Carga Horária: Teórica – 24h.a. (20h.r.) Práticas Profissionais – 16h.a. (13h.r.)
Docente Responsável: Renata de Eça Santos
EMENTA
Origens históricas dos eventos; tendências dos eventos; conceitos básicos. Contextos históricos, tipologia, características e sistemas de serviços de bares e restaurantes. Cargos e funções. Regras de etiqueta.
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os contextos históricos dos eventos, além das tipologias de bares e restaurantes e sistemas de serviços. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os contextos históricos dos eventos • Conhecer as tipologias de bares e restaurantes. • Entender os sistemas de serviço relacionados a bares e restaurantes • Conhecer os cargos e funções relacionados aos serviços de bar e restaurante. • Entender as regras de etiqueta relacionados aos serviços de bar e restaurante.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDADES I (10 h.a.) - Contextos históricos dos eventos e tipologias de bares

<p>e restaurantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • UNIDADES II (10 h.a.) - Sistemas de serviço relacionados a bares e restaurantes e seu impacto no planejamento do menu. • UNIDADES III (10 h.a.) - Cargos e funções relacionados aos serviços de bar e restaurante. • UNIDADES IV (10 h.a.) - Regras de etiqueta relacionados aos serviços de bar e restaurante.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva dialogada. • Atividades individuais e em grupo (pesquisas, questionários, resumos etc.). • Atividades práticas monitoradas.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação formal por meio de prova(s). • Apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos). • Trabalhos de pesquisa, questionários e resumos (individuais ou em grupos). • Relatório de visitas técnicas e de aulas práticas.
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel atômico • Equipamento Multimídia • Apostilas e atividades impressas • Laboratório de Gastronomia
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 2. QUINTAS, M. I. Organização e Gestão Hoteleira. Lisboa: Edições CETOP, 2006. 3. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. 2. ed., São Paulo: SENAC, 2000.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G. Serviço de Restaurante: manual prático e profissional. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

2. CÂNDIDO, Índio. **Controle em hotelaria**. 4. ed. ver. ampl., Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
3. DAYAN, Elie I. **Restaurante**: técnicas de serviço. 2. ed., Caxias do Sul: EDUCS, 1990.
4. TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 1987.
5. WALKER, John R.; LUND.DBERG, Donald E. **O Restaurante**: conceito e operação. 3. ed., Porto Alegre: Bookman, 2003.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Relações Humanas no Trabalho
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Semestre –Módulo II
Carga Horária: 40 h.a.- 33 h.r.
Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima e Sérvulu Mário de Paiva Lacerda
EMENTA
<p>Estudo do comportamento das relações humanas e seus agentes motivadores no ambiente de trabalho. O comportamento humano e organizacional. Desenvolvimento das relações interpessoais. Responsabilidade e Ética. Comportamento moral do profissional de Gastronomia. Motivação, trabalho em equipe, liderança e administração de conflitos. Ética nas organizações.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender o comportamento organizacional a partir da sua dimensão humana, através da compreensão dos fatores determinantes do comportamento individual, características, significado do trabalho e políticas e práticas das relações humanas. <p>Específicos</p>