

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
CELSO SUCKOW DA FONSECA****Unidade Descentralizada de Nova Friburgo****CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO**

DEPARTAMENTO

PLANO DE CURSO DA DISCIPLINA

Alimentos e Bebidas

CÓDIGO

GTUR8539NF

PERÍODO

5º

ANO

2010

SEMESTRE

2

PRÉ-REQUISITOS

**Meios de
Hospedagem II**

CRÉDITOS

2

AULAS/SEMANA

TEÓRICA

2

PRÁTICA

0

ESTÁGIO

0TOTAL DE
AULAS NO
SEMESTRE**36****EMENTA**

Aborda a história da alimentação e da gastronomia, terminologia, higiene e segurança na produção de alimentos e a gestão de serviços de alimentos e bebidas nos diversos tipos de empreendimentos.

BIBLIOGRAFIA**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos & bebidas**. 3.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8.ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2010.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

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

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître d'hôtel**. 7.ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002.

OBJETIVOS GERAIS

Conhecer o histórico da Gastronomia. Identificar os principais aspectos envolvidos no processo de gestão de restaurantes. Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos sobre os fundamentos de gestão de Alimentos e Bebidas para que ele possa aplicá-los e o entendimento sobre interligações entre as diversas atividades executadas em um restaurante. Montagem de cardápios e Segurança alimentar.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com a utilização de recurso audiovisual data show. Apresentação de estudos de caso e visitas técnicas com busca de diagnósticos. Discussão e análise de textos e estudos de casos relacionados às áreas de Alimentos e Bebidas e leitura.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

Avaliação discursiva e prática, avaliação através de trabalhos individuais e em grupo. Apresentação de estudos de caso e visitas técnicas com busca de diagnósticos.

CHEFE DO DEPARTAMENTO

NOME	ASSINATURA

PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA

NOME	ASSINATURA

PROGRAMA

Questões primordiais para Gestão de alimentos e Bebidas- Avaliação/ Conhecimento/ Planejamento e Execução
Modelos de restaurantes / Critérios de avaliação e Tipos de restaurantes.

O processo de Gestão de Alimentos e Bebidas. Compras, Estocagem, Higiene, Vendas, Produção e Estocagem.

Índices de desempenho, Custos e Rotatividade. Métodos Gerenciais. Cálculo de preços, Ponto de equilíbrio, Engenharia de cardápio Gerenciamento e Gestão de restaurantes.

Tipologia de vinhos e harmonização.