

CURSO TÉCNICO EM EVENTOS - EAD

PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Disciplina: ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS		
Carga horária total: 60 horas	Módulo:	Turma: Técnico em Eventos
Professora Formadora: Patrícia de Oliveira Ribeiro		
Polo/Unidade Remota: Araguatins		

2. EMENTA

ALIMENTOS & BEBIDAS (A & B) Aspectos conceituais e históricos, Gastronomia ontem e hoje, Profissionais de A&B

ESTRUTURA FÍSICA E OPERACIONAL DE A&B Departamento de Alimentos e Bebidas, Restaurante, Cozinha, Bar, Reservas, Serviços, Cardápios, Higiene e segurança

A&B E EVENTOS Tipologia do serviço de buffets, Outros serviços de Buffet, Mise en Place, Fichas técnicas, Cálculo da Quantidade Ideal de Bebida e Comida para um Evento, Serviços de alimentos e bebidas em eventos – cuidados que se deve ter, Doenças transmitidas por alimentos, Qualidade sanitária dos alimentos em eventos, Controle em serviços de alimentos, Manipulação dos alimentos

3. OBJETIVO GERAL DA DISCIPLINA

Conhecer os conceitos de tipos bebidas e sua abrangência do setor de Alimentos e Bebidas para Eventos.

4. CRONOGRAMA DE APLICAÇÃO DA DISCIPLINA

Data	Atividades Desenvolvidas
03/08/18	Acompanhamento das atividades on line.
08/08/18	Acompanhamento das atividades on line.
09/08/18	Inserção dos textos e atividades na plataforma.

14/08/18	Acompanhamento das atividades on line.
16/08/18	Correção das atividades on line
20/08/18	Participação do Fórum de Duvidas
21/08/18	Acompanhamento das atividades on line.
29/08/18	Correção das atividades on line
03/09/18	Acompanhamento das atividades on line.
06/09/18	Acompanhamento das atividades on line.
10/09/18	Inserção dos textos e atividades na plataforma.
13/09/18	Acompanhamento das atividades on line.
17/09/18	Correção das atividades on line
20/09/18	Participação do Fórum de Duvidas
24/09/18	Acompanhamento das atividades on line.
28/09/18	Correção das atividades on line

5. METODOLOGIAS E RECURSOS DIDÁTICOS

Ensino a Distancia na plataforma Moodle.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Fórum Avaliativo, questionário, tarefa e prova.

7. BIBLIOGRAFIA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home>>. Acesso em: 7 nov. 2017 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico Sanitárias BRITTO, J. & FONTES, N. Estratégias para Eventos. São Paulo: Aleph, 2002. DAVIES, Carlos Alberto.

Professor(a) Formador(a)

Prof. Dr. André Ferreira dos Santos
Coordenadora do Curso