

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1302	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	60h T – 20h / P – 40h	2º

EMENTA

Técnicas de planejamento, estruturação e controle de cardápios. Padronização quantitativa de refeição. Análise da relação custo x valor nutricional dos alimentos. Controle de custos na alimentação. Valorização de produtos regionais e/ou sustentáveis. Desenvolvimento e aplicação de técnicas para aproveitamento integral dos alimentos. Planejamento de cardápios individuais e para coletividades. Cardápios comerciais, institucionais e típicos. Cardápios cotidianos e formais. Cardápios especiais e para eventos. Seleção, elaboração e avaliação de cardápios para café da manhã, almoço e jantar. Elaboração, organização e apresentação de pratos do cardápio.

OBJETIVOS

GERAL

Desenvolver habilidades para o planejamento de cardápios, atendendo aos princípios da alimentação saudável segundo aspectos nutricionais, sensoriais, dietéticos, higiênicos, econômicos e operacionais.

ESPECÍFICOS

Aplicar indicadores culinários para aquisição e preparo de alimentos.
Planejar cardápios de acordo com as características da clientela e tipo de serviço.
Criar e elaborar preparações culinárias que atendam aos princípios de alimentação saudável.
Elaborar fichas de técnicas de receituários e custos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

- 1.1 Conceito
- 1.2 Objetivos
- 1.3 Fatores determinantes para o planejamento
- 1.4 Estrutura e classificação dos cardápios
- 1.5 Regras básicas para o planejamento de refeições
- 1.6 Modalidade de serviços
- 1.7 Planejamento de cardápios individuais e para coletividades. Cardápios comerciais, institucionais e típicos.
- 1.8 Atividades práticas
- 1.9 Tipologia de restaurantes

UNIDADE II – FICHA TÉCNICA DE PREPARO, RECEITUÁRIO, FATOR DE CORREÇÃO

- 2.1 Métodos de medidas de alimentos
- 2.2 “Per capita”, porção, fator de correção, custos variáveis e invariáveis
- 2.3 Prática: Mensuração dos diversos grupos de alimentos, aplicação do fator de correção, criação de ficha operacional

UNIDADE III - VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS E ORGÂNICOS, APLICAÇÃO DE TÉCNICAS PARA APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

- 3.1 Utilização dos produtos orgânicos (reduzindo os danos causados por insumos químicos)
- 3.2 Priorizando produtos regionais
- 3.3 Receitas sem desperdícios (evitando o desperdício de alimentos, reduzindo os gastos com ingredientes, aproveitando melhor o nutriente dos alimentos e ainda reduzindo a produção de resíduos orgânicos)
- 3.4 Prática: preparação de receita no uso integral dos alimentos

UNIDADE IV – CARDÁPIOS INDIVIDUAIS E COLETIVOS

- 4.1 Elaboração de cardápio individual, relacionado às necessidades nutricionais diárias e hábitos alimentares da clientela
- 4.2 Elaboração de cardápio coletivo, visando o valor nutricional e a compreensão do trabalhador sobre a importância da alimentação e sua influência na saúde
- 4.3 Prática: Preparações de receitas

UNIDADE V – CARDÁPIOS COMERCIAIS, INSTITUCIONAIS E TÍPICOS

- 5.1 Conceito
- 5.2 Utilização
- 5.3 Atividades práticas: Couvert, entradas frias, entradas quentes, guarnições e molhos, massas, peixes e frutos do mar, aves, carnes suínas e carnes vermelhas

UNIDADE VI – CARDÁPIOS PARA EVENTO

- 6.1 Conceito
- 6.2 Utilização
- 6.3 Atividades prática: finger food, saladas, caldos, guarnições, massas, peixes, aves e carne vermelha.

UNIDADE VII – CARDÁPIOS PARA CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR

- 7.1 Conceito
- 7.2 Utilização
- 7.3 Atividades práticas: Preparação de receitas com valor nutricional e fichas técnicas, montagem de mesa para um café da manhã, almoço e jantar

UNIDADE VIII – ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PRATOS DO CARDÁPIO

- 8.1 Distribuição de pratos em um cardápio, conforme tipo de serviço
- 8.2 Técnica de empratamento
- 8.3 Prática: Preparações com alimentos e distribuição das iguarias em um prato

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas em laboratório. Visitas técnicas.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco, Data Show, pincel, vídeos.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos, análises de peças jurídicas etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;

b) três notas parciais (uma por mês, a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma:

- leitura, análise e resumo de um artigo científico;
- leitura, análise e resumo de um texto;
- relatório de visita técnica;

Para avaliação das práticas poderão ser admitidos:

- relatório parcial das atividades práticas;
- portfólio da prática e/ou outros instrumentos que se fizerem necessários.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação**. 2. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2010. *E-book*

RODRIGUES, Viviane Beline (Org.). **Técnica dietética II**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. *E-book*

SEQUERRA, Lucia (Org.). **Gestão e planejamento de cardápios**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

COMPLEMENTAR

CHEMIN S.M, BERNARDESS. M. **Cardápio: guia prático para elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2004.

FIDELIS, Gilson José. **Gestão de pessoas: rotinas trabalhistas e dinâmicas do Departamento de Pessoal**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9.ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009. *E-book*



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PLANO DE ENSINO