

## CEST: MISSÃO E VISÃO

<b>Missão</b>	<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>
<b>Visão</b>	<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
1334	<b>PROJETO DE AMBIENTAÇÃO E DESIGN PARA RESTAURANTES E SIMILARES</b>	40h	4º

## EMENTA

Concepção de interior arquitetônico, planejamento e layout para Restaurantes, Confeitarias, Panificadoras, Bares e similares. Relação ambiente x tipo de serviço x público. Relação de produtos com layout de produção. Identidade Visual. Análise dos aspectos estruturais, espaciais, volumétricos, dos materiais, da climatologia (ventilação e iluminação natural) e da acústica. Definição dos mobiliários e equipamentos. Noções de ergonomia e conforto ambiental em restaurantes e similares.

## OBJETIVOS

### GERAL

Desenvolver as habilidades de compreensão de um projeto de Arquitetura de Interiores de Restaurante e Similares, destacando os elementos fundamentais e suas contribuições à atuação do profissional de Gastronomia.

### ESPECÍFICOS

Compreender a Arquitetura de Interiores dos Espaços de Restaurante e Similares, a partir do conhecimento de design, estética, função, tipologia, normatização e dimensionamento de espaços gastronômicos através do projeto. Entender os principais conceitos e tipologia de Arquitetura de Interiores de Restaurantes e Similares, destacando as etapas de elaboração, planejamento e execução de um projeto de ambientação para tais ambientes.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I - Apresentação e Conceito de Restaurantes e Similares (8h)

- 1.1 Apresentação da Disciplina e Introdução aos Espaços Comerciais – Restaurantes e Similares
- 1.2 Evolução Histórica: Restaurantes e Gastronomia
- 1.3 Tipos de Espaços Gastronômicos e Estudo de Casos (exemplos) de Restaurantes e Similares

### UNIDADE II - Elaboração de Projeto de Arquitetura de Ambientação de Restaurantes e Similares (12h)

- 2.1 Design Sensorial x Espaços Gastronômicos
- 2.2 O Conceito de um Restaurante
- 2.3 Gestão x Marketing x Projeto de Restaurante e Similares
- 2.4 Referencial Conceitual x Referencial Arquitetônico

### UNIDADE III – Projeto de Arquitetura de Ambientação de Restaurantes e Similares - Salão e Cozinha (20h)

- 3.1 Normas e Ergonomia de Restaurantes e Similares
- 3.2 Iluminação de Restaurantes e Similares
- 3.3 Acústica, Materiais e Acabamentos de Restaurantes e Similares
- 3.4 Equipamentos e Mobiliários de Restaurantes e Similares
- 3.5 Etapas de Projeto Salão de Restaurantes e Similares
- 3.6 Etapas de Projeto Cozinha de Restaurantes e Similares
- 3.7 Projeto, Execução e Orçamentos de Obra de um Restaurante

## PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas e dialogadas; visita técnica a restaurantes e espaços gastronômicos da Cidade, atividades individuais e em equipes; exposição de vídeos; estudos dirigidos; estudos de caso.

## TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

--

## RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula; Quadro para pincel; Livros específicos; Laboratório de práticas.

## 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 etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina; três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas: leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, em sala de aula, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

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.

## BIBLIOGRAFIA

### BÁSICA

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. **Restaurantes sustentáveis**: um futuro em comum. São Paulo: Editora Atheneu, 2015. *E-book*

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Senac, 2016.

RUTMAN, Jacques. **Hotéis, Bares e Restaurantes**: projetos e detalhes. São Paulo: J. J. Carol, 2016.

### COMPLEMENTAR

CUNHA, José Marcio Fernandez; GURGEL, Miriam. **Cerveja com design**. São Paulo: SENAC, 2018.

GÓES, Ronald de. **Manual Prático de Arquitetura Hospitalar**. São Paulo: Blucher, 2011.

GÓES, Ronald de. **Pousadas e Hotéis**: manual prático para planejamento e projeto. São Paulo: Blucher, 2015.

LAN, Clazie. **Criando seu portfólio de design digital**. São Paulo: Blücher, 2011. *E-book*

RELVAS, Eliana; GURGEL, Miriam. **Café com design**: a arte de beber café. São Paulo: SENAC, 2018.