

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
SAÚDE	GASTRONOMIA	3º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES	JEANDSON MORAES DA SILVA	

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
2	20h	20h	--h	--h	--h	40h

EMENTA
Princípios, técnicas de preparo e harmonização entre as diversos alimentos e bebidas não alcoólicas. Explora também bebidas quentes, assim como seus processos de produção e Características.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG01	Dominar e utilizar linguagens (diferentes letramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções.
CG05	Empreender, criar, implementar e inovar de forma responsável considerando novas oportunidades em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
CG06	Reconhecer-se, como sujeito, na diversidade humana e compreender o impacto desta na vida em sociedade para cuidar da saúde física, emocional e espiritual de si e do outro, por meio da consciência socioambiental.
CE01	Conhecer sobre as técnicas culinárias sendo capaz de aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos, bem como aplicar técnicas de refinamento gastronômico de modo a saber conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios.
CE03	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação.

PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

- As unidades de aprendizagem deste semestre irão habilitar o estudante a propor e desenvolver atividades de serviços desinteressado à comunidade de forma a colocar em prática o aprendido. Para este fim, eles devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.
- As atividades grupais terão como objetivo desenvolver equilíbrio, moderação, autocontrole, iniciativa, autonomia e responsabilidade.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- História da coquetelaria e das bebidas;
- Classificação de bebidas em geral.
- Características e tipologia de bares.
- Origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas.
- Bebidas não alcoólicas.
- Técnicas de preparo
- Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados);
- Coquetelaria sem álcool internacional - IBA-International Bartender Association.
- Conhecimento de equipamentos e utensílios de bar.
- Ingredientes e essências em bebidas.
- Estrutura e “mise-en-place” de bar.
- Design e decoração de bebidas e coquetéis.
- Técnicas de baristas.
- Short drinks, long drinks, tropicais, coquetéis médios, grogs e coquetéis sem álcool entre outros.
- Cafés e cafeterias.
- História do café e selos de qualidade.
- Práticas de elaboração de coquetéis com cafés
- Conceito de Café expresso, carioca, duplo, curto, ristreto, cortado, pingado, moccachino, capuccino, capuccino ice, frappês, cafés aromatizados, entre outros.
- Harmonização com pratos

ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, tipos de avaliação e instrumentos diversos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord.). **Bebidas não acoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2016. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521217701>. (Livro digital.)
- ELEUTERIO, H. (2014). **Serviços de Alimentação e Bebidas**. Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536513300>
- Martens, I. S. (2023). **Fermentação: como obter alimentos diversificados e saudáveis**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555764710>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- SANTI, Laura Umbelina (org). **Serviço de sala e bar**. Pearson. E-book Pearson. (204 p.). ISBN 9788543025490. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/unsap/9788543025490>. (Livro digital.)
- SAGAH, 2017. E-book: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595021297>. (Livro digital.)
- Mello, F.R. D., Martins, P.C. R., & Silva, A.B. D. et al. (2018). **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia** (2nd ed.). Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595023291>
- Lashley, C., & Morrison, A. (2004). **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um Mundo Globalizado**. Editora Manole. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443330>
- Souza, AS, Ferracini, DA, & Magalhães, EFF et al. (2020). **Habilidades básicas em cozinha**. Grupo A. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618>

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

^{BAHIA}
Coquetéis podem surpreender, mesmo sem bebida alcoólica Disponível em:

https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2020/12/27/interna_degusta,1223818/coqueteis-podem-surpreender-mesmo-sem-bebida-alcoolica.shtml

O que significa a sigla **gsm**?, <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-significa-a-sigla-gsm.html>

É suco, só que não Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/features/e-suco-so-que-nao