

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
LABORATÓRIO DE ALIMENTOS & BEBIDAS	STT00152	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 08 HS PRÁTICA: 52 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Permitir aos alunos o exercício das práticas profissionais de hospitalidade, na área de produção de alimentos nos setores de cozinha, de forma a capacitá-lo mínima e previamente para a atuação no mundo do trabalho.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Estudo dos grupos de alimentos, de suas propriedades e transformações, a partir de técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e conservação. Aplicação das habilidades básicas de cozinha a fim de instrumentalizar o aluno para o desenvolvimento de receitas e cardápios para o serviço de alimentos.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>SENAC. Chef Profissional/Instituto Americano de Culinária, tradução de Renata Lucia Bottini, São Paulo: Senac Editoras, 2009. WRIGHT, Jane e TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2002. SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. São Paulo, Senac, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DUTCOSKY S.D. Análise sensorial de Alimentos. 3 ed.. Curitiba: Champagnat, 2011. 426p. KÖWESKI, B. et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. PETERSON, J. O essencial da cozinha. Konemann do Brasil, 2000. PELT, Jean-Marie. Especiarias & Ervas Aromáticas: história, botânica e culinária. Jorge Zahar Editor, 2003. TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul, EDUCS, 2000.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2010