



INSTITUTO FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
SUPERIOR EM TECNOLOGIA
EM **GASTRONOMIA**

Campus São Borja



PLANO DE TRABALHO PARA O ENSINO REMOTO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANOS DE TRABALHO PARA O ENSINO REMOTO

Com a publicação da Portaria MEC nº 544/2020, que indica a manutenção das atividades de ensino de forma remota, em todo o país, até 31 de dezembro de 2020, e a permanência do cenário de ascensão da curva da Covid 19, a instituição se deparou com a necessidade de retomada das atividades letivas no formato de ensino remoto. A partir de longo processo de pesquisa junto à comunidade acadêmica e formação tanto para servidores, quanto para estudantes, o IFFar retomou suas atividades letivas no dia 03 de agosto, com base no calendário acadêmico aprovado pelo CONSUP, conforme a Resolução CONSUP nº 39, de 24 de julho de 2020.

No planejamento para a substituição das práticas presenciais para atividades em meios digitais, os cursos desenvolveram Plano de Trabalho específico para os componentes curriculares que envolvem práticas, conforme orientação da Portaria MEC nº 544/2020. Com vistas na publicização dessas informações, constam a seguir o(s) plano(s) de trabalho dos componentes curriculares que envolvem práticas, os quais foram elaborados para o período de desenvolvimento de forma remota do calendário letivo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Tecnologia em Gastronomia
CAMPUS: São Borja
SEMESTRE/ANO: 01 /2020

Esta disciplina/componente é? <input type="checkbox"/> PRÁTICA <input type="checkbox"/> TEÓRICA <input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Disciplina: BEBIDAS, ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA			
Docente Responsável: Luiza Motta Klöckner			
CH Presencial (até 16/03/20): 12 H	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 32 H	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 28 H	CH Total: 72 H
Ementa (mesma para o SIGAA): A relação da bebida com a história da sociedade. Principais bebidas e suas características. Classificação e os métodos de produção das bebidas. Serviços de bebida e bar. Técnicas de coquetelaria. Produção e classificação de cervejas. Conceito de vinho e vinicultura. A evolução do vinho no Brasil. As cepas, variedades estrangeiras e as adaptadas nas Américas. As variedades de vinhos. Produção e consumo de espumantes. Harmonização entre alimentos e vinhos.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Produção e consumo de espumantes; Enogastronomia; Técnicas de Coquetelaria; Cerveja (produção, classificação e características); Outras bebidas (características, produção e classificação).			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto: Encontros síncronos com o apoio da plataforma Meet, para aulas expositivas e interação com os alunos (convidados da área); Material de vídeo para exposição das técnicas de produção de bebidas e guiamento de degustação; Artigos, livros e material de leitura para embasamento do conteúdo.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto: Participação nos momentos síncronos (interação, questionamentos etc.); Interação através das atividades e leituras propostas; Atividades; Questionários.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



() remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Acesso ao SIGAA

Utilização da plataforma MEET - Google

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Guiamento de degustação de bebidas (princípios básicos de degustação, características a serem observadas) e de harmonização de alimentos e vinhos.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

* indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar a necessidade de atividade diferenciada.

** apenas para os componentes curriculares práticos ou com CH prática, registrar os conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados e, na parte da equivalência adotada para o Ensino Remoto, de que forma a abordagem prática da disciplina será substituída por atividades remotas, com as devidas justificativas, conforme previsto na Portaria MEC nº 544/2020, Art. 1º, § 4º.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)
CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
CAMPUS: São Borja
SEMESTRE/ANO: 1º /2020

Esta disciplina/componente é?	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto?
<input type="checkbox"/> PRÁTICA	<input checked="" type="checkbox"/> SIM
<input type="checkbox"/> TEÓRICA	<input type="checkbox"/> NÃO
<input checked="" type="checkbox"/> PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	

Disciplina: Cozinha de criação			
Docente Responsável: Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro			
CH Presencial (até 16/03/20): 16 horas	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 36 horas	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 20 horas	CH Total: 72 horas
Ementa (mesma para o SIGAA): Os fundamentos e os conceitos de uma cozinha inventiva: as bases clássicas, as formatações e as técnicas para a harmonia de cores, sabores, texturas e aromas da cozinha criativa.			
Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20): Cozinha de criação em eventos gastronômicos.			
Metodologia adotada para o Ensino Remoto:			
Aulas pelo google meet; material no sigaa, fórum, questionários.			
Avaliação adotada para o Ensino Remoto:			
Trabalhos que envolvem as disciplinas de cozinha de criação e eventos.			
Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



(x) remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

(.) presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do

exame. *Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Não se aplica.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

Não se aplica.

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

Não se aplica.

* indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar a necessidade de atividade diferenciada.

** apenas para os componentes curriculares práticos ou com CH prática, registrar os conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados e, na parte da equivalência adotada para o Ensino Remoto, de que forma a abordagem prática da disciplina será substituída por atividades remotas, com as devidas justificativas, conforme previsto na Portaria MEC nº 544/2020, Art. 1º, § 4º.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL
(em atendimento à Portaria MEC nº 544/2020)

CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
CAMPUS: São Borja
SEMESTRE/ANO: 1 /2020

Esta disciplina/componente é? () PRÁTICA () TEÓRICA (x) PARTE TEÓRICA E PARTE PRÁTICA	Esta(e) disciplina/semestre será finalizada(o) em formato remoto? (x) SIM () NÃO
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Disciplina: Organização de Eventos e Banquetes

Docente Responsável: Aline Prestes Roque

CH Presencial (até 16/03/20): 12 horas	CH Ensino Remoto (de 17/03 a 14/05/20): 32 horas	CH Ensino Remoto – parte II (de 03/08 a 25/09/20): 30 horas	CH Total: 72
-------------------------------------------	-----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	-----------------

Ementa (mesma para o SIGAA):
A elaboração e a organização de eventos gastronômicos nos diferentes propósitos, aplicações ou serviços. Tipificação de eventos. Composições específicas de brigadas de serviço, funções e cargos pertinentes às cozinhas, restaurantes, hotéis e empresas de eventos. Planejamento de tabelas de consumos para diferentes tipos de eventos. Harmonização entre comidas e bebidas.

Conhecimentos/conteúdos teóricos a serem trabalhados no Ensino Remoto – parte II (de 03/08/20 a 25/09/20):
Serão trabalhados eventos gastronômicos, aplicações e serviços, planejamento de tabelas de consumo para diferentes tipos de eventos. Harmonização entre comidas e bebidas.

Metodologia adotada para o Ensino Remoto:
Os alunos serão divididos em grupos; cada grupo terá um tema para trabalhar (Eventos na pandemia, Qualidade nos deliveries, Mudança de hábitos alimentares, Volta dos restaurantes diante desse cenário de pandemia). Os mesmos grupos entregarão um trabalho final em formato de PODCAST sobre alguma temática de evento, no trabalho deverá constar: Aplicações do serviço de cozinha e salão, planejamento de tabelas de custo, cardápio, harmonização entre alimento e bebida e regras de etiqueta.

Avaliação adotada para o Ensino Remoto:
Trabalhos em grupos:

Podcast e apresentação sobre as temáticas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Em caso de reprovação por nota, o exame da disciplina será feito de forma:

() remota, utilizando os recursos tecnológicos disponíveis.

() presencial, quando for possível, deixando a disciplina em aberto no SIGAA até a realização do exame.

*Acessibilidade adotada para o Ensino Remoto:

Comunicação via google meet, arquivos, vídeos postados no sigaa.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados de forma remota:

Aplicação do serviço de cozinha e salão em eventos.

**Conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados no retorno das atividades presenciais:

**Equivalência adotada para o Ensino Remoto:

Cases, exemplos do dia a dia.

* indicar os equipamentos/instrumentos necessários para que o estudante possa realizar a atividade de forma remota e, ainda, no caso de AEE, indicar a necessidade de atividade diferenciada.

** apenas para os componentes curriculares práticos ou com CH prática, registrar os conhecimentos/conteúdos práticos a serem trabalhados e, na parte da equivalência adotada para o Ensino Remoto, de que forma a abordagem prática da disciplina será substituída por atividades remotas, com as devidas justificativas, conforme previsto na Portaria MEC nº 544/2020, Art. 1º, § 4º.