

## APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

<b>Disciplina: GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO</b>	
<b>Código: SNA 0056</b>	<b>C.H. 45 h</b>
<b>Curso(s) Atendido(s):NUTRIÇÃO</b>	
<b>Docente: ELKA CARVALHO</b>	<b>Matrícula: 398543</b>
<b>Cronograma:</b> Planejamento de evento: características, etapas, fases Serviços em A/B utilizados em eventos. Papel dos garçons. Regras de comportamento SOCIAL E PROFISSIONAL Aula de mesa formal. Esquema e Hierarquia à mesa Enologia e outras bebidas: fabricação, tipos, serviço, adequação cm A/B <b>INICIO: 12 DE MARÇO ; TERMINO: 21 DE MAIO</b> <b>50% assíncrona e 50% síncrona</b>	
<b>Metodologia:</b> <b>Aulas síncronas com aulas expositivas utilizando slides, textos e debates.</b> <b>Aulas assíncronas com Vídeos</b>	
<b>Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)<sup>(3)</sup>:</b> <b>Não se aplica.</b>	
<b>Avaliação:</b> <b>Trabalhos individuais e em grupos através de atividades propostas e exercícios amparados em textos.</b>	
<b>Ferramentas digitais previstas:</b> <b>Google institucional/FOR EDUCATION</b>	
<b>Bibliografia:</b> MIRANDA,Luisa.Negocios&festas-cerimonial e etiqueta em eventos.Autêntica,Belo Horizonte,2001. MATIAS,Marlene.Organização de eventos.Manole,São Paulo,2002	

<sup>1</sup> Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

<sup>2</sup> Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

<sup>3</sup> Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.