
Atendendo a **PORTARIA Nº 1.428, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2018** que dispõe sobre a oferta, por Instituições de Educação Superior - IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial em seu Art. 8º onde exige que oferta de disciplinas na modalidade a distância em cursos presenciais, conforme disposto na respectiva Portaria, deve ser informada previamente aos estudantes matriculados no curso e divulgada nos processos seletivos, devendo ser identificadas, de maneira objetiva, **disciplinas, conteúdos, metodologias e formas de avaliação.**

DISCIPLINA: LINGUAGEM GASTRONÔMICA

CONTEÚDO: EMENTÁRIO:

Apresentação da história da gastronomia. Apresentação da atuação do profissional da gastronomia. Contextualização dos principais termos utilizados em uma cozinha e na gastronomia, desde cortes e bases de alimentos até equipamentos e utensílios da cozinha. Estrutura de uma cozinha e brigada de serviço. Cozinha nacional, internacional, molecular, *slow food*, *fast food* e *fusion cuisine*. Vocabulários específicos e terminologia na elaboração de cardápios.

METODOLOGIA: O método e prática de ensino-aprendizagem incorpora o uso integrado de tecnologias de informação e comunicação - TIC para a realização dos objetivos pedagógicos, por meio de um ambiente virtual de aprendizagem (AVA).

No AVA são postadas as sequências didáticas com material didático específico para a disciplina que é oferecida a distância, bem como a mediação de tutores, profissionais da educação com formação na área do curso.

Os profissionais são devidamente qualificados e compatíveis com o previsto no projeto pedagógico do curso - PPC e nos respectivos planos de ensino de cada disciplina.

Nos planos de ensino são descritas as atividades realizadas explicitando a forma de integralização da carga horária por meio de atividades on-line.

AVALIAÇÃO: O Método de avaliação segue o seguinte critério:

- Nota 1: composta por uma avaliação presencial valor: 3,0 pontos;
Atividades realizadas no portal (AVA) valor: 1,0 ponto;
 - Nota 2: composta por uma avaliação presencial valor: 5,0 pontos
Atividades realizadas no portal (AVA) valor: 1,0 ponto;
- Totalizando 10,0 pontos.