

MONITORIA DO CURSO DE GASTRONOMIA 2020.1

A ARTE DE APRENDER E ENSINAR NA GASTRONOMIA

UFPB/CTDR/DG

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA SELEÇÃO DE MONITORES

PROJETO: A Arte de Aprender e Ensinar na Gastronomia

COORDENAÇÃO: Prof^ª. Karinne Oliveira

**TECNOLOGIA CULINÁRIA
(2020.1)**

DATA: SEXTA 11/09

HORÁRIO: 09HS

AValiação: PROVA ESCRITA

**EMPREENDEDORISMO
(2020.1)**

DATA: SEXTA 11/09

HORÁRIO: 08:30HS

AValiação: PROVA OBJETIVA

Para todas as disciplinas serão selecionados 2 alunos (1 bolsista e 1 voluntário)

COMO DEVO PROCEDER

1. Acessar o SIGAA e realizar a inscrição;
2. **BAIXAR** o histórico escolar e **ENTREGAR** ao professor no ato da Avaliação;
3. O aluno já deverá ter cursado a disciplina para qual deseja realizar a seleção e ter sido aprovado com média igual ou maior que 7,0;
4. Deve ter disponibilidade de 12hs semanais para as atividades de monitoria;
5. Possuir conhecimentos e habilidades necessárias para utilizar tecnologias digitais de comunicação e informação;
6. O aluno que vai se candidatar à monitoria, obrigatoriamente, segundo o Edital Simplificado nº 018/2020 CPPA/PRG//UFPB deve ter concluído o Curso Preparatório para o Uso de Tecnologias Digitais no Ensino Remoto para discentes oferecido pela SEAD/PRG/UFPB com informações disponíveis no site eletrônico da SEAD (www.sead.ufpb.br).

COMO O RESULTADO É CALCULADO?

A MÉDIA FINAL é calculada de acordo com o previsto pela Resolução 02/1996 do CONSEPE

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{3 \times \text{nota da seleção} + 2 \times \text{nota da disciplina} + \text{CRA}}{6}$$

OUTRAS INFORMAÇÕES

1. Todo o processo segue a **Resolução nº02/1996 do CONSEPE** que regulamenta O Programa de Monitoria para os Cursos de Graduação da UFPB, além do Edital Simplificado nº 018/2020 CPPA/PRG//UFPB, especial para este período remoto.
2. Quaisquer esclarecimentos procurar o coordenador deste projeto (karinnegoliveira@gmail.com)

TECNOLOGIA CULINÁRIA

Horário da disciplina - Terça-feira (manhã)

Vagas - 02 (1 bolsista e 1 voluntário)

Data da prova - 11/09/2020

Horário - 09:00h

Obs.: O docente da disciplina irá entrar em contato com os discentes inscritos na seleção para melhor esclarecer sobre como ocorrerá a avaliação.

Conteúdo:

Alimentos de origem animal e vegetal - Conhecimento básico sobre sua composição e modificações pelo calor; Indicadores de preparo de alimentos (Peso bruto, peso líquido, fator de correção e fator de cocção) e Ficha técnica de preparo.

Bibliografia sugerida:

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013.

TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária – Coleção Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

EMPREENDEDORISMO

Horário da disciplina - Segunda-feira (manhã)

Vagas - 02 (1 bolsista e 1 voluntário)

Data da prova - 11/09/2020

Horário - 08:30h

Obs.: O docente da disciplina irá entrar em contato com os discentes inscritos na seleção para melhor esclarecer sobre como ocorrerá a avaliação.

Conteúdo:

Empreendedorismo: Um Campo e uma Atividade. Descobrimo Oportunidades: Entendendo Oportunidades de Empreendedorismo e Análise do Setor. Elaborando um Plano de Negócio

Bibliografia sugerida:

BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. Tradução All Tasks. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

COMPANS, R. Empreendedorismo urbano: entre o discurso e a prática. São Paulo: Editora UNESP, 2005.