| **PLANO DE DISCIPLINA** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Disciplina: AGAN | | Departamento: DNA | | Código |
| A disciplina será ofertada para outros cursos da área de saúde da Unirio?  ( ) sim ( x ) não  Quais? | | | | |
| A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição:  ( ) integral ( X ) noturno ( ) integral e noturno | | | | |
| Professor(es) responsável(eis): Rosana Pozza de Albuquerque | | | | |
| Professor(es) ministrante(s): Rosana Pozza de Albuquerque | | | | |
| Carga horária\*: 75h | Crédito teórico\*: 1 | | Crédito prático\*: 3 | |
| O conteúdo prático será ofertado remotamente: ( ) sim ( ) não ( x ) parcialmente  O conteúdo prático será parcialmente simulado de forma remota e o aluno deverá cumprir com os 50% restante da carga horária prática quando retornarem as atividades presenciais. Entretanto, ao cumprir com a disciplina e os 50% de conteúdo prático remoto, o aluno já está apto a se matricular na disciplina subsequente, no caso, ASA I. | | | | |
| Pré-requisito\*: Nutrição e Dietética I | | | | |
| Concorda com quebra de pré-requisito(s)/co-requisito(s)? (x ) sim ( ) não  Quais sim? Excepecionalmente no atendimento ao plano emergencial, concordo que o discente possa cumprir toda a parte teórica da disciplina Nutrição e Dietética I e 50% da parte prática, da mesma forma que indicado na disciplina AGAN em relação a ASA I.  Quais não? Nenhum | | | | |
| Ementa\*: Estudo da Teoria da Administração: as diferentes correntes do pensamento. Objeto de Estudo da Administração Geral e em Saúde; Funções administrativas e sua aplicação à Nutrição; Tipos de Estruturas e Departamentalização; Gestão da Qualidade e de Marketing; O “estado da arte” da Administração em Nutrição; Aplicação aos campos de atuação do nutricionista. | | | | |
| Conteúdo programático: Apresentação da disciplina, formas de avaliação e bibliografia; Introdução a Administração; Teorias Administrativas; Funções Administrativas aplicadas a Nutrição; Estrutura Organizacional; Organograma; Departamentalização; Avaliação; Gestão da Qualidade; Marketing; Discussão de Artigos científicos aplicados a temática da disciplina; Seminários e Prova Final. | | | | |
| Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar): Os créditos teóricos serão oferecidos 50% com conteúdo transmitido ao vivo via Google Acadêmico (Síncrono) e 50% com conteúdo transmitido por videoaulas, apostila em PDF com material complementar e curadoria com monitor da disciplina via Google Classroom e grupo da disciplina no Facebook. | | | | |
| As atividades serão: ( ) síncronas ( ) assíncronas ( x ) síncronas e assíncronas  Percentual aproximado de atividades: \_50\_% síncronas \_50\_% assíncronas | | | | |
| Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas): Serão realizados Quizz nas aulas síncronas (pelo menos um e no máximo 5 no total, a depender do perfil e condições dos alunos) e um trabalho final em forma de seminário. | | | | |
| Plataformas digitais: ( ) Moodle ( x ) Google institucional ( X ) Não definido (x) Zoom | | | | |
| Bibliografia:  **Bibliografia Básica**  -CHIAVENATO, IDALBERTO. **Teoria Geral da Administração**. 6ª Ed. Rio de Janeiro; Campus, 2001.  **-** BROCKA,B.&BROCKA,M.S**. Gerenciamento da Qualidade.Rio de janeiro,** Makron Books, 1994.  - KOTLER,P., et al. **Marketing para Serviços Profissionais**. São Paulo; Atlas, 1998.  **Bibliografia Complementar**  **-** ABREU, E.S et al. **Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer**. 2ª edição revisada e ampliada; São Paulo, Metha, 2007.  - AGUIAR, Silvio. **Integração das Ferramentas de Qualidade ao PDCA**. Belo Horizonte, Editora de Desenvolvimento Gerencial, 2002  - MEZOMO, IRACEMA de BARROS. **Os Serviços de Alimentação, Planejamento e** **Administração**, 5ª edição, São Paulo; Manole, 2002.  - TEIXEIRA, SUSANA e et. **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação**, São Paulo, Saraiva, 2002 .  - Wandelli. A.M.M.M, **Banco de Dados para Elaboração de** **Cardápios**, 2ª Ed. Rio de Janeiro; UNIRIO, 2006 | | | | |