

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II	
Código: SNA0057	C.H.:⁽¹⁾ 60 horas - 2 créditos teóricos/1 crédito prático
Curso(s) Atendido(s): Nutrição Integral/Noturno	
Docente:⁽²⁾ ROSA MARIA DE SÁ ALVES	Matrícula:⁽²⁾ 398227
RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA	2566437
Cronograma: Integral: 22/6 a 28/9 Noturno: 24/6 a 30/9 Ambas as turmas terão 50% de aulas síncronas e 50% de aulas assíncronas.	
Metodologia: Aulas expositivas utilizando recursos do classroom e projeção de slides. Elaboração de trabalhos em grupos utilizando textos didáticos. Exercícios formativos e avaliativos desenvolvidos de forma síncrona e assíncrona.	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)⁽³⁾: Não haverá atividade prática.	
Avaliação: Através de provas escritas, trabalhos realizados em grupos através de textos didáticos e temas desenvolvidos após exposição da teoria.	
Ferramentas digitais previstas: Classroom	
Bibliografia: ABREU, EDELI S., SPINELLI, M.G.N., PINTO, A.M.S., Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer, 2ª edição revisada e ampliada, São Paulo, Metha, 2007. ARAÚJO, MARIA ODETE D. E G., THERBIA, MARIA M.; Alimentos “Per capita”, RN, Editora Universitária, UFRN, 1992. ARMESTO, FELIPE FERNANDEZ. Comida, Uma História, São Paulo, Record, 2004. BARRETO, RONALDO L.P., Passaporte Para o sabor, Tecnologia de elaboração de cardápios, 5ª edição, Senac, 2004. BARHAM, PETER.; TRADUÇÃO MARIA HELENA VILLAR. A Ciência da Culinária, São Paulo, Roca ,2002. BENEDICTO, MARIA DE LOURDES E ET. Manual de dietas para restaurante industrial, São Paulo, Atheneu, 1997. BENSOUSSAN. EDDY, ALBIERI. SERGIO. Manual de Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho, São Paulo, Atheneu, 1997. Chiavenato, Idalberto. Gestão de Pessoas, o novo papel dos recursos humanos nas organizações, Rio de Janeiro, Elsevier/Campus ,1999 MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS –Segurança e Medicina do Trabalho –nº16, São Paulo, Atlas, 1999.	

MEZOMO, IRACEMA DE BARROS. Os Serviços de Alimentação, Planejamento e Administração, 5ª edição, São Paulo, Manole, 2002.

ORNELLAS, LIESELOTTE HOSCHL. A Alimentação Através dos Tempos, SC, UFSC, 2003.

ORNELLAS, LIESELOTTE HOSCHL, Técnica Dietética, 10ª edição, São Paulo, Atheneu Editora, 2007.

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutrição e Técnica Dietética, 2ª edição revisada e atualizada, São Paulo, Manole, 2006.

PROENÇA, ROSSANA P.C. E ET. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis /SC, UFSC, 2005.

RIBEIRO, OSNI MOURA. Contabilidade de Custo Fácil, 5ª edição, São Paulo, Saraiva, 1997.

REGGIOLE, MÁRCIA REGINA E ET. Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição, São Paulo, Atheneu, 2000.

TEIXEIRA, SUSANE E ET. Administração Aplicada à Unidades de Alimentação, São Paulo, Saraiva 2002.

SILVA FILHO, ANTONIO ROMÃO. Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais, São Paulo, Varela, 1996.

VAZ, CÉLIA SILVEIRA. Alimentação de Coletividade uma Abordagem Gerencial. Brasília. 2003.

ZANELLA, LUIZ CARLOS. Instalação e Administração de Restaurantes. São Paulo, Metha, 2007.

¹ Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

³ 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.