

## APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

<b>Disciplina:</b> Administração Geral Aplicada a Nutrição	
<b>Código:</b> SNA0052	<b>C.H.:</b> <sup>(1)</sup> 75h
<b>Curso(s) Atendido(s):</b> Nutrição Integral	
<b>Docente:</b> <sup>(2)</sup> Juliana Dias	<b>Matrícula:</b> <sup>(2)</sup> 1697151
<b>Cronograma:</b> 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.	
<b>Metodologia:</b> 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.	
<b>Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)</b> <sup>(3)</sup> : Não se aplica	
<b>Avaliação:</b> Serão realizados Quiz nas aulas síncronas (pelo menos um e no máximo 5 no total, a depender do perfil e condições dos alunos), exercícios e atividades para aprofundar o conteúdo e um trabalho final em forma de seminário (vídeos assíncronos).	
<b>Ferramentas digitais previstas:</b> Google Institucional	
<b>Bibliografia:</b>  <b>Bibliografia Básica</b> -CHIAVENATO, IDALBERTO. <b>Teoria Geral da Administração</b> . 6a Ed. Rio de Janeiro; Campus, 2001.  - BROCKA,B.&BROCKA,M.S. <b>Gerenciamento da Qualidade</b> .Rio de janeiro, Makron Books, 1994.  - KOTLER,P., et al. <b>Marketing para Serviços Profissionais</b> . 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

<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.