

PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: Administração em Serviços de Alimentação I	
Código: SNA 0054	C.H.: ⁽¹⁾ 90 horas crédito teórico: 4 / crédito prático: 1
Curso(s) Atendido(s): Nutrição Noturno	
Docente: ⁽²⁾ Taíssa Lima Torres da Silva Elka do Couto Carvalho	Matrícula: ⁽²⁾ 1998195
Cronograma: Modulo I - Apresentação da Disciplina: Cronograma; Metodologia: Avaliação e Referências Bibliográficas; - Atribuições do Nutricionista de Alimentação Coletiva: Dinâmica de grupo; - Administração de Serviços de Alimentação e Nutrição: Abordagem teórica aplicada à nutrição; - Gestão de Pessoas: Abordagem teórica aplicada à nutrição; - Gestão de Pessoas: Dinâmica de grupo; - Mesa redonda: Recrutamento e seleção; - Mesa redonda: Avaliação de desempenho; - Gestão de Pessoas: Caso prático; - Inovações e Tendências em Serviços de Alimentação: abordagem teórica aplicada à nutrição; - Palestra: Nutrição, Gastronomia e Saúde Pública; - Mesa redonda: Inovações em Serviços de Nutrição. - Planejamento físico funcional; - Visita simulada virtual ao Restaurante Escola/UNIRIO; - Visita simulada virtual a Clínica da Gávea; - Relatórios das visitas virtuais; - Gestão da Qualidade: Controle e avaliação em serviços de alimentação e nutrição; - Mesa redonda: Gestão da qualidade em Serviço de Nutrição Hospitalar; - Gestão da Qualidade: Caso prático; - Avaliação do Módulo I. Modulo II - Serviços Especiais - Apresentação: Metodologia: Avaliação e Referências Bibliográficas; - Ética comportamental e marketing pessoal; - Alimentação e cultura; - Menu (tipos, características); - Análise crítica de cardápios; - Mise in place em ambientes formais. Estrutura da cozinha de grande porte; - Apresentação do trabalho de grupo; - Avaliação do módulo II. - Auto avaliação.	
Metodologia: Aulas assíncronas (50% do total) e aulas síncronas (50% do total). As aulas (expositivas dialogadas) e palestras de conteúdo teórico serão ministradas e gravadas utilizando a plataforma digital disponibilizada pela universidade. As aulas práticas acontecerão na forma de visitas guiadas virtuais, mesas redondas e casos situacionais de vivências práticas, utilizando a plataforma digital. Além disso, atividades assíncronas como relatórios individuais e trabalhos em grupos serão realizadas ao longo do período letivo. Início das aulas: 24/06/2021 Término das aulas: 30/09/2021	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas) ⁽³⁾ : Não se aplica.	

As atividades práticas da disciplina serão ministradas na forma de casos de vivência prática, mesas redondas e visitas guiadas virtuais, enquanto não houver a vacinação de docentes e discentes para às atividades presenciais.

Avaliação: Relatórios das visitas virtuais. Fórum de debate dos casos de vivência prática. Avaliação de atitude (participação, assiduidade e colaboração). Seminários. Auto avaliação e Avaliação de reação.

Ferramentas digitais previstas: Google institucional

Bibliografia:

Bibliografia Básica

- CHIAVENATO, IDALBERTO. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro, Elsevier/campus, 2009.

- TEIXEIRA, SUSANA et al. Administração Aplicada á 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.

Bibliografia Complementar

- ABREU, EDELI S. e ET. Gestão de Unidades de Alimentação : um modo de fazer, 2a edição revisada e ampliada, São Paulo, Metha, 2007.

- Miranda, LUIZA. Negócios & Festas – Cerimonial e Etiqueta em Eventos, BH/MG, Autêntica, 2001.

- PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutrição e técnica Dietética, 2a edição revisada e atualizada, São Paulo, Manole , 2008.

- TEICHMANN, I.M. Tecnologia Culinária, Caxias do Sul, EDUCS, 2010

- Zanella, LUIZ CARLOS. Instalação e Administração de Restaurantes, São Paulo, metla, 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.**