



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROPOSTA DE ESTÁGIO

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Aplicada

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições

CÓDIGO: SCE 0002

CARGA HORÁRIA: 150 horas **CRÉD. TEOR. 0** **CRÉD. PRAT. 05**

PRÉ-REQUISITO: Administração Serviço de Alimentação II.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de alimentação sob o ponto de vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.

AVALIAÇÃO

Ao término do estágio o aluno deverá apresentar relatório elaborado por ele orientado pelo professor responsável, apresentando todas as características da Unidade em questão. Este relatório obedece a um roteiro elaborado e fornecido pelo professor da disciplina. Ao se reportar ao local de estágio o aluno levará para o preceptor uma ficha de avaliação fornecida pela Escola que deverá ser preenchida pelo mesmo e trazida pelo aluno à Escola, para ser apresentada juntamente com o relatório. O aluno que apresentar relatório deficiente dentro do prazo de entrega estabelecido pelo professor, será orientado a corrigir as deficiências do relatório a fim de que possa obter grau que o aprove na disciplina, como uma oportunidade a mais, uma vez que não há prova final. Caso não o faça, será reprovado por nota e caso não cumpra a carga horária curricular será reprovado por falta. Durante o período de estágio, o aluno deverá ter orientações agendadas junto ao professor que contarão como frequência. Ao término do estágio, deverá entregar relatório segundo o roteiro fornecido, ficha de frequência avalizada pelo preceptor e ficha de avaliação com a pontuação dada pelo orientador local nos itens: pontualidade, assiduidade, interesse, cooperação, iniciativa e independência, nível de conhecimento teórico, apresentação pessoal, sociabilidade e desembaraço, controle emocional e responsabilidade. A pontuação desses itens valem 30% da nota final. O relatório apresentado, vale 70% da nota final

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia básica:

FRANCO, GUILHERME. **Tabela de composição Química dos Alimentos** – Atheneu. R. J. S. P..1992

LIMA FILHO, GERSON PAULA DE. **Planejamento de Refeitórios**. Rio de Janeiro: G.N.A. 1980.

OLIVEIRA, NORITA WOOD. **Administração em Serviços de Nutrição**. Rio de Janeiro. Âmbito Cultural Edições Ltda. 1986, 2ª ed.

ORNELLAS, LIESELOTTE HOESCHL. **Técnica Dietética. Seleção e preparo de alimentos**. Júlio Reis. 3ª ed.. 1979.

MEZOMO, IRACEMA F. DE BARROS. **A Administração de serviços de Alimentação**. São Paulo. Terra, 1994. 4ª ed.

TEIXEIRA, SUZANA MARIA FERREIRA GOMES ET AL. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo. Atheneu, 1990.

ZANELLA, LUIZ CARLOS. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha. 2007.

Assinatura do Professor: _____
Profa. Sandra Goulart Magalhães