

## APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |                               |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Administração de Serviços de Alimentação I</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |                               |                     |
| <b>Código: SNA 0054</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>C.H.:(1)</b>          |                               |                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Carga horária*: 90 horas | Crédito teórico*: 4           | Crédito prático*: 1 |
| <b>Curso(s) Atendido(s): Graduação em Nutrição Integral</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                          |                               |                     |
| <b>Docente:</b> Mônica Valle de Cravalho (responsável com 70 horas) Elka Carvalho (ministrante 20 horas)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          | <b>Matrícula:</b> (2) 1024375 |                     |
| <b>Cronograma:</b><br>21 de junho inicio das atividades letivas até 02 de outubro para provas finais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |                               |                     |
| <b>Metodologia:</b> Aulas síncronas e / ou assíncronas.<br>Conteúdo Teórico: ministrado através de preleção dialogada, discussão de artigos científicos e não científicos, apresentação de filmes e apresentação de seminários, palestras e Conteúdo prático: estudos dirigidos, simulações de situações problema e mesas redondas. Aulas síncronas e / ou assíncronas.<br>.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |                               |                     |
| <b>Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)(3):</b><br><b>Não há atividades presenciais previstas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |                               |                     |
| <b>Avaliação:</b><br>Avaliação da participação, seminários, auto avaliação, casos práticos trabalhos escritos, conforme se apresentarem as condições dos estudantes ao ensino remoto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |                               |                     |
| <b>Ferramentas digitais previstas:</b><br>Google institucional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |                               |                     |
| <b>Bibliografia:</b> <div><p>Bibliografia:</p><p>Bibliografia:</p><p>Serão também utilizados artigos atualizados e novas possibilidades de indicação de referências.</p><p><b>Bibliografia Básica</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>- CHIAVENATO, IDALBERTO. <b>Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações</b>. Rio de Janeiro, Elsevier/campus,2009.</li><li>-TEIXEIRA, SUSANA et al. <b>Administração Aplicada á Unidades de Alimentação</b>, São Paulo, Saraiva, 2002.</li><li>- SILVA FILHO, ANTONIO ROMÃO. <b>Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais</b>. São Paulo, Varela, 1996.</li></ul><p><b>Bibliografia Complementar</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>- ABREU,EDELI S. e ET. <b>Gestão de Unidades de Alimentação : um modo de fazer</b>, 2ª edição revisada e ampliada, São Paulo, Metha,2007.</li><li>- Miranda, LUIZA. <b>Negócios &amp; Festas – Cerimonial e Etiqueta em Eventos</b>, BH/MG, Autêntica, 2001.</li><li>- PHILIPPI,SONIA TUCUNDUVA. <b>Nutrição e técnica Dietética</b>, 2ª edição revisada e atualizada, São Paulo, Manole , 2008.</li></ul></div> |                          |                               |                     |

- TEICHMANN.I.M. **Tecnologia Culinária**, Caxias do Sul, EDUCS, 2010
- Zanella, LUIZ CARLOS. **Instalação e Administração de Restaurantes**, São Paulo, metla, 2007.

#### **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.

<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.