

PLANO DE DISCIPLINA		
Disciplina: Administração em Serviços de Alimentação I	Departamento: Nutrição Aplicada	Código: SNA 0054
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: () integral () noturno (x) integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Mônica Valle de Carvalho / Taíssa Lima Torres da Silva		
Professor(es) ministrante(s): Elka Carvalho/ Mônica Valle de Carvalho/ Taíssa Lima T. da Silva		
Carga horária*: 90 horas	Crédito teórico*: 4	Crédito prático*: 1
O conteúdo prático será ofertado remotamente: () sim (x) não () parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos? Alternativa de estudo dirigido.		
Pré-requisito*:		
Ementa*: Administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, Planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, liderança e gestão e dos serviços especiais nas unidades de alimentação, normas de funcionamento, processo de tecnologia e inovação tecnológica.		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO UNIDADE I – Administração das Unidades e Serviços de Alimentação e Nutrição 1.1- Administração aplicada nos serviços e unidades de alimentação e Nutrição: Legislação, responsabilidade técnica 1.2- Objetivo dos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição 1.3- Condições e funcionamento dos Serviços e unidades de alimentação e Nutrição. 1.4- Aplicabilidade da Administração nos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição e a integração com outras disciplinas. UNIDADE II – Planejamento nos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição 2.1- Planejamento Físico de Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição 2.2- Orientação a planta física (área , localização, ambiência [revestimento, iluminação, ventilação, etc.] de hospitais e similares, restaurantes, spas e lactários. 2.3- Planejamento de cardápios (tipos, políticas de cardápios) aplicada a restaurantes de coletividades/institucionais , comerciais e similares. 2.4- Planejamento das diversas áreas dos serviços e Unidades de alimentação e Nutrição e lactários. UNIDADE III – Organização nos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição 3.1- Estruturação: tipos, características, vantagens e aplicação. 3.2- Organograma, fluxograma nos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição. 3.3- Aspectos Modernos da Departamentalização 3.4- Administração de Recursos Humanos nos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição. 3.4.1- Recrutamento e Seleção 3.4.2- Treinamento 3.4.3- Política de Cargos e salários 3.4.4. Avaliação de Desempenho 3.4.5- Métodos de Dimensionamentos de Pessoal UNIDADE IV- Comando nos Serviços e Unidades de alimentação e Nutrição 4.1 - Chefia, liderança e administração 4.2 - Tipos de lideranças e características 4.3 - Atribuição geral e específica do nutricionista/ Código de ética no enfoque Administrativo		

4.4 - Relações interpessoais nos serviços e unidades de alimentação e nutrição 4.5 - Terceirização e Serviços de auto-gestão UNIDADE V – Seminários em Temáticas de Alimentação, Nutrição e Avaliação de Serviços UNIDADE VI- Controle nos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição 6.1- Função controle nas diferentes áreas dos serviços e unidades de alimentação e nutrição 6.2- Utilização dos instrumentos de controle 6.3- Apuração de custos 6.3.2- A apuração de custos de serviços e unidades de alimentação e nutrição UNIDADE VII - Tópicos especiais nos Serviços de Alimentação 7.1- Comportamento profissional, técnicas de apresentação, marketing pessoal 7.2- Alimentação e cultura de outros povos 7.3- Análise e crítica nutricional dos cardápios internacionais.
Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar): Aulas síncronas e / ou assíncronas. 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
As atividades serão: () síncronas () assíncronas (x) síncronas e assíncronas Percentual aproximado de atividades: <u>50</u> % síncronas <u>50</u> % assíncronas
Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas): Avaliação da participação, seminários , estudos dirigidos e trabalhos escritos, conforme se apresentarem as condições dos estudantes ao ensino remoto.
Plataformas digitais: () Moodle () Google institucional (x) Não definido
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.

* Ementa e carga horária total, bem como os créditos teóricos e práticos não poderão ser alteradas, pois teriam que ser mudadas no PPC. Pré-requisito – não poderão ser acrescidos novos.

OBS: Aulas síncronas deverão respeitar os horários das disciplinas previstos em 2020.1. Por exemplo, disciplinas do noturno e integral que forem realizadas juntas, para as aulas síncronas, a turma do integral deverá ter aula no horário do integral e a turma do noturno no horário do noturno (respeitando os dias de aula previstos em 2020.1).