



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Aplicada

DISCIPLINA: Custos em Serviços de Nutrição **CÓDIGO:**

CARGA HORÁRIA: 45 Horas **CRÉD.TEÓR.:** 1 **CRÉD.PRÁT.:** 1

PRÉ-REQUISITO: Técnica Dietética I

EMENTA

Teoria, classificação e objetivos de custos, determinação de lucro, ponto de equilíbrio, relação volume/lucro, orçamento, implantação de sistema e apropriação de custos, engenharia de cardápio, avaliação de estoques, Curva ABC e aplicação nas UAN's e nas gestões de serviços de alimentação.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Capacitar o aluno a estruturar nas unidades de alimentação e nutrição e nas um sistema de custos atendendo as peculiaridades de cada unidade ou da gestão em questão.

Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Desenvolver com os alunos técnicas de custeamento aplicada aos diversos serviços
- Levar o aluno a trabalhar com os diversos processos e variáveis que incidem sobre custos
- Estabelecer uma sistemática de custeamento por responsabilidade
- Desenvolver uma estrutura de controle de custos para tomada de decisão
- Estabelecer uma sistemática de aplicabilidade de Curva ABC e Engenharia de Cardápios nos serviços de alimentação
- Levar o aluno a estabelecer o valor (importância) da apuração de custos para o profissional Nutricionista
- Desenvolver no aluno técnicas que incidam na redução de custos de refeições
- Desenvolver no aluno o espírito da pesquisa sobre custeamento.

METODOLOGIA

Através de aulas teóricas , exercícios desenvolvidos em sala de aula , leitura e discussão de textos , estudos de casos .

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I : A TEORIA DE CUSTOS

- 1.1 – Conceitos e importância na nutrição
- 1.2 - Natureza dos custos
- 1.3 – diferenciações básicas

Unidade II : OBJETIVOS DA APURAÇÃO DE CUSTOS

- 2.1 – Custos por determinação de lucro
- 2.2- Custos para tomada de decisão
- 2.3 - Custos para controle

Unidade III : AVALIAÇÃO DE ESTOQUE

- 3.1- Apropriação de custos nas UANs e outras gestões de alimentação
- 3.2- Materiais diretos e indiretos
- 3.3- Métodos de controle dos estoques
- 3.4- Critérios de avaliação dos inventários
- 3.5- Curva ABC

Unidade IV : SISTEMA DE CUSTEAMENTO

- 4.1- Custos por ordem e produção
- 4.2- Custos por processo
- 4.3- Custo Padrão
- 4.4- Análise do ponto de equilíbrio—Relação volume/produção/lucro
- 4.5- Custo unidade refeição
- 4.6- Elaboração de preços

Unidade V : ORÇAMENTO / ORÇAMENTO PROGRAMA

- 5.1 – Orçamento e o profissional nutricionista
- 5.2- Vantagens e limitações de um orçamento
- 5.3- Orçamento Programa

Unidade VI : ENGENHARIA DE CARDÁPIO

- 6.1- Aplicação nos restaurantes e gestões de alimentação
- 6.2- Classificação dos cardápios em gestão financeira
- 6.3- Soluções aplicadas

Unidade VII : IMPLANTAÇÃO DE UM SISTEMA DE CUSTOS NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

AVALIAÇÃO

Através de prova escritas ,trabalhos realizados em grupos através de textos didáticos e exercícios / casos de estudos desenvolvidos em sala de aula , pesquisa de campo e seminários..

BIBLIOGRAFIA

ARNOLD ,J.R.TONY . **Administração de Materiais ,Uma Introdução**. Tradução de Remoti, Celso e Esteves,Lenila R. São Paulo, Atlas, 1999

CHIAVENATO ,IDALBERTO . **Empreendedorismo ,Dando Asa ao Espírito Empreendedor**. São Paulo, Saraiva , 2004

_____. **Gestão de Pessoas : O Novo Papel dos Recursos Humanos nas Organizações**, Rio de Janeiro,Elsevier,1999

JEOLAS, R.R E SANTOS, ELIAS G. ; **O Negócio em Alimentos e Bebidas** .São Paulo. Ponto Crítico, 1999

KIMURA , ALICE YOSHIKO . **Planejamento e Administração de custos e Restaurantes Industriais**, São Paulo ,1999

KIMURA , ALICE YOSHIKO . **Planejamento e Administração de custos e Restaurantes Industriais**, São Paulo ,1999

KNIGHT, JUHN B & KOTSCHEVAR , L. H.; **Gestão ,Planejamento e Operação de Restaurante** ,São Paulo, Roca , 2005

LEONE ,GEORGE S.G. , **Custos um Enfoque Administrativo** , Rio de Janeiro , FGV ,1998

RIBEIRO ,OSNI MOURA , **Contabilidade de Custos Fácil** , 5ª edição , São Paulo ,Saraiva ,1997

TEIXEIRA ,SUSANA E ET .**Administração Aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição** , São Paulo,Atheneu , 2004

VAZ , CÉLIA SILVEIRA , **Restaurantes : Controlando Custos e Aumentando Lucros** , Brasília , CSV, 2006

ZANELLA ,LUIZ CARLOS . **Administração de Custos em Hotelaria** , RG , EDUCS, 1993.

_____. **Instalação e Administração de Restaurantes**, São Paulo, Metha,2007

