

PLANO DE DISCIPLINA		
Disciplina: Administração em Serviços de Alimentação I	Departamento: Nutrição Aplicada	Código: SNA 0054
A disciplina será ofertada para outros cursos da área de saúde da Unirio? () sim (x) não Quais? DATA DE INÍCIO: 02/03/2021 (Integral e Noturno) DATA DE TÉRMINO: 20/05/2021 (Integral e Noturno)		
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: (X) sim () não () parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos?		
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		

<p>4.3 - Atribuição geral e específica do nutricionista/ Código de ética no enfoque Administrativo</p> <p>4.4 - Relações interpessoais nos serviços e unidades de alimentação e nutrição</p> <p>4.5 - Terceirização e Serviços de auto-gestão</p> <p>UNIDADE V – Seminários em Temáticas de Alimentação, Nutrição e Avaliação de Serviços</p> <p>UNIDADE VI- Controle nos Serviços e Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>6.1- Função controle nas diferentes áreas dos serviços e unidades de alimentação e nutrição</p> <p>6.2- Utilização dos instrumentos de controle</p> <p>6.3- Apuração de custos</p> <p>6.3.2- A apuração de custos de serviços e unidades de alimentação e nutrição</p> <p>UNIDADE VII - Tópicos especiais nos Serviços de Alimentação</p> <p>7.1- Comportamento profissional, técnicas de apresentação, marketing pessoal</p> <p>7.2- Alimentação e cultura de outros povos</p> <p>7.3- Análise e crítica nutricional dos cardápios internacionais.</p>
<p>Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar): Aulas síncronas e / ou assíncronas.</p> <p>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, visitas virtuais, simulações de situações problema, mesas temáticas seguidas de resenhas</p>
<p>As atividades serão: () síncronas () assíncronas (x) síncronas e assíncronas</p> <p>Percentual aproximado de atividades: <u>50</u> % síncronas <u>50</u> % assíncronas</p>
<p>Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas):</p> <p>Avaliação da participação, seminários , estudos dirigidos e trabalhos escritos, conforme se apresentarem as condições dos estudantes ao ensino remoto.</p>
<p>Plataformas digitais: () Moodle (X) Google institucional () Não definido</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>Bibliografia Básica</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Bibliografia Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 acrescentados 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).