

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II – I/N	
Código: SNA0057	C.H.:(1) 60 horas (2créditos T/ 1 crédito P)
Curso(s) Atendido(s):Nutrição	
Docente:(2) Rosa MARIA DE SÁ ALVES; RENATA B. FERNANDES FONSECA	Matrícula:(2) Rosa – 398227 Renata - 2566437
Cronograma: INTEGRAL: INÍCIO 2/3 TÉRMINO 18/5 NOTURNO: INÍCIO 4/3 TÉRMINO 20/5 Síncrona: 50% Assíncrona: 50%	
Metodologia: Aulas expositivas utilizando recursos possíveis como a projeção de slides através de power point ou qualquer outro programa similar. Estímulo a debates através das dinâmicas e atividades propostas. Elaboração de trabalhos utilizando material didático disponibilizado como textos, artigos, filmes, documentários e exercícios (CRÉDITOS TEÓRICOS).	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)(3): Não será oferecida a carga horária prática neste momento.	
Avaliação: Atividades avaliativas como trabalhos e exercícios amparados em textos didáticos e temas desenvolvidos nas atividades síncronas e assíncronas.	
Ferramentas digitais previstas: Google institucional/ FOR EDUCATION	
Bibliografia: ABREU, EDELI S., SPINELLI, M.G.N., PINTO, A.M.S., Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer, 2ª edição revisada e ampliada, São Paulo, Metha, 2007. ARAÚJO, MARIA ODETE D. E G., THERBIA, MARIA M.; Alimentos “Per capita “, RN, Editora Universitária, UFRN, 1992. ARMESTO, FELIPE FERNANDEZ. Comida, Uma História, São Paulo, Record, 2004. BARRETO, RONALDO L. P., Passaporte Para o sabor, Tecnologia de elaboração de cardápios ,5ª edição, Senac, 2004. BARHAM, PETER.; TRADUÇÃO MARIA HELENA VILLAR. A Ciência da Culinária, São Paulo, Roca ,2002 BENEDICTO, MARIA DE LOURDES E ET. Manual de dietas para restaurante industrial, São Paulo, Atheneu, 1997. BENSOUSSAN. EDDY, ALBIERI, SERGIO. Manual de Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho, São Paulo, Atheneu, 1997.	

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas, o novo papel dos recursos humanos nas organizações, Rio de Janeiro, Elsevier/Campus, 1999.

MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS – Segurança e Medicina do Trabalho – nº16, São Paulo, Atlas, 1999.

MEZOMO, IRACEMA DE BARROS. Os Serviços de Alimentação, Planejamento e Administração, 5ª edição, São Paulo, Manole, 2002.

ORNELLAS, LIESELOTTE HOSCHL. A Alimentação Através dos Tempos, SC, UFSC, 2003.

ORNELLAS, LIESELOTTE HOSCHL. Técnica Dietética, 10ª edição, São Paulo, Atheneu Editora, 2007.

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. Nutrição e Técnica Dietética ,2ª edição revisada e atualizada, São Paulo, Manole, 2006.

PROENÇA, ROSSANA P.C. E ET. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis/SC, UFSC, 2005.

RIBEIRO, OSNI MOURA. Contabilidade de Custo Fácil ,5ª edição, São Paulo, Saraiva ,1997.

REGGIOLE, MÁRCIA REGINA E ET. Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição, São Paulo, Atheneu, 2000.

TEIXEIRA, SUSANE E ET. Administração Aplicada à 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.

VAZ, CÉLIA SILVEIRA. Alimentação de Coletividade uma Abordagem Gerencial. Brasília. 2003.

¹ Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

³ 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.