

## CEST: MISSÃO E VISÃO

<b>Missão</b>	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
<b>Visão</b>	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

## DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1331	<b>PLANEJAMENTO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA</b>	60h	2º

## EMENTA

Princípios da administração e sua relação com a gastronomia. Conceito, metodologia e processos de gerenciamento de unidade de alimentação para coletividade sadia e enferma. Planejamento e dimensionamento de equipamentos e utensílios. Recursos humanos e financeiros.

## OBJETIVOS

### GERAL

Conhecer os subsídios técnicos e legais que orientam a estruturação das unidades de alimentação e gastronomia voltadas para o atendimento de coletividades sadias e enfermas, de forma a caracterizá-las em suas especificidades, identificar problemas, analisar situações e propor soluções para seu adequado funcionamento.

### ESPECÍFICOS

Entender os fundamentos necessários à administração de unidades de alimentação e gastronomia.

Conhecer os elementos que integram a estrutura da unidade de alimentação e gastronomia.

Planejar os aspectos físicos de uma unidade de alimentação e gastronomia.

Verificar a sistemática de organização das diferentes áreas da unidade de alimentação e gastronomia, tendo em vista garantir seu correto funcionamento.

Identificar os sistemas de refeições coletivas.

Analisar o fluxo de produção na unidade de alimentação e gastronomia.

Conhecer os procedimentos essenciais à gestão de pessoas, tendo em vista sua adoção na prática.

Obter subsídios fundamentais que contribuam para uma boa administração de materiais e recursos financeiros.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I - CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA (10 horas)

1.1 Conceito / Evolução / Objetivos da unidade de alimentação e gastronomia

1.2 Modalidades funcionais

1.3 Setores da unidade de alimentação e gastronomia / Funções da unidade de alimentação e gastronomia/ Relações internas e externas

1.4 Atividades do chef de cozinha na unidade de alimentação e gastronomia

### UNIDADE II - INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO (10 horas)

2.1 Histórico da Teoria da Administração

2.2 Teorias da Administração

2.3 Processo administrativo: Planejamento, organização, Direção e Controle

2.4 Estruturas Organizacionais da UAG: Organogramas e Funcionograma

### UNIDADE III - PROCESSOS DE GERENCIAMENTO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA PARA COLETIVIDADES (15 horas)

3.1 Planejamento físico-funcional da UAG

3.2 Princípios básicos da construção de um Serviço de Alimentação: Instalações elétricas, hidráulicas, mecânicas, térmicas

3.3 Dimensionamento das áreas: recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização nas diversas áreas

3.4 Layout

#### **UNIDADE IV - PLANEJAMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (10 horas)**

- 4.1 Características
- 4.2 Dimensionamento
- 4.3 Requisitos, fatores que condicionam a aquisição dos equipamentos
- 4.4 Finalidade e manutenção de utensílios utilizados na unidade de alimentação e gastronomia

#### **UNIDADE V - RECURSOS HUMANOS (08 horas)**

- 5.1 Recrutamento de pessoal: conceito, finalidades e etapas
- 5.2 Seleção de pessoal
- 5.3 Admissão
- 5.4 Capacitação de pessoal
- 5.5 Dimensionamento de recursos humanos para unidade de alimentação e gastronomia - análises e descrição de cargos
- 5.6 Distribuição de pessoal na unidade de alimentação e gastronomia
- 5.7 Avaliação de desempenho dos recursos humanos na unidade de alimentação e gastronomia

#### **UNIDADE VI - RECURSOS FINANCEIROS (07 horas)**

- 6.1 Custos: conceito, classificação e métodos de apuração.
- 6.2 Previsão e controle dos custos
- 6.3 Curva ABC

#### **PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS**

Aulas expositivas dialogadas. Visita a Unidade de Alimentação e Gastronomia.

#### **TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's**

- TDE1: Leitura de artigo e estudo dirigido (4h)
- TDE2: Atividade de elaboração de fluxograma de atividade de unidade de alimentação e gastronomia (4h)
- TDE3: Visita técnica, discussão e entrega do roteiro visita (4h)

#### **RECURSOS DIDÁTICOS**

Quadro branco, Data Show, pincel, vídeos.

#### **SISTEMA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos, análises de peças jurídicas etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) três notas parciais (uma por mês, a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliação escrita individual com peso de 100% quando admitir, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

- leitura, interpretação e uma resenha de um artigo científico, que comporá a nota da 3.<sup>a</sup> avaliação, na proporção de até 30%;
- leitura e interpretação de um texto acadêmico, que serão resgatadas em prova, sob a forma de questões.

Outras atividades acadêmicas se farão necessárias como: visita técnica com elaboração de relatório.

Para avaliação das práticas poderão ser admitidos: relatório parcial das atividades práticas;

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

### ARTIGO CIENTÍFICO E VÍDEO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

SIQUEIRA, R.C.F; ZOTES, L. P. GASTRONOMIA: um diálogo entre custos e sabores. X Congresso Nacional de Excelência em Gestão. 2014.

### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. de S.; SPINELLI, M. G. N. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração**. 6. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015. *E-book*

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas**. São caetano do Sul, SP: Yendis, 2013. *E-book*

#### COMPLEMENTAR

BISCONTINI, M. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; TEIXEIRA, S. F. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

BRAGA, R. M. M. **Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. 5. ed. São Paulo, Senac, 2017.

CARNEIRO, M. **Administração de Organizações: teoria e lições práticas**. São Paulo: Atlas, 2012.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos**. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.