

16 PLANOS DE DISCIPLINAS

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: Gestão de Empresas no Setor de Alimentos e Bebidas
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Semestre
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Cícero Mauriberto de M. F. Duarte
EMENTA
Introdução à administração. Práticas administrativas aplicadas às empresas do setor de alimentos e bebidas na área de gestão de pessoas, finanças, vendas, marketing e produção.
OBJETIVOS
GERAL Compreender a otimização de processos de gerenciais para as empresas de alimentos e bebidas, através das teorias da área da administração de empresas.
ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none">• Identificar os principais conceitos administrativos na área de gestão de pessoas, finanças, marketing e produção• Fazer a abordagem de conceitos e as principais decisões envolvidas nas diferentes etapas do fluxo de materiais bem como o sistema de informações que permite o controle dos processos na área de alimentos e bebidas.• Enfatizar mecanismos de gestão e gerenciamento que facilitem a tomada de decisões.

<ul style="list-style-type: none"> • Abordar a importância da adoção de ferramentas da administração como diferencial competitivo no setor. 		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
I Gestão de pessoas	Processos de seleção, contratação e treinamento na área de alimentos e bebidas; liderança, comunicação e motivação	8
II Finanças	Noções de macro e microeconomia. Sistemas financeiros, tipos de investimentos e aplicações financeiras	8
III Marketing	Fundamentos do marketing, segmentação de mercado na área de alimentos e bebidas, visão geral do composto de marketing, pesquisa de mercado, marketing para produtos alimentares e bebidas	8
IV Vendas	Previsão de vendas: conceitos e técnicas	8
V Produção	Introdução a administração da produção, sistemas de produção, planejamento controle da produção em alimentos, arranjo físico, custos industriais.	8
METODOLOGIA DE ENSINO		
<p>As aulas devem ser conduzidas de maneira a levar o discente a atingir os objetivos definidos para a disciplina. Neste sentido, além de aulas expositivas, serão utilizadas outras técnicas de ensino-aprendizagem que se mostrem mais adequadas em função do assunto tratado em aula, tais como: trabalho em grupo, seminários, discussão de estudos de caso, visitas técnicas.</p>		

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O objetivo da avaliação do discente é de posicioná-lo quanto ao seu nível de aprendizagem na disciplina. Para tanto, devem ser realizadas avaliações intermediárias sob forma de trabalhos escritos, apresentação de seminários, relatórios de visitas técnicas. Serão realizadas também, duas provas escritas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Como recursos didáticos serão utilizados data show, vídeos e artigos de jornais e revistas especializadas na área de bebidas e alimentos

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

PAYNE-PALACIO, J. THEIS N. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12ª edição. Manole, 2015.

FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais em restaurantes, 7ª edição, Senac São Paulo. 2014.

MAXIMIANO, A. C. Introdução à Teoria Geral da administração. 3ª edição. São Paulo: Atlas. 2015.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

KOTLER, p. KELLER, K. L. Administração de Marketing. 14ª edição. Editora Porto Aleg Prentice Hall/Pearson 2012.

CHIAVENATO, A. Gestão de Pessoas. 4ª edição. São Paulo: Atlas, 2014.

MAXIMIANO, A. C. Administração de Projetos. 5ª edição São Paulo: Atlas. 2014.

SLACK N. JONES, A. B, JONHSTON R. Administração da Produção. 4ª edição São Paulo: Atlas, 2014.

OLIVEIRA, D de P. R. Administração de Processos. 5ª edição. São Paulo: Atlas, 2013.

WANKE Peter. Gestão de Estoques na Cadeia de Suprimentos. 3ª edição. São Paulo: Editora Atlas, 2011.

MARTINS, P. ALT, P. R. C. Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais. 3ª Edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2011