

15. 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 Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Laudicéia Araújo Santana
Docente Responsável pela turma: André Vasconcelos

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 Fornecer conhecimentos na área da administração de empresas que permitam uma otimização de processos gerenciais para as empresas de alimentos e bebidas.
ESPECÍFICOS a) Oferecer conhecimento dos principais conceitos administrativos na área de gestão de pessoas, finanças, vendas, marketing e produção; b) Apresentar 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; c) Apresentar mecanismos de gestão e gerenciamento que facilitem a tomada de decisão; d) Demonstrar a importância da adoção de ferramentas da administração como diferencial competitivo no setor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Gestão de pessoas	Processos de seleção, contratação e treinamento na área de alimentos e bebidas; liderança, comunicação e motivação.	8 horas
UNIDADE II Finanças	Noções de macro e micro economia. Sistemas financeiros, tipos de investimentos e aplicações financeiras.	8 horas
UNIDADE 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 horas
UNIDADE IV Vendas	Previsão de vendas: conceitos e técnicas	8 horas
UNIDADE V Produção	Introdução a administração da produção, sistemas de produção, planejamento controle da produção em alimentos, arranjo físico, custos industriais.	8 horas

METODOLOGIA DE ENSINO

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.

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 2 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 Alegre: 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. Planejamento Estratégico. 33ª edição. São Paulo: Atlas, 2015.

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.