

## PLANO DE ENSINO

<b>FACULDADE:</b> Ciências da Saúde de Juiz de Fora		
<b>CURSO:</b> Nutrição		<b>Período:</b> 7º.
<b>DISCIPLINA:</b> Custos em Serviços de Alimentação		
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 horas		<b>PRÉ-REQUISITO:</b> -
<b>SEMANAL:</b> 02 aulas	<b>TOTAL:</b> 40 aulas	

### EMENTA

Noções de Economia Básica. Noções sobre a Abrangência e as limitações da Economia Doméstica e Empresarial. Noções e conhecimento de Custos de serviços, pessoal e produtos em UAN. Processos de Inovação. Noções sobre planejamento de negócios e eventos na área de alimentação.

### OBJETIVOS

Adquirir habilidades e competências para:

- O entendimento da terminologia, da filosofia e das etapas de implantação de um sistema de custos empresariais.
- Conhecer conceitos básicos de economia doméstica e empresarial
- Adquirir a capacidade de fazer a composição de custos de cardápios variados
- Conhecer detalhadamente o custo da mão de obra respeitando e seguindo as leis trabalhistas
- Planejar o controle de custo dos diversos gastos UAN.
- Desenvolver projetos de pesquisa sobre planejamento de negócios e custos estruturais / investimentos em UAN
- Estimular a inovação e a criatividade nos processos econômicos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- I - Economia Doméstica e Empresarial;
  - O conceito de economia
  - O significado e as limitações da economia doméstica e empresarial
- II - Composição de Custos do Cardápio
  - Custos das saladas, sobremesas, carnes, guarnições e do arroz e feijão.
  - Custos dos materiais de limpeza
  - Custos dos descartáveis
  - Custo das guarnições de mesa
- III - Composição de Custos com a mão-de-obra
  - Salários
  - Encargos sociais
  - EPI's
  - PIS
  - Exames médicos
  - Horas extras
- IV - Composição de custos com gastos diversos
  - Gasto com Gás
  - Gasto com água
  - Gasto com energia elétrica
  - Gasto com análise microbiológica
  - Gasto com transporte /veículo
  - Gasto com Aluguel
  - Gasto com papelarias
- V - Custos Estruturais /Investimentos
  - valor da estrutura física
  - leasing de veículos

- manutenção e reposição de equipamentos
- manutenção e reposição de utensílios
- manutenção da estrutura física

VI - Controle de Custo com Inovação e Qualidade total

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

O conteúdo da disciplina será ministrado através de exposições teóricas com a utilização de quadro de giz, retroprojeter, data show, aparelho de som, projetor de slides e apresentação de vídeos. As aulas práticas serão desenvolvidas através de trabalhos em equipe e individuais, debates e seminários.

#### **RECURSOS DIDÁTICOS**

Data show, quadro de giz, apostila.

#### **ATIVIDADES DISCENTES**

Trabalho em grupo e pesquisa externa.

#### **PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

Provas, trabalhos, ADA

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KIMURA, ALICE YOSHIKO. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 94p.  
TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.  
TEIXEIRA, S. M.; OLIVEIRA, Z.M.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T. M. VAZ, C.S. Restaurantes - controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.  
KNIGHT, J. B. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. São Paulo: Roca, 2005. 492p.  
REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002. 129 p