

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
TEORIA GERAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
GESTÃO DE ALIMENTOS & BEBIDAS	STT00210	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30	TEÓRICA: 30	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
<p>Dar ao aluno condições de identificar e conduzir as principais técnicas de operação e gestão de financeira de empresas de alimentos & bebidas, dentro ou fora do contexto hoteleiro, que estejam em consonância com a administração contemporânea e com as demandas do mercado turístico em geral. Possibilitar ao discente o conhecimento de diferentes realidades de estabelecimentos de alimentação conforme os variados tipos de negócio e de serviço.</p>		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
<p>Serviços de eventos gastronômicos e suas modalidades. Gastronomia Hospitalar. Gerenciamento de A&B englobando atividades administrativas, técnicas e operacionais. Ferramentas de controle na gestão financeira e de materiais de A&B.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CANDIDO, I. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. 325p. FREUND, F.T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. [S.I.]: SENAC. 2008. 208p. ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CAMARGO, F.L.F. Serviços de Alimentação: Administração e Qualidade. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária – Universidade Federal de Pelotas, 2001. KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 2. ed. [S.I.]: Atheneu. 2009. 160p. MEZOMO, I.B., Os serviços de Alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413p. VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2. ed. Viçosa: UFV, 2011. 193p.</p>		

 COORDENADOR

 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2014