



FORMULÁRIO Nº 13 – <i>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</i>		
<b>CONTEÚDO DE ESTUDOS</b>		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
<b>NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</b>	<b>CÓDIGO</b>	CRIAÇÃO ( X )
OPERAÇÃO E GESTÃO DE EMPRESAS DE RESTAURAÇÃO	STT 00.155	ALTERAÇÃO: NOME ( ) CH ( )
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30	TEÓRICA: 30	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ( X )	OPTATIVA ( )	AC ( )
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Dar ao aluno condições de identificar e conduzir as principais técnicas de operação e gestão 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.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Serviços contemporâneos de A&B. A arte culinária e a operação de serviços de alimentação. Operação de A&B e produção culinária. Operacionalização do serviço de bebidas. elaboração e administração de cardápios. Técnicas de administração e gestão de setor de A&B. Gerenciamento contábil e financeiro de A&B. Gerenciamento da segurança alimentar no setor de alimentos & Bebidas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BARRETO, Ronaldo. <i>Passaporte para o sabor</i> . São Paulo: SENAC, 2001. CÂNDIDO, Índio e ZANELLA, Luiz C. <i>Restaurantes: Técnicas e processos de administração e operação</i> . Caxias do Sul: EDUCS, 2002. FONSECA, Marcelo Traldi. <i>Tecnologias gerenciais de restaurantes</i> . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009. KNIGHT, John B. & KOTSCHEVAR, Lendal H. <i>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</i> . 3 ed. São Paulo: Roca, 2004.		

\_\_\_\_\_  
COORDENADOR

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Julho/2010