



Plano de Curso:	2005/2006	Área:	Saúde	Curso Técnico:	Nutrição e dietética	C. Horária	75
Módulo:	Administração de Serviços de Alimentação	Professor:		Período:	4º	Nº aulas	100

COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
Administrar serviços de alimentação visando atendimento ao usuário, otimizando a lucratividade em relação à produção	- Reconhecer os fundamentos necessários à administração de unidades de alimentação e nutrição (U. A. N.) - Identificar os sistemas de refeições coletivas - Manter estrutura organizacional de unidades de alimentação e nutrição - Estruturar o funcionamento de unidades de alimentação e nutrição	- Unidades de alimentação e nutrição - Planejamento, organização, direção, coordenação, controle e avaliação - Administração de recursos humanos e materiais em U. A. N.	20
		- Histórico e serviços de alimentação - restaurantes industriais - restaurantes comerciais - restaurantes industriais - estudo de mercado do serviço de alimentação	10
		- Caracterização, etapas e tipos de estruturação organizacional - Departamentalização de U.A.N. - Administração - estocagem - Pré-preparo - Cocção - Distribuição - Áreas e ambiência - Instalações - Equipamentos - Pessoal – recursos humanos - Análise e descrição dos cargos - Recrutamento, seleção, treinamento, controle e avaliação	40
		- Atividades anteriores à produção de refeições - Atividades durante a produção e distribuição de refeições - Atividades subsequentes à produção de refeições - Formalização do funcionamento - Manuais - Rotina e roteiros - Fluxogramas - Orçamentos - Computador no serviço de alimentação	30

