



Plano de Curso:	2003/2004	Área:	Saúde	Curso Técnico:	Nutrição e dietética	C. Horária	75
Módulo:	Administração de Serviços de Alimentação	Professor:	Andréa Paulucci de Paiva	Período:	4º	Nº aulas	100

COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
▪ Administrar serviços de alimentação visando adequado 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	20
		▪ Planejamento, organização, direção, coordenação, controle e avaliação ▪ Administração de recursos humanos e materiais em U. A. N.	10
		▪ Histórico e serviços de alimentação ▪ restaurantes industriais ▪ restaurantes comerciais ▪ restaurantes industriais ▪ estudo de mercado do serviço de alimentação	40
		▪ 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	30
		▪ 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	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Média e Tecnológica
Escola Agrotécnica Federal de Barbacena-MG
Departamento de Desenvolvimento Educacional
Coordenadoria-Geral de Ensino

		▪ Orçamentos ▪ Computador no serviço de alimentação	
--	--	---	--