MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400035 - AMBIENTAÇÃO, FLUXOS, LAYOUT, EQUIP. E UTENS. - T1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (0) E (0) D (0)
Total de créditos	2
Distribuição de horas	T (30) P (0) E (0) D (0)
Total de horas	30

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
CASSANDRA DALLE MULLE SANTOS	36	0	0	0	36	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo (s) Geral (ais):
- Desenvolver conhecimento técnico básico e noções de planejamento físico, fluxo e “layout” de serviços de alimentação.
- Dimensionamento de equipamentos e utensílios.

Objetivos Específicos:
- Identificar equipamentos e utensílios em uma cozinha
- Incentivar o exercício de atividades de planejamento e organização, de serviços de alimentação
- Capacitar para o dimensionamento e estruturação de serviços de alimentação

Ementa

Estrutura Organizacional. Planejamento, ambiência, dimensionamento e instalações de serviços de alimentação.

Programa

1. Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha.
2. Planejamento da estrutura física de serviços de alimentação
3. Dimensionamento de áreas
4. Revestimentos, ventilação, iluminação, sistema de exaustão.
5. Análise de fluxos operacionais
6. Elaboração de planta física e “layout”
7. Dimensionamento de equipamentos.

Metodologia

Técnicas:
- Aulas expositivas;
- Estudo de casos / exercícios;
- Estudos dirigidos em sala de aula;
- Seminários.

Recursos:
- Os materiais a serem utilizados em aulas teóricas serão recursos audiovisuais, quadro negro e giz.

Critérios e métodos de avaliação

Nota 1
- Relatórios referente as visitas técnicas. 2 visitas. Peso: 1,0 + 1,0

Nota 2
- Prova teórica 1, referente aos conteúdos ministrados até a data. Peso: 2,0

Nota 3
- Prova teórica 2 referente aos conteúdos ministrados até a data. Peso: 2,0

Nota 4
- Trabalho de estrutura de cozinha. Escrito + Apresentação. Peso: 2,0 + 2,0

Média final: Nota 1 + Nota 2 + Nota 3 + Nota 4 = 10,0

PLANO DE ENSINO

Critérios e métodos de avaliação

Frequência:
O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas aulas.
Caso o aluno não compareça a alguma avaliação, sendo esta falta devidamente justificada junto ao colegiado do curso, será aplicada uma prova extra teórica no último dia de aula abordando todos os tema da disciplina.

Bibliografia básica

MEZZOMO, I. B. F. A administração de Serviços de alimentação. São Paulo, Ed. Terra, 4a ed., 1994, 469p.

TEIXEIRA, S. M. F. G. Administração Aplicada Às Unidades de Alimentação E Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990. 219p

SÍLVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projetos de restaurante e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.

Bibliografia complementar

IIDA I. Ergonomia – Projeto e produção. São Paulo, Ed. Edgar Blücher Ltda., 1993, 465p

LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. São Paulo, Ed. Atheneu, 1999, 135p.

FARIAS, A. Organização e métodos. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1982.

Outras informações