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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400049 - GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS - 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	
FELIPE FEHLBERG HERRMANN	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 Geral:
- Desenvolver conhecimentos sobre Gestão de Recursos Humanos em serviços de alimentação.

Objetivos Específicos:
- Desenvolver habilidades de gestão de pessoas
- Desenvolver habilidades de treinamento de indivíduos e equipes
- Desenvolver visão estratégica sobre gestão de recursos humanos e serviços para atendimento ao público
- Desenvolver reflexão teórico – pratica sobre a realidade da gestão de recursos humanos

Ementa

Fundamentos da gestão de recursos humanos. Recrutamento, seleção e treinamento de recursos humanos. Comportamento nas organizações.

Programa

1. Dimensionamento e distribuição de pessoal.
2. Legislação trabalhista, tipos de escala, cargos e atribuições.
3. Recrutamento, seleção, admissão e demissão.
4. Capacitação, treinamento, motivação e liderança.
5. Taxa de absenteísmo, rotatividade de pessoal

Metodologia

- Aulas expositivas;
- Estudo de casos / exercícios;
- Estudos dirigidos em sala de aula;

Critérios e métodos de avaliação

A verificação do aproveitamento do aluno compreenderá aspectos de assiduidade e avaliação de conhecimentos. A aprovação fica condicionada à frequência do aluno em pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) das aulas teóricas/práticas. O aproveitamento será aferido mediante a realização de 2(duas) avaliações, prova somada a um trabalho. O aluno que obtiver, média semestral inferior a 3,0 (três) estará definitivamente reprovado. O aluno que obtiver média semestral inferior a 7,0 (sete) e igual ou superior a 3,0 (três), submeter-se-á a um exame, versando sobre toda a matéria lecionada no período. O aluno que, feito o referido exame, obtiver média igual ou superior a 5,0 (cinco), resultante da divisão por 2 (dois) da soma da nota semestral com a do exame, estará aprovado.
A - Avaliação 1 (Prova): Peso 3,0;
B - Avaliação 2 (Prova): Peso 3,0;
C- Trabalho: Peso: 2,0
D - Apresentação: 2,0
Média final = {[(Nota 1) x 3] + [(Nota 2) x 3] + [(Nota 3) x 2] [(Nota 4) x 2]}/10 = 10,0
Nota:
O aluno que não comparecer em uma das avaliações, terá que justificar a falta via atestado. Caso contrário, fica inviabilizada a possibilidade de fazer a prova ou abonar faltas.

PLANO DE ENSINO

Bibliografia básica

CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999

LEME, R. Aplicação Prática de Gestão de Pessoas por Competências. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005

Bibliografia complementar

FERNANDES, B. H. R. Competências & Desempenho Organizacional. São Paulo: Saraiva, 2006

BECK, H. A Arte e a Ciência do Serviço. São Paulo: Ed.Anhembi Morumbi,2005

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

SANTOS, S. G. F. S. Treinando manipuladores de alimentos. São Paulo, Livraria Varela, 1999, 122p.

Outras informações