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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400062 - EMPREENDEDORISMO E DESENVOLVIM. DE NEGÓCIOS - T1
Período	2020/2
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	EX	Total	
FELIPE FEHLBERG HERRMANN	36	0	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 básicos ou gerais sobre empreendedorismo e desenvolvimento de negócios aplicados à Gastronomia.

Objetivos Específicos:
- Conscientizar e ampliar a visão dos alunos sobre a importância e aplicabilidade do conceito em Gastronomia;
-Desenvolver habilidades empreendedoras nos alunos para os diversos campos da atividade econômica;
- Incentivar os alunos na busca das possibilidades e limites para o desenvolvimento da função empreendedora em Gastronomia.

Ementa

Elaboração e operacionalização de projetos (científico e empresarial). Estrutura de um projeto empresarial. Metodologia do projeto. Empreendedorismo. O Perfil Empreendedor. Gerência e Liderança. Planejamento. Plano de Negócios.

Programa

1. As origens do conceito.
2. A importância para o desenvolvimento e contexto atual.
3. Os diversos tipos, o coletivo, o social e outros.
4. O empreendedorismo e sua aplicabilidade.
5. Função gerencial versus função empreendedora.
6. Perfis emprendedores.
7. Intra-empreendedorismo.
8. Desenvolvendo possibilidades de negócios em gastronomia.
9. A gestão empreendedora.
10. O empreendedorismo e o financiamento.
11. Empreendedorismo em áreas de aglomeração empresarial.
12. O Plano de Negócio: estrutura e elaboração.

Metodologia

Aulas síncronas/Plano de Negócio

Critérios e métodos de avaliação

A–Avaliação 1: Peso 3B–Trabalho2: Peso 4C–Atividades Semanais: Peso 3Média final= [(Nota 1*3) + (Nota 2*4)+(Nota 3*3)]/3= 10,0Composição da nota do trabalho:1.No trabalho será avaliado:resultado,originalidade, aplicabilidade, viabilidade de comercialização, disposição do grupo;Nota:O aluno que faltar em alguma(s) das avaliações ou que não atinja a média final 7,0, poderá prestar uma prova no final do semestre (A combinar), para obter então a(s) nota(s) que falta(m). Esta avaliação incluirá todo o conteúdo da disciplina. O aluno que chegar atrasado no dia daavaliação/apresentaçãonão vai realizá--la, a mesma ficará para o dia da recuperação de provas em atraso (toda matéria). Asapresentaçõesfora do prazoterão um desconto de 50% na nota.As entregas parciais do Plano de Negócio devem ser realizadas via E--aula. Ainda, aentrega do plano de negócio final deverá ser entregue, preterivelmente, até às 23h59do dia 25/06/21–via E--aula

Bibliografia básica

CULLINANE, J. J. Manual de sobrevivência do empreendedor. Rio de Janeiro: Berkeley do Brasil, 1993.

PLANO DE ENSINO

Bibliografia básica

DEGEN, R. J.; MELO, A. A. A. O Empreendedor: Fundamentos da iniciativa Empresarial. 2. ed. São Paulo: McGraw-Hill. 1989.

DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

DRUCKER, P. F. Inovação e Espírito Empreendedor (entrepreseurship); prática e princípios.4. ed. São Paulo. Pioneira, 1994.

PAVANI, C. Plano de Negócios. São Paulo: Lexikon, 1998

PEREIRA, H. J.; SANTOS, S. A. Criando seu próprio negócio: como desenvolver o potencial empreendedor. Brasília: SEBRAE, 1995.

Bibliografia complementar

DOLABELA, F. Boa Idéia! E Agora? Plano de Negócio, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa Cultura Editores Associados ,352 p.

Outras informações