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

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400043 - PLANEJAMENTO E ENGENHARIA DE CARDÁPIOS - M1
Período	2021/1
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (2) E (0) D (0)
Total de créditos	4
Distribuição de horas	T (30) P (30) E (0) D (0)
Total de horas	60

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)						Vínculo
	T	P	E	D	EX	Total	
LOURENCE CRISTINE ALVES	0	0	0	0	0	0	Professor Regente
CARLA ALDRIGHI GOMES	18	36	0	0	0	54	Professor responsável pela turma
FELIPE FEHLBERG HERRMANN	18	36	0	0	0	54	Professor Regente

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:
Capacitar para na elaboração de cardápios de acordo com os princípios da nutrição, técnicas dietética, e nos princípios da engenharia de cardápios.

Objetivos Específicos: - Identificar as preferências alimentares e hábitos regionais da clientela.
- Desenvolver a capacidade de relacionamento com o cliente, através do conhecimento do cardápio e sua aceitabilidade.
- Identificar preparações com maior e menor margem de contribuição para contribuição na lucratividade.
- Desenvolver a capacidade de equilibrar as preparações com valor agregado e preparações com maior preferência.

Ementa

Elaboração de cardápios. Padrões de cardápios e tipos de clientela. Processo de compra e abastecimento. Elaboração de menus. Avaliação técnica do cardápio. BCG - curvas de experiência, aprendizado e crescimento. Conceitos de gestão de custos. Formação de preço de venda. Classificação de acordo com a matriz BCG em food service. Impacto da engenharia de cardápios na lucratividade.

Programa

1. Elaboração e desenvolvimento de cardápios
2. Criação e design de cardápios
3. Tipologia de cardápios
4. Elaboração de menu
5. Controle de desperdícios
6. Política de Compras
7. Engenharia de Cardápios

Metodologia

A disciplina será ministrada através de aulas expositivo-dialogadas, via webconf do ambiente de aprendizagem e-AULA da Instituição de Ensino. Se valerá desta plataforma de aprendizagem como espaço de construção de conhecimento coletivo. Alunos e professores utilizarão fóruns, chats, web conferências, entre outras ferramentas de tecnologia, para trocarem conhecimento, informações e dúvidas sobre os conteúdos ministrados.
A cada semana será proposto um encontro síncrono, que acontecerá nas sextas-feiras das 08:50 às 10:50.
Os materiais a serem disponibilizados nas atividades assíncronas serão: artigos, capítulos de livros, estudos dirigidos e vídeos que dialogam com a temática da disciplina.
As atividades a serem executadas corresponderão 4,8 horas-aula semanais (sendo 2 síncronas e o restante assíncronas), totalizando 72 horas-aula (ou 60 horas relógio) ao longo das 15 semanas. A presença será computada através da execução de uma atividade interativa proposta semanalmente para tal finalidade.

Critérios e métodos de avaliação

Avaliações:
Serão realizadas proporcionalmente, de acordo com o conteúdo abordado entre os professores da disciplina:
Parte 1 (Planejamento e criação de cardápios); Parte 2 (Engenharia de cardápios)

Parte 1:
AVALIAÇÃO 01 – Trabalho descritivo e visual (Criação de dois cardápios ao longo do semestre - 2,0 pontos)

PLANO DE ENSINO

Critérios e métodos de avaliação

AVALIAÇÃO 02 – Participação e assiduidade (1,0 ponto)
AVALIAÇÃO 03 – Prova Teórica Individual (3,0 pontos)

Parte 2:
AVALIAÇÃO 04: Prova teórica individual - Custos e Engenharia de cardápios (4,0 pontos)

MÉDIA FINAL: AVALIAÇÃO 1 + AVALIAÇÃO 2 + AVALIAÇÃO 3 + AVALIAÇÃO 4 = 10,0

FREQUÊNCIA: Os ddiscentes deverão ter no mínimo 75% de frequência na disciplina. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer o exame. A frequência será contabilizada de acordo com a realização das atividades interativas semanais presentes na plataforma e-aula, as quais ficarão disponíveis para efetivação por uma semana.

Bibliografia básica

CAMARGO, F. L. Planejamento de Cardápios. Pelotas, Editora e Gráfica Universitária, UFPel, 2003, 176p.

GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. Avaliação de Serviços de nutrição e alimentação. São Paulo, Sarvier, 1986, 113p.

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

TEICHMANN, M. I. Cardápios técnicos e criatividade. Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 2a ed., 1990, 220p.

SILVA, L. B.; MONNERAT, M. P. Princípios básicos de alimentação para coletividades. Rio de Janeiro. Editora Cultura Médica Ltda., 1982, 362p

SCHILLING, M. Qualidade em nutrição. São Paulo, Livraria Varela, 1995, 115p.

Bibliografia complementar

JEOLÁS, R.S. O negócio em alimentos e bebidas – custos, receitas e resultados no Food Service através da Engenharia de Cardápio. São Paulo: Ponto Crítico, 2000.

VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. Contabilidade de custos. Ed. Pioneira, 11a ed., 2001, 456p

BITTENCOURT, E. S. Manual de custo e controle dos restaurantes. Ciep. São Paulo, 1979

MARTINS, E. Contabilidade de Custos. São Paulo: Atlas, 1999

COOPER, R.; KAPLAN, R. S. Custo e Desempenho: administre seus custos para ser mais competitivo. São Paulo : Futura, 1998

SAKURAI, M. Gerenciamento integrado de custos. São Paulo: Atlas, 1997

Outras informações

Exame: Prova teórica do conteúdo trabalhado ao longo do semestre, realizada via e-aula, contendo questões de múltipla-escolha e dissertativas.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: (disponível na plataforma Pergamum)

SILVA, S. M. C. Cardápios: Guia prático para elaboração. 4 ed. RJ: Roca, 2019

OBSERVAÇÃO: ADVERTÊNCIA LEGAL
Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel. As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel. Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas.