

CURSO DE GRADUAÇÃO:		
SÉRIE:	SEMESTRE LETIVO DO ANO: (x) 1º SEMESTRE () 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES	ANO: 2019/1

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA**BLOCO I – IDENTIFICAÇÃO**

Código da Disciplina:

Nome da Disciplina:

Dia(s) da semana

Horário(s) de aula

- **Enfoque:**

(1) () Obrigatória

(2) () Optativa (x) Eletiva () PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso: _____

Série: _____

- **Observação:**

Número de Alunos por Disciplina:

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

Teórica (horas):

Prática (horas):

Teórico-Prática (horas):

Carga Horária Total (horas):

EAD (horas):

Unidade Administrativa: Departamento

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Maria Terezinha Antunes	8	8	14
Docente (s) colaborador (es) na disciplina (aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina)	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
Docente (s) convidado (s) na Disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSPA

BLOCO IV – DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO

Ementa: Princípios teóricos sobre treinamento e capacitação de equipes, metodologias e estratégias de treinamento e aplicação prática das atividades em produção de refeição.

Objetivo Geral: Capacitar alunos que pretendam atuar em serviços de produção de refeições à planejar e aplicar treinamentos de equipe em temas referentes ao desenvolvimento dos processos deste setor.

Objetivos Específicos:

1. Promover e aplicar os conhecimentos da gestão de pessoas para a realização de treinamentos e dinâmicas com quaisquer equipes de trabalho;
2. Promover e aplicar conhecimentos das áreas de Nutrição e Gastronomia para a realização de treinamentos aplicados aos processos de produção de refeição;
3. Desenvolver habilidade de planejar e aplicar treinamentos em equipes de trabalhos de produção de refeição.

Conteúdo Programático:

1. Importância do treinamento para a empresa e para o trabalho em equipe, conceitos teóricos
2. Como planejar e aplicar treinamentos
3. Recursos lúdicos e dinâmicas de grupo como ferramentas de treinamento
4. Estudos de Caso como ferramenta de desenvolvimento para treinamentos em serviços de produção de refeições.
5. Aplicação de treinamentos em Serviços de Alimentação

Procedimentos Didáticos:

- Aulas expositivas e dialogadas com recursos visuais: apresentação em power point, vídeos.
- Atividades em grupo: estudos de caso, exercícios teórico-práticos e seminários
- Atividades em Educação à Distância

Atividades em Educação a Distância:

Observar a orientação da Portaria 1134/2016-MEC. A oferta de carga horária a distância (não importando o percentual que ocupe da disciplina) deve ser combinada previamente com a Coordenação do Curso, de forma que, a partir do registro no Plano de Ensino, possa ser feito o controle do percentual total da matriz curricular em EAD. Observa-se, ainda, que as aulas em EAD podem se referir a atividades de cunho teórico, prático e/ou teórico-prático (por esse motivo, NÃO devem ser descontadas da carga horária destinada a aulas práticas, teóricas ou teórico-práticas).

- As atividades EAD planejadas para esta disciplina são atividades onde os alunos desenvolverão pesquisas e atividades de forma remota, relacionadas com as aulas teóricas presenciais. Estas atividades serão orientadas remotamente, no horário reservado para a disciplina e nos horários e dias livres, quando possível.

Situações e Critérios de Avaliação:

Serão realizadas atividades como seminários, trabalhos em grupos e estudos dirigidos com a finalidade de avaliar a aprendizagem do aluno e a sua capacidade em transpor a teoria abordada para situações da prática profissional considerando a sua participação e envolvimento em tal processo.

Avaliações: serão realizadas 3 avaliações, as quais valerão de 0 a 10, sendo uma nota proveniente de trabalhos individuais (EaD) (peso 2,0) e duas notas de atividades práticas em grupo (cada uma com peso 4,0).

Bibliografia Básica:

(Três itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

1. CHIAVENATO, Idalberto. *Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações*. 4ª ed. – Barueri, São Paulo: Manole, 2014.
2. AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Fátima Garcia de. *Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
3. CHIAVENATO, Idalberto. *Recursos Humanos: o capital humano das organizações: como atrair, aplicar, manter, desenvolver e monitorar este valioso tesouro organizacional*. 10ª ed. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

Bibliografia Complementar:

(Cinco itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

1. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. 4ª ed. Barueri, SP: Manole, 2011.
2. Vários autores. *As pessoas na organização*. São Paulo: Editora Gente, 2002.
3. ABREU, Edeli Simone de *et al.* *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 4ª ed. – São Paulo: Editora Metha, 2011
4. DECENZO, David A.; ROBBINS, Stephen P.; VERHULST, Susan L. *Fundamentos da Administração de Recursos Humanos*. Tradução da 11ª edição. *E-book online*: Editora Elsevier, 2015. **Disponível na plataforma e-volution.**

5. ROTHMANN, Ian; COOPER, Cary L. Fundamentos de psicologia organizacional e do trabalho. Tradução da 2ª edição. *E-book online*: Elsevier, 2017. **Disponível na plataforma e-volution.**
6. ARELLANO, Eliete Bernal; CEZAR, Ana Maria R. V. C. Gestão de pessoas nas empresas contemporâneas brasileiras. 1ª ed. *E-book online*: Elsevier, 2017. **Disponível na plataforma e-volution.**

Outras Fontes:

BLOCO V – CRONOGRAMA
Cronograma de Atividades para **DISCIPLINAS**

Data (dd/mm)	Dia da semana	Horário	Turma	Conteúdo da aula	Aula*	EaD**	Laboratório	Professor que ministra a aula e/ou Professor/Palestrante convidado
12/03	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Dinâmica de apresentação Apresentação da disciplina Importância do treinamento para a dinâmica de trabalho em Serviços de produção de refeições	T	-	-	Maria Terezinha Antunes
19/03	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Conceitos de gestão de pessoas utilizados em treinamentos: motivação, liderança, trabalho em equipe – atividade individual com material teórico e exercícios	T	EaD	-	Maria Terezinha Antunes
26/03	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Como planejar, coordenar e aplicar treinamentos Discussão de Caso em grupos	T/P	-	-	Maria Terezinha Antunes
02/04	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Recursos lúdicos e dinâmicas de grupo Proposta de atividade em grupo	T	-	-	Maria Terezinha Antunes
09/04	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Atividade em grupo: pesquisa de uma dinâmica ou recurso para ser apresentada na próxima aula – divisão por temas	T/P	EaD	-	Maria Terezinha Antunes
16/04	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Apresentação das dinâmicas em grupo: 4 grupos	P	-	-	Maria Terezinha Antunes
23/04	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Apresentação das dinâmicas em grupo: 4 grupos	P	-	-	Maria Terezinha Antunes
30/04	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Temas de interesse para treinamentos em Serviços de Alimentação Estudo de caso – debate em grupos	T/P	-	-	Maria Terezinha Antunes
07/05	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Estudo de Caso – atividade individual	T/P	EaD	-	Maria Terezinha Antunes

14/05	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Atividade em grupo: planejar um treinamento para colaboradores de um serviço de alimentação – divisão por temas	T/P	EaD	-	Maria Terezinha Antunes
21/05	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Apresentação dos treinamentos: 4 grupos	P	-	-	Maria Terezinha Antunes
28/05	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Apresentação dos treinamentos: 4 grupos	P	-	-	Maria Terezinha Antunes
04/06	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Avaliação Coletiva dos treinamentos apresentados	T/P	-	-	Maria Terezinha Antunes
11/06	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Montagem de portfólio com material dos trabalhos	T/P	EaD	-	Maria Terezinha Antunes
18/06	Terça-feira	16:30 – 18:30	A	Avaliação da Disciplina Exame	T	-	-	Maria Terezinha Antunes

*Indicar como a aula será desenvolvida: Teórica (T), Prática (P) e/ou Teórico-Prática (TP)

**Assinalar se a aula será desenvolvida na modalidade de Educação a Distância (EaD)

Data de emissão: ____/____/____

Professor Regente: _____

Chefe do Departamento: _____

Coordenador do Curso: _____