



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2022
Tp. Período	Anual
Curso	NUTRIÇÃO (220)
Disciplina	2939 - ABASTECIMENTO E CUSTOS EM NUTRICAÇÃO
Turma	NUI-B

Carga Horária: 68

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Conceito, processo e classificação de custos. Custos de mão de obra. Custos diversos. Planejamento e apuração de custos. Política, avaliação e controle de estoque. Planejamento de compras e licitações. Avaliação do desperdício. Volume de produção. Uso de programas em produção de refeições.

I. Objetivos

- Transmitir conceitos e princípios sobre custos;
 - Capacitar o aluno para uma melhor compreensão sobre controle de estoque e política de compras;
 - Propiciar conhecimento sobre planejamento e gestão de cardápios;
 - Desenvolver o conhecimento a respeito de gerenciamentos de unidades de alimentação.
-

II. Programa

Unidade I

- Cardápios
- Planejamento de cardápios
- Avaliação de cardápios
- Receituário padrão
- Avaliação de desperdício

Unidade II

- Compras e seu planejamento
- Controle de fornecedores
- Volume de produção

Unidade III

- Estoque
- Elementos de política de estoque
- Critérios de avaliação de estoque
- Método ABC de controle de estoques

Unidade IV

- Custos: conceito, processo e classificação
 - Custo unitário
 - Diferença entre custo e preço
 - Custos da matéria prima
 - Custos de mão-de-obra
 - Custos diversos
 - Custos fixos
 - Custos com encargos
 - Custo financeiro
 - Custo total, padrão e real
 - Custo pelo método da ponderação ou clássico
 - Fatores que interferem nos custos
 - Planejamento de custos
 - Análise e controle de custos
 - Uso de programas em produção de refeições
-

III. Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais e quadro de giz
 - Aulas práticas
 - Discussão de textos e artigos científicos
 - Visitas técnicas
-

IV. Formas de Avaliação

- Provas
 - Desenvolvimento e relatório de aulas práticas
 - Estudos dirigidos
 - Trabalhos
-

V. Bibliografia

Básica



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	NUTRIÇÃO (220)	
Disciplina	2939 - ABASTECIMENTO E CUSTOS EM NUTRICAÇÃO	Carga Horária: 68
Turma	NUI-B	

PLANO DE ENSINO

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 94 p.
TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 219p.
VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção das refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p.

Complementar

IUDÍCIBUS, S. Análise de Custos. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1993. 168p.
MARTINS, E. Contabilidade de custos. 6 ed. Sao Paulo: Atlas, 1998. 388 p.
MEGLIORINI, E. Custos. São Paulo: Makron, 2001. 192p.
MINISTÉRIO DO TRABALHO. Programa de Alimentação do Trabalhador. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/empregador/pat>
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006. 221p.
REGGIOLI, M. R. R.; GONSALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2002. 129 p.
SILVA, S. M. C. S. da; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Editora Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2004.195p.
TEICHMANN, I. T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 6.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 151p.
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 3 ed. Brasília, 2011. 228 p.
VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2 ed. Brasília, 2011.196 p.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 12/2022
Data: 06/06/2022