



# 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-A

## 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

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

## 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