

Programa Analítico de Disciplina

NUT 382 - Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 4h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: II

Objetivos

Objetivo geral:

- Capacitar o estudante a realizar a gestão financeira de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Objetivos específicos:

- Conhecer os princípios de organização contábil e financeiros para Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Diferenciar custos diretos e indiretos, fixos e variáveis;
- Compreender os principais fatores que afetam a gestão financeira em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Gerir e controlar estoques.

Ementa

Princípios de organização contábil para serviços de alimentação. Princípios financeiros aplicáveis a serviços de alimentação. Principais custos considerados em um serviço de alimentação. Fatores que afetam o controle de custos em serviços de alimentação. Gestão e controle de estoques.

Pré e correquisitos

NUT 386*

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Nutrição

Área de Nutrição e Alimentação

NUT 382 - Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1.Princípios de organização contábil para serviços de alimentação 1.Histórico da contabilidade 2.Conceitos fundamentais 3.Procedimentos básicos 4.O balanço 5.A demonstração de resultados 6.Índices financeiros básicos	14h	0h	0h	0h	14h
2.Princípios financeiros aplicáveis a serviços de alimentação 1.Noções de matemática financeira 2.Orçamento para serviços de alimentação 3.Planejamento de custos em serviços de Alimentação 4.Tipos e métodos de custeio	12h	0h	0h	0h	12h
3.Principais custos considerados em um serviço de alimentação 1.Conceito de custo 2.Custo econômico x custo contábil 3.Custo fixo x custo variável 4.Custo direto x custo indireto 5.Custo evitável x custo inevitável 6.Custo de oportunidade ou custo alternativo 7.Custo marginal	10h	0h	0h	0h	10h
4.Fatores que afetam o controle de custos em serviços de alimentação 1.Custo de material 2.Custo de mão-de-obra (direta e indireta) 3.Gastos operacionais e diversos 4.Outros fatores 5.Cálculo de custos em serviços de alimentação	14h	0h	0h	0h	14h
5.Gestão e controle de estoques 1.Gestão de estoque: custo com matéria-prima (direta-indireta) 2.Apuração de custo 3.Giro de estoque e número médio de dias de estoque 4.Apuração dos resultados	10h	0h	0h	0h	10h
Total	60h	0h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); e Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: W9MJ.O5W4.HGC5

Prática	Prática executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	Estudo dirigido
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário

NUT 382 - Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição

Bibliografias básicas	
Descrição	Exemplares
BACKER, M., JACOBSEN, L.E. Contabilidade de custos. São Paulo: McGraw Hill, 1978. 2ª v.	0
BIRCHFIELD, J. C. Manual de operaciones para el servicio de alimentos. 1ª.ed. México: Diana, 1986. 473p. ISBN 968-13-1577-4.	0
ESHBACH, C.E. Administracion de servicios de alimentos. 1ª ed. México: Diana, 1989. 342p. ISBN 968-13-1397-6.	0
FONSECA, J.P. da. Matemática financeira. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1983. 165p. ISBN 85-7030-006-9.	0
IUDÍCIBUS, S. de. Teoria da contabilidade. São Paulo: Atlas, 1981. 352p.	0
KIMURA, A. Y. Planejamentos e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003 94p.	0
MANDARINO, U. Custos. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1981. 128p.	0
MARTINS, E. Contabilidade de custos. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1982. 351p.	0
NEVES, Silvério das; VICECONTI, Paulo E. V. Contabilidade básica e estrutura das demonstrações financeiras. 12 ed. São Paulo: Frase editora, 2004.	0
OLIVEIRA, E.V. Planejamento e organização do serviço de nutrição e dietética. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rev. Aum. [s. n.], 1987. 258p.	0
SILVA, L. B. da, MONNERAT, M. P. Princípios básicos de alimentação para coletividade. Rio de Janeiro: Edição dos Autores, 1982. 362p. ISBN 85-7006-038-6.	0
TEIXEIRA, S.F.M.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 219p.	0
VAZ, C. S. Restaurantes - Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.	0
WEST, B.B., WOOD, L., HARGER, V.F. Servicios de alimentos en instituciones. 4ª ed. Washington: Organización Panamericana de la Salud, 1973. 229p. Publicación Científica, 270.	0
Bibliografias complementares	
Não definidas	