

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: PRINCIPIOS DE ADMINISTRAÇÃO	CÓDIGO: EAL P-951	PERÍODO: 9º
CARGA HORÁRIA: 40ha = 33,3h		
REVISÃO: 04/2018		
I - COMPETÊNCIAS		
Apresentar conceitos da moderna administração e administração no século XXI. Definir as funções da administração: Planejamento, Organização, Direção e Controle. Assuntos Emergentes: Qualidade e Produtividade; Administração estratégica.		
II - HABILIDADES		
Adquirir uma visão sistêmica da organização de uma indústria de alimentos, abrangendo processos de gestão de pessoas e gestão de processos. Ser capaz de transmitir os conhecimentos básicos de organização de empresas, segundo os diversos enfoques da administração. Ser capaz de as funções da Administração: planejamento, organização, direção e controle.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
Natureza e os desafios atuais da Administração; Visão histórica da Administração científica; O Ambiente das Organizações; A Administração em um contexto globalizado, dinâmico e competitivo; Inventando e reinventando as organizações; A Cultura Organizacional; Fundamentos do Planejamento; Formulação de Objetivos; Tomada de decisão; Fundamentos da Organização; Desenho Departamental/ Organizacional; Fundamentos da Direção; Comunicação e Negociação nas Organizações; Liderança nas Organizações; Motivação nas Organizações; Fundamentos do Controle; Administração Estratégica.		
IV – METODOLOGIA		
Aulas expositivas, estudos de casos, projetos e dinâmicas.		
V – AVALIAÇÃO		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: CHIAVENATO, I. Administração para não administradores: a gestão de negócios ao alcance de todos. 2. ed. São Paulo: Manole, 2011 MAXIMIANO, A. C. A. Introdução à Administração. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004. MOTTA, L. C. G., VASCONCELOS, I. F. G. Teoria Geral da Administração. São Paulo: Thomson Learning, 2002.</p> <p>Complementar: CERTO, S. C. Administração Moderna. São Paulo: Prentice Hall, 2005. ACESSO VIRTUAL. DECENZO, D. A., ROBBINS, S. P. Fundamentos de Administração. Prentice Hall, 2004. ACESSO VIRTUAL. MAXIMIANO, A. C. A.. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. ACESSO VIRTUAL. CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. SILVA, R.O. Teorias da administração. 3ª ed. São Paulo: Pearson, 2013 ACESSO VIRTUAL. SOBRAL, F. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro. 2ª ed. São Paulo: Pearson, 2013. ACESSO VIRTUAL.</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E PROJETOS INDUSTRIAIS	CÓDIGO: EAL E-952	PERÍODO: 9º
CARGA HORÁRIA: 120ha = 100h		
REVISÃO: 04/2018		
I - COMPETÊNCIAS		
<p>Reconhecer a necessidade do projeto e identificar a suas etapas. O projeto de detalhamento. O ciclo de vida e a tipologia em projetos. Utilização de ferramentas específicas na gestão de projetos. Especificações e dimensionamento de equipamentos e instalações. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo Elaboração de fluxograma de processos de uma indústria de alimentos. Estudo de layouts. Avaliação econômica do projeto. Análise de sensibilidade e a gestão de riscos. O anteprojeto de uma indústria de alimentos.</p>		
II - HABILIDADES		
<p>Ser capaz de desenvolver projetos necessários ao desenvolvimento de um processo industrial implantação de uma Indústria alimentícia. Desenvolver as habilidades para executar estudos sobre produtos, processos e equipamentos. Especificações de instalações. Avaliar economicamente o projeto. Elaborar um anteprojeto de uma indústria de alimentos.</p>		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
<p>Avaliação de sistemas e avaliação econômica de projetos da indústria de alimentos; projetar arranjos físicos, visando a aplicação de técnicas no planejamento industrial; compreender o mercado para dimensionar a demanda e a oferta dos produtos; estabelecer a localização e os fatores de influência na logística do empreendimento; estabelecer fatores como escala e tamanho de mercado para os produtos; realização de um anteprojeto completo.</p>		
IV – METODOLOGIA		
<p>Aulas expositivas, exercícios de aplicação dos conceitos estudados, leitura e discussão de artigos. Realização de dinâmicas para exemplificar situações reais, filmes e documentários. Desenvolvimento de um anteprojeto. Utilização de ferramenta MS Project.</p>		
V – AVALIAÇÃO		
<p>Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).</p>		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: FERREIRA, R. G. Engenharia Econômica e Avaliação de Projetos de Investimento. São Paulo, Atlas, 2012. CASAROTTO FILHO, N. ; KOPITCKE, B. H.. Análise de Investimentos. São Paulo: Atlas, 11 ed, 2010. MELHADO, S.; FARSSURA, T.. Gestão de projetos industriais. São Paulo: Editora Pini, 2015.</p>		
<p>Complementar: CASAROTTO FILHO., N. FÁVERO, S. F.; CASTRO, J. E. E. Gerência de Projetos / Engenharia Simultânea. São Paulo: Editora Atlas, 1998. BATTESINI, M.. Projeto e leiaute de instalações produtivas. Curitiba: Intersaberes, 2016 ACESSO VIRTUAL WOILER,S.; MATHIAS,W.F. Projetos – Planejamento, Elaboração e Análises. Editora Atlas S.A., São Paulo. 2008. SAMANEZ, C. P.. Engenharia Econômica. São Paulo: Pearson, 2009. ACESSO VIRTUAL HIRSCHFELD, H. Engenharia, economia e análise de custos. São Paulo: Atlas, 2001</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: GESTÃO DE PROJETOS	CÓDIGO: EAL E-953	PERÍODO: 9º
CARGA HORÁRIA: 40ha = 33,3h		
REVISÃO: 04/2018		
I - COMPETÊNCIAS		
<p>O projeto como forma de organização do trabalho nas empresas. O ciclo de vida, da iniciação ao encerramento e a utilização de ferramentas específicas na gestão de projetos. O papel do gerente de projetos e as equipes de alto desempenho. O planejamento, a execução e o controle de projetos. Técnicas da programação e a gestão do tempo. As Instituições de referência (Project Management Institute - PMI) e as áreas de influência na gestão de projetos. As lições aprendidas.</p>		
II - HABILIDADES		
<p>Capacitar o aluno na aplicação de procedimentos metodológicos de planejamento, execução e controle de projetos, conforme as principais técnicas existentes na atualidade; utilização de ferramentas para execução e o controle de projetos; poder gerenciar todas as áreas que envolvem a moderna gestão de projetos.</p>		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
<p>Desenvolvimento do plano do projeto visando a sua implementação; definição de objetivos para o planejamento dos projetos, identificando os diversos envolvidos na gestão de projetos; avaliação e organização das informações, estruturando-as de forma a suprir o processo de planejamento de um projeto; aplicação dos procedimentos de utilização de uma ferramenta de apoio à gestão de projetos (MS-Project).</p>		
IV - METODOLOGIA		
<p>Aulas expositivas, exercícios de aplicação dos conceitos estudados, estudos de caso, leitura e discussão de artigos. Realização de dinâmicas para exemplificar situações reais, filmes e documentários. Aulas de laboratório utilização da ferramenta MS Project.</p>		
V - AVALIAÇÃO		
<p>Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).</p>		
VI - BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: CARVALHO, F. C. A. DE. Gestão de projetos. São Paulo: Pearson, 2015. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL GIDO, J.; CLEMENTS, J. P. Gestão de Projetos [tradução da 5. edição norte-americana]. São Paulo: Gengage Learning, 2016. MAXIMIANO, A. C. A. Administração de projetos – como transformar ideias em resultados. São Paulo, Atlas, 2009.</p> <p>Complementar: GRAY, C. F.; LARSON, E. W.; CATTUNDA, D. GERENCIAMENTO DE PROJETOS - o processo gerencial. Traduzido por FERNANDES, F. São Paulo: MCGRAW HILL – ARTMED, 2009. NEWTON, RICHARD. O gestor de projetos. São Paulo: Pearson, 2011. VALERIANO, D. Moderno Gerenciamento de Projetos. São Paulo: Pearson. 2005. VIVACQUA, F. R. MACEDO O. S. , XAVIER, L. F. S.; XAVIER, C. M. S. Metodologia de Gerenciamento de Projetos: Methodware. Rio de Janeiro: Brasport, 2009. OLIVEIRA, G.B. Microsoft Project 2010 & gestão de projetos. São Paulo: Prentice Hall, 2012. ACESSO VIRTUAL.</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	CÓDIGO: EAL E - 954	PERÍODO: 9º
CARGA HORÁRIA: 40ha = 33,3h		
REVISÃO: 04/2018		
I - COMPETÊNCIAS		
Elaborar um projeto para desenvolvimento de trabalho de conclusão de curso, com tema que se enquadre na área de atuação do Engenheiro de Alimentos.		
II - HABILIDADES		
Capacitar o aluno para elaboração de projeto de pesquisa, oferecendo elementos para a reflexão sobre a prática científica; sensibilizar o aluno para a importância dos métodos e da formação de referencial teórico condizente com as necessidades de pesquisa; fornecer aos alunos conhecimento sobre os padrões de normatização de trabalhos acadêmicos.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
Pesquisa bibliográfica para definição do tema e metodologia. Construção do projeto para desenvolvimento de trabalho de conclusão de curso.		
IV - METODOLOGIA		
Aulas expositivas e elaboração de projeto de pesquisa.		
V – AVALIAÇÃO		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser \geq a 5,0 (cinco inteiros).		
VI - BIBLIOGRAFIA		
Básica: OLIVEIRA, Silvio Luiz de. Tratado de metodologia científica . São Paulo: Pioneira, 2002. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.. Metodologia do trabalho científico . 6. ed. São Paulo DIAS, Donaldo de Souza; SILVA, Mônica Ferreira da. Como escrever uma monografia . São Paulo: Atlas, 2010. SEVERINO, A. J.. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.		
Complementar: SAMPIERI, R. Hernández; COLLADO, Carlos Fernández; LUCIO, Pilar Baptista. Metodologia de pesquisa . 3.ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisa, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002. FERRAREZI JUNIOR, Celso. Guia do trabalho científico do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese . São Paulo: Contexto, 2015. ACESSO VIRTUAL COSTA, M. A. F. da; COSTA, M.F.B. da. Metodologia da pesquisa: conceitos e técnicas . Metodologia da pesquisa: conceitos e técnicas : Interciência, 2001. Brasil. Métodos físico-químicos para análise de alimentos . São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. ACESSO VIRTUAL WALPOLE, R.E.; MYERS, R.H.; Probabilidade e estatística para engenharia e ciências , 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2014. ACESSO VIRTUAL		