

SEXTO PERÍODO

TA 41 – Administração de Empresas de Alimentos

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
40	33,33	2	H	0	0	40

EMENTA Introdução à administração. Práticas administrativas aplicadas às empresas do setor de alimentos e bebidas na área de gestão de pessoas, finanças, vendas, marketing e produção. A evolução do pensamento em administração, o ambiente organizacional e a tomada de decisão. Planejamento, organização, direção e controle. Apresentar a abordagem de conceitos e as principais decisões envolvidas nas diferentes etapas do fluxo de materiais bem como o sistema de informações que permite o controle dos processos na área de alimentos e bebidas.

OBJETIVOS Entender o processo de organização da empresa industrial ou de serviço, desde a localização, o produto, previsão de demanda, planejamento da produção e gestão de qualidade até a sua interação com a cadeia de suprimentos. Desenvolver a habilidade em administração da produção aplicada às empresas do setor de alimentos e bebidas. Desenvolver a habilidade de fazer reflexão crítica da esfera de produção. Compreender, controlar e melhorar processos de trabalho. Compreender, controlar e melhorar instrumentos de tomada de decisão. Analisar e relacionar a função produção dentro de uma visão sistêmica e holística de modo a estruturar o processo produtivo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Fundamentos da administração:
 - a. A administração e as organizações.
 - b. A evolução do pensamento da administração.
 - c. O ambiente organizacional.
 - d. A tomada de decisão em administração
2. Funções da administração:
 - a. Planejamento e estratégia.
 - b. Organização e modelos organizacionais.
 - c. Direção, motivação e liderança.
 - d. Controle e sistemas
3. Áreas funcionais da administração:
 - a. Administração de produção na indústria de alimentos e bebidas.
 - b. Administração de marketing.
 - c. Administração de recursos humanos.
 - d. Administração financeira.
 - e. Administração de suprimentos.
4. Sistemas de Planejamento da Produção
 - a. O Planejamento Agregado
 - b. O Programa Mestre de Produção
 - i. Administração da demanda
 - c. Tipos de Sistemas de Planejamento e Controle de Produção
 - i. Sistema empurrar (push)
 - ii. Sistema puxar (pull)

5. Sistemas de Planejamento das Necessidades de Recursos
 - a. Planejamento das necessidades de materiais - MRP
 - b. Planejamento das necessidades de capacidade
6. Planejamento e Controle do chão de Fábrica na Manufatura
 - a. Programação da manufatura focada no processo
 - b. Programação da manufatura focada no produto
7. Estudo de Tempos e Métodos
 - a. Tempo cronometrado
 - b. Amostragem do trabalho
 - c. Processos e Operações
8. Manufatura Just in Time / Kanban
 - a. Filosofia Just in time
 - b. Elementos da manufatura just in time
 - c. Técnica Kanban
9. Projeto de Manutenção Industrial
 - a. Análise de falhas e máquinas
 - b. MTP/TPM Manutenção Produtiva Total
 - c. Normatização, Padronização e Auditoria do sistema MPT/TPM
10. Previsão da Demanda (vendas)
 - a. Planejamento, predição e previsão
 - b. Demanda
 - c. Tipos de previsão
 - d. Métodos de previsão

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas EaD assíncronas através do ambiente virtual de aprendizagem SIGAA empregando recursos audiovisuais, vídeos, textos para leitura e discussão em fóruns, questionários, enquetes, gravação de podcasts.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

As avaliações do desempenho dos alunos se darão com a realização de no mínimo duas verificações de aprendizagem, que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Computador, wifi e ambiente virtual de aprendizagem SIGAA.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DAFT, Richard L.; BRUGUGNOLI, Veronica Favato. **Administração**. São Paulo: Cengage Learning. xxv, 687p. ISBN: 9788522125241.
2. MARTINS, Petrônio G; LAUGENI, Fernando P. **Administração da produção**. São Paulo: Saraiva. xx, 561 p. ISBN: 9788502618350.
3. KOTLER, Philip; KELLER, Kelvin Lane. **Administração de marketing**. São Paulo: Pearson. 874 p. ISBN: 9788543024950.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CAMPOS, Alexandre de; BARSANO, Paulo Roberto. **Administração: guia prático e didático..** São Paulo: Érica. 272 p. ISBN: 9788536516950.
2. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes *et al* (autora). **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu. 219 p. ISBN: 8573792515.