

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, BIBLIOGRAFIA E ETAPAS DE PROVAS POR SETORIZAÇÃO**

<b>Etapas de Provas</b>	Escrita (*)	Conforme disposto nos Artigos 43 a 53 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Didática (*)	Conforme disposto no Artigo 55 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Prática (**)	Conforme disposto no Artigo 56 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Títulos e Trabalhos (*)	Conforme disposto no Artigo 60 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
	Arguição de Memorial (*)	Conforme disposto no Artigo 54 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.	
<b>Instituto de Nutrição Josué Castro</b>			
<b>Código</b>	MS-056	<b>Setorização Definitiva</b>	Gestão de Serviços
<b>Conteúdo Programático</b>	<p>Este concurso pretende identificar um perfil simultâneo de professor que seja pesquisador. Isso significa que em todas as provas o candidato deverá demonstrar produção própria de conhecimento científico e capacidade de formação de pessoal em nível de graduação e pós-graduação, bem como conhecimento conceitual do tema associado ao conhecimento da pesquisa científica desenvolvida na área. Não se trata apenas de ser capaz de transmitir o conhecimento obtido em livros texto, mas também aquele obtido na leitura de trabalhos científicos publicados em periódicos especializados. Assim, nos pontos abaixo, o candidato deverá revelar, em todas as provas, conhecimento no campo da Administração aplicada à gestão de serviços de alimentação. São os seguintes os pontos programáticos deste concurso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teorias Gerais da Administração</li> <li>2. Planejamento Estratégico em Empreendimentos Gastronômicos</li> <li>3. Gestão Contábil e Financeira em Empreendimentos Gastronômicos</li> <li>4. Gestão Estratégica de Pessoas em Empreendimentos gastronômicos</li> <li>5. Fundamentos de Marketing de Serviços</li> <li>6. Logística de Abastecimento de Estabelecimentos Gastronômicos</li> <li>7. Empreendedorismo e sustentabilidade em negócios de alimentação</li> <li>8. Ética em negócios. Código de Defesa do Consumidor</li> <li>9. Plano de Negócios em Empreendimentos.</li> <li>10. Comunicação Empresarial</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	<p>A Bibliografia sugerida abaixo é apenas uma orientação não limitando a possibilidade de uso de outros autores/obras pelo candidato</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ALMEIDA, J. B. Manual de Direito do Consumidor. 6 ed. São Paulo: Saraiva, 2015.</li> </ol>		

2. ARNOLD, J. R.T. Administração de Materiais. São Paulo: Atlas, 2005.
3. BRAGA, R. M. M. Gestão da Gastronomia - Custos, Formação de Preços, Gerenciamento e Planejamento do lucro. 3 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.
4. CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Lei 8.078 de 11/09/90. Brasília, Diário Oficial da União, 1990.
5. CORRÊA, H.; CAON, M. Gestão de serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. 1 ed. 9 reimpr. São Paulo: Atlas, 2011.
6. DORNELAS, J. Empreendedorismo. Transformando ideias em negócios. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2016.
7. DORNELAS, J.; TIMMONS, J. A.; SPINELLI, S. A Criação de Novos Negócios - Empreendedorismo Para o Século XXI. 2 ed. São Paulo: Campus, 2014.
8. GIL, A. C. Gestão de Pessoas: enfoque nos papéis profissionais 1 ed. 12 reimpr. São Paulo: Atlas, 2012.
9. KOTLER, P. KELLER, K. L. Administração de Marketing. 14 ed. São Paulo: Pearson, 2012.
10. MAGNÉE, H. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2005.
11. MAXIMIANO, A. C. A. Teoria Geral da Administração: da revolução urbana à revolução digital. 6 ed. 8 reimpr. São Paulo: Atlas, 2011.
12. PADOVEZE, C. L.. Introdução à contabilidade. São Paulo: Cengage Learning, 2006.
13. ROBBINS, S. P. Administração: Mudanças e Perspectivas. São Paulo: Saraiva, 2005.
14. STICKNEY, C. P.; WEIL, R. Contabilidade financeira. São Paulo: Cengage Learning, 2010.
15. VAZ, C. S. Restaurante: Controlando Custos e Aumentando Lucros. 2 ed. São Paulo: Editora Metha, 2011.
16. COSTA, B. Comunicação empresarial: alinhando teoria e prática. Barueri: Manole, 2014.