



UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA – UDESC-CEPLAN  
**BACHARELADO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO –**

**DISCIPLINA: PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO - DATA DA PROVA 03: 05.04.2021**

**DATA DA ENTREGA: 08.04.2021 até às 22:30h**

**PROVA 03 – COM CONSULTA EM DUPLA DE DOIS OU TRINCA, DE TRÊS**

ALUNA(O) Fernanda Fischer

ALUNA(O) Rodrigo Mielke

ALUNA(O) Tatiane Ramos Galkowski

ALUNA(O) Thiago Reinart

**PRAZO PARA ENTREGA: ATÉ 08.04.2021AD – ATÉ ÀS 22:30h – via MOODLE - CONSULTA LIVRE.**

**QUESTÃO ÚNICA: (Está em PDF)**

**– FONTE: AMARU – TGA LIVRO – PÁG Lógica 478 - 514 (TEORIA) e seguintes**

### **TÍTULO: PREPARE UMA PROPOSTA DE PROJETO**

Utilize o guia a seguir para preparar uma proposta de Projeto (simples) . Use-o para qualquer Projeto: seu trabalho de formatura, uma excursão, construção ou reforma de uma casa, desenvolvimento de um produto para vender. O guia tem oito etapas divididas em dois grupos principais: definição de objetivos e definição dos meios para atingir os objetivos.

#### **1. Defina seus objetivos:**

Na definição dos objetivos, há dois passos (ou níveis). Você pode começar e completar esta etapa por qualquer um deles. De forma geral, é mais fácil percorrê-los simultaneamente. Após completar esta etapa, se os dois são coerentes entre si.

##### **1.1 Esclareça a necessidade a ser atendida**

Esclareça qual o problema que você pretende resolver. Se for um trabalho escolar, esclareça qual a contribuição que você pretende fazer para o campo do conhecimento dentro do qual seu projeto se localiza. Se for uma casa, esclareça quais as expectativas de quem vai morar nela.

##### **1.2 Defina o produto do projeto**

O produto do projeto é o resultado esperado ao final do projeto. Pode ser um produto físico, um serviço, ou um evento. Defina o escopo do projeto, explicando com precisão quais são os produtos associados ao produto principal.

#### **2. Defina os meios para atingir os objetivos**

Nesta parte da proposta, defina as atividades, os recursos e os custos do projeto. Nesta etapa também há idas e vindas. As atividades e os recursos precisam ser estudados e previstos simultaneamente.

##### **2.1 Prepare um programa de trabalho**

Defina claramente as atividades ou tarefas que precisam ser realizadas para concretizar o produto. Detalhe as atividades previstas. Considere o produto e o escopo do projeto para identificar as atividades.

##### **2.2 Prepare um cronograma**

Faça a distribuição das tarefas no tempo e prepara um cronograma

##### **2.3 Identifique os recursos necessários para realizar as atividades**

Especifique todos os tipos de recursos necessários para realizar o projeto. Pessoas, instalações, escritório, computadores, material de consumo, aquisições de serviços de terceiros, transportes, seguros, tudo deve ser relacionado.

#### 2.4 Defina o custo do programa de trabalho

Faça o orçamento dos recursos previstos. Prepare um cronograma de desembolso. Faça as contas com certa margem de segurança, acrescentando uma porcentagem no orçamento a título de reserva técnica.

#### 2.5 defina a equipe e a organização do projeto

Especifique quem vai trabalhar no projeto. Explique quem vai fazer o que e os níveis de autoridade e responsabilidade.

#### 2.6 Defina a forma de administração do projeto

Neste passo, esclareça como vai ser administrada a relação entre cliente e o projeto. Defina se vai haver um contrato e como serão prestadas as contas, quais serão os mecanismos de controle e outros aspectos da administração do projeto.

Utilizamos um exemplo de uso em um restaurante, onde funcionava mais a noite e tinha uma dificuldade em gerenciar menus. Vendia mais porções com chopes, combos etc. Tinham dificuldade em saber quais porções mereciam mais atenção, quais tinham que ser descartadas, quais novas poderiam ser feitas. Conforme as demandas de seus clientes mais assíduos.

Várias porções poderiam ser as chamadas vacas leiteiras, tinha muita concorrência alta demanda vende bem e contribui com faturamento do seu negócio, mas no meio disso o restaurante não sabia que existia as porções abacaxis, não vendiam nada quase, era melhor tira do cardápio além de não vender ainda podia vencer os ingredientes tendo ainda mais prejuízo.

A dona queria por mais opções, mas não sabia como enquadrar isso. E aí entra a matriz BCG

Todas as porções passariam por um teste de 1 mês para saber quais porções seriam mais viáveis manter. E dar preferência por porções que os concorrentes não faziam, e até mesmo receitas que não conheciam.

Com o tempo, foi percebido algumas porções elas não vigaram, em teste regrediram pra abacaxi não valia apenas foi retirada. Foram também considerados cardápios separados para não ter um gasto a mais reimprimindo o cardápio

principal toda vez. Já outros viraram sensação no restaurante como tabua especial com vários ingredientes que outros concorrentes não faziam ainda.

Um produto estrela, com alta demanda e pouquíssimo concorrente. Assim como peixes fritos, posta de salmão alcaparras.

Se a concorrência começar a fazer aí terá um resultado para se analisar se esses produtos pode virar abacaxi ou será ainda produto vaca leiteira que irá vender sempre e o público vai gostar.

Os recursos necessários para realizar esses testes foram precisos listar todos os ingredientes das receitas que iriam ser testadas no cardápio e providencia todos os ingredientes necessário.

Os valores fixos são:

Provolone R\$ 54,90

Queijo prato R\$ 60,00 kg

Gorgonzola R\$ 78,90 kg

Linguiça R\$ 49,00 Kg

Azeitona R\$ 57,78 kg

Ovos de codorna R\$ 78,9 kg

Pao Torrada R\$ 24,85 kg

Frutas Caramelizadas R\$ 99,80 kg

Peixes R\$ 35,00 kg

Batata R\$ 19,90 kg

Calabresa R\$ 41,99 kg

Palmito R\$ 36,46 kg

Será necessária a participação do cozinheiro responsável por preparar os pratos do garçom responsável por servir e do caixa responsável por cobrar dos clientes e listar quais pratos mais saíram para que o projeto fosse testado e apresentasse sucesso.

O item 2.6 Não se aplica pois quem realizará o projeto será os donos do restaurante.

