

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO
1301	FUNDAMENTOS DAS CIÊNCIAS SOCIAIS	40h	2º

EMENTA

Sociologia como ciência, objeto, método e sua relação com a Gastronomia. Sociedade e estrutura social. Subdesenvolvimento e globalização. As dimensões socioculturais e simbólicas da alimentação e gastronomia. História e cultura indígena e afro-brasileira na comensalidade brasileira. As diversidades e especificidades das práticas alimentares no contexto dos sistemas culturais. As influências ambientais, territoriais e culturais na construção dos hábitos alimentares. A sociedade contemporânea e os novos paradigmas de consumo e sociabilidade.

OBJETIVOS

GERAL

Desenvolver uma visão crítica em relação aos fenômenos da realidade social, a partir da compreensão dos fundamentos teóricos que consubstanciam a disciplina.

ESPECÍFICOS

Entender a importância da Sociologia como ciência que analisa e explica a realidade social.

Refletir acerca das teorias sociológicas e sua importância na Gastronomia como fenômeno social.

Conhecer as principais linhas teóricas de análise da realidade social.

Destacar o hábito da discussão como elemento essencial na aquisição da postura crítica em relação aos problemas sociais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – SOCIOLOGIA, CONTEXTO HISTÓRICO E A QUESTÃO DO MÉTODO CIENTÍFICO NAS ABORDAGENS DOS FENÔMENOS SOCIAIS (08h)

- 1.1 Origem histórica da Sociologia
 - 1.1.1 O capitalismo e a origem da Sociologia
 - 1.1.2 Principais conflitos gerados pelo capitalismo
- 1.2 Objeto de estudo da Sociologia
 - 1.2.1 História do pensamento social e a construção de um pensamento sociológico
- 1.3 Métodos de análise sociológica
- 1.4 A Sociologia de Durkheim
 - 1.4.1 Noção de Fato Social
- 1.5 A Sociologia Compreensiva de Max Weber
 - 1.5.1 A ação social e tipo ideal
- 1.6 A Sociologia de Karl Marx

UNIDADE II – ALGUMAS PERSPECTIVAS TEÓRICAS DE ANÁLISE DA REALIDADE SOCIAL (16h)

- 2.1 A origem da histórica da Antropologia
 - 2.1.1 Os pais fundadores da Antropologia
- 2.2 Escolas antropológicas como objeto de estudo
 - 2.2.1 Etnocentrismo e Eurocentrismo
 - 2.2.2 Relativismo cultural
 - 2.2.3 A noção de cultura
 - 2.2.4 As diversidades culturais

UNIDADE III – RELAÇÕES BÁSICAS ENTRE A SOCIOLOGIA E A GASTRONOMIA (16h)

- 3.1 O homem e a sociedade e cultura
- 3.2 A Gastronomia e as Ciências Sociais
- 3.3 A consolidação da gastronomia
- 3.4 A história e a cultura indígena e afro-brasileira e sua relação com a gastronomia
- 3.5 Influências das relações étnico-raciais na comensalidade brasileira.
- 3.6 A Gastronomia como fenômeno cultural
- 3.7 O gosto como construção social
- 3.8 Sociologias da alimentação

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS PREVISTOS

O desenvolvimento dos temas far-se-á por meio de aulas expositivas dialogadas, buscando-se estabelecer conexões entre a teoria e a prática. No decorrer das aulas poderão ser utilizados os seguintes procedimentos: trabalhos em grupos, estudo orientado (individual e/ou grupo), pesquisa e fichamento bibliográfico, apresentação e discussão de vídeos/documentários.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE1:
TDE2:

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro branco e acessórios; Data show; Vídeos; Outros multimeios.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliação escrita individual com peso de 100% quando admitir, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

- leitura, interpretação e resumo de um artigo científico, que comporá a nota da 2ª avaliação, na proporção de 30%.

- leitura e interpretação de um texto acadêmico, que serão resgatadas em prova, sob a forma de questões.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Referência

. Atividade: leitura e interpretação, cujo conhecimento será requisito em prova por meio de questões.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BERGER, P. L. **Perspectivas sociológicas**: uma visão humanística. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

BERGER, P. L. **A construção social da realidade**: tratado de sociologia do conhecimento. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

DIAS, R. **Introdução à sociologia**. 2. ed. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2010.

COMPLEMENTAR

AMARAL, Felipe Bueno; MÜHL, Camila. **Fundamentos em ciências sociais**. Curitiba: InterSaber, 2017. (Série Estudos de Filosofia). *E-book*.

KIELING, Francisco dos Santos et al. **Ciências sociais nas organizações**. Curitiba: InterSaber, 2012. *E-book*



FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PLANO DE ENSINO

LAKATOS, E. M. **Sociologia geral**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Introdução às ciências sociais**. Campinas, SP: Papyrus, 2013. *E-book*

TERRA, Márcia de Lima Elis (Org.). **Humanidades, ciências sócias e cidadania**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. *E-book*

Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia