

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	HORÁRIO
	Fundamentos das Ciências Sociais	T: 40h	1º	NOT.

EMENTA

Conceitos introdutórios das Ciências Sociais. O estudo da realidade social em uma perspectiva científica e sua relação com as demais áreas do conhecimento. Os processos que envolvem os fenômenos sociais e suas múltiplas relações. As dimensões socioculturais e simbólicas. A sociedade contemporânea e os novos paradigmas de consumo e sociabilidade. O olhar das Ciências Sociais sobre temas da contemporaneidade: formação cultural e diversidade étnico-racial brasileira, globalização, exclusão social, diversidade de gênero e sexual, tecnologias e mudanças sociais, questões socioambientais, novos padrões morais e culturais.

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:

- Compreender os elementos básicos das Ciências Sociais articulada às tecnologias aplicadas à gastronomia que permitam a análise e explicação da realidade da realidade social;
- Refletir acerca das teorias das Ciências Sociais e sua importância na Gastronomia como fenômeno social;
- Entender os vários processos sociais que propiciam os fenômenos sociais, refletindo sobre questões contemporâneas da sociedade;
- Aplicar os conhecimentos sobre organização social na dinâmica da atuação profissional do gastrônomo nas diversas formas de organização social.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - SOCIOLOGIA, CONTEXTO HISTÓRICO E A QUESTÃO DO MÉTODO CIENTÍFICO NAS ABORDAGENS DOS FENÔMENOS SOCIAIS: 10h

- 1.1 Origem histórica da Sociologia.
- 1.2 A Sociologia de Durkheim - Fato Social
- 1.3 A Sociologia de Max Weber - Ação social
- 1.4 A Sociologia de Karl Marx

UNIDADE I - SOCIOLOGIA, CONTEXTO HISTÓRICO E A QUESTÃO DO MÉTODO CIENTÍFICO NAS ABORDAGENS DOS FENÔMENOS SOCIAIS: 10h

- 1.1 Origem histórica da Sociologia.
- 1.2 A Sociologia de Durkheim - Fato Social
- 1.3 A Sociologia de Max Weber - Ação social
- 1.4 A Sociologia de Karl Marx

UNIDADE II - ALGUMAS PERSPECTIVAS TEÓRICAS DE ANÁLISE DA REALIDADE SOCIAL (10h)

- 2.1 A Antropologia como ciência
- 2.2 A noção de cultura
- 2.2 Natureza X Cultura
- 2.3 As diversidades culturais

UNIDADE III - REFLETINDO SOBRE DIFERENTES CONCEPÇÕES DE SOCIEDADE E VISÕES DE MUNDO NA CONTEMPORANEIDADE (8h)

- 3.1 A questão racial no Brasil
- 3.2 Relações de gênero e diversidade sexual
- 3.3 Olhares sobre a sociedade: desigualdade social e invisibilidade social
- 3.4 Desenvolvimento sustentável e alimentação

UNIDADE IV - RELAÇÕES BÁSICAS ENTRE A SOCIOLOGIA E A GASTRONOMIA (12h)

- 4.1 A Gastronomia e as Ciências Sociais
- 4.2 Influências das relações étnico-raciais na comensalidade brasileira.
- 4.3 A Gastronomia como fenômeno cultural
- 4.4 O gosto como construção social
- 4.5 Sociologias da alimentação

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS (SUGESTÕES)

UNIDADE I – Sondagem Diagnóstica do assunto. Exposição dialógica a partir de leituras prévias de textos pré-selecionados. A exposição oral deve ser acompanhada de slides, vídeos e imagens interativas, além de apps e softwares que possibilitem a interação dos alunos e alunas nos momentos do debate. Avaliação

UNIDADE II - Sondagem Diagnóstica do assunto. Cada aula terá um texto de leitura obrigatória. A turma será dividida em quatro grupos. Cada grupo ficará responsável pela leitura e fichamento de um texto Na aula correspondente a seu texto, deverão apresentar as principais ideias contidas no material de leitura. Durante a discussão, o docente fará o aprofundamento das ideias levantadas.

UNIDADE III - Aulas expositivas e dialogadas de forma síncrona, com questões de fixação dos conteúdos; Discussão de textos e artigos científicos, estudos de casos; Nessa unidade faremos o uso de filmes relacionados ao conteúdo, com debate em sala de aula. Apresentação de convidados especialistas no conteúdo proposto, com espaço para discussão.

UNIDADE IV - Sala de aula invertida. Leitura de textos selecionados de acordo com a bibliografia. Atividades Práticas em sala de aula a partir das leituras do texto (Peer Instruction, Gamificação, construção coletiva de mapa mental, teatralização, etc). Pesquisa sobre as comunidades do entorno da sala de aula e apresentação sobre as mesmas em forma de seminário.

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À PESQUISA EXTENSÃO

Hábitos alimentares como fonte de identidade cultural: comidas típicas maranhenses que causam estranhamento em outras culturas.

Os alunos serão divididos em trios.

Cada trio deverá escolher um alimento presente na realidade social maranhense e que não é experienciado da mesma forma em outros lugares, o que pode causar estranhamento no sabor, forma de preparo, produtos usados etc, mas que para nós tem uma representatividade na nossa identidade cultural.

Os alunos deverão produzir um material sobre o alimento escolhido, apresentando a história, formas de produção, receitas, locais onde mais é usado, impacto social, grupos sociais que o utilizam, relação com a identidade maranhense etc.

Sugestão: Articular o trabalho à comunidade escolhida para o pré-projeto da disciplina Extensão Universitária.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs (SUGESTÕES)

TDE 1 (4h)

Produção e entrega do primeiro esboço do trabalho sobre Hábitos alimentares como fonte de identidade cultural: comidas típicas maranhenses que causam estranhamento em outros lugares.

Atividade: Após a produção, o trio deverá entregar o esboço do trabalho com as informações gerais, como o tipo de material que será produzido, qual comida foi escolhida, a estrutura do trabalho, bem como o que já foi produzido. Esse primeiro material será analisado pelo professor e devolvido ao aluno para os ajustes necessários.

O aluno deverá usar a criatividade para escolher que tipo de material irá produzir para apresentar o produto (cartilha, revista, artigo, HQ etc)

Pontuação: 0 a 10

Peso: 20% da Nota da AV1

Referência: SILVA, Daniel Antonio Coelho. A manutenção e a reconfiguração dos hábitos como fonte de identidade cultural: o caso dos migrantes maranhenses em São Gotardo-MG. Revista Brasileira de Educação e Cultura. nº XV. São Gotardo-MG, 2017. Disponível em: <https://periodicos.cesq.edu.br/index.php/educacaoecultura/article/view/303>.

TDE 2 (4h)

Produção e entrega da versão final do trabalho sobre Hábitos alimentares como fonte de identidade cultural: comidas típicas maranhenses que causam estranhamento em outros lugares.

Pontuação: 30% da Nota da AV2.

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show;
Papel A4;
Hidrocores;
Internet;
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter, Kahoot, Computadores laboratório.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), 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; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota;

atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente (síncronas e/ou assíncronas), pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

- a) a avaliação quali quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011;
- b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:

- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou
- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

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 quatro, se submeterá à prova final.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA:

AV1: Avaliação (80%) + TDE (20%)

Tipo: Quali Quantitativa.

Atividade: Avaliação sobre o conteúdo trabalho na Unidade I e Unidade II.

A avaliação constará de 8 questões, sendo:

- 6 de múltipla escolha, valendo 1 ponto cada;
- 2 dissertativas, valendo 2 pontos cada.

A nota final da AV1 será obtida por média ponderada, conforme segue:

$NV \times 8 + NTDE \times 2 / 10$

AV2: Avaliação (70%) + TDE (30%)

Tipo: Qualitativa

Apresentação do trabalho sobre Hábitos alimentares como fonte de identidade cultural: comidas típicas maranhenses que causam estranhamento em outros lugares.

Cada trio terá 20 min para apresentar o seu trabalho.

A forma de apresentação fica a critério de cada equipe, com fotos, vídeos, a comida pronta, teatro etc.

A apresentação será em equipe, mas cada aluno será avaliado individualmente.

A avaliação terá nota de 0 a 10, com peso 7 para a nota final.

A nota final da AV2 será obtida por média ponderada, conforme segue:

$NV \times 7 + NTDE \times 3 / 10$

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Artigo científico:

A manutenção e a reconfiguração dos hábitos como fonte de identidade cultural: o caso dos migrantes maranhenses em São Gotardo-MG.

Referência:

SILVA, Daniel Antonio Coelho. A manutenção e a reconfiguração dos hábitos como fonte de identidade cultural: o caso dos migrantes maranhenses em São Gotardo-MG. Revista Brasileira de Educação e Cultura. n° XV. São Gotardo-MG, 2017. Disponível em:

<https://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura/article/view/303>.

- Atividade: TDE

Fichamento e Debate em Sala de Aula

REFERÊNCIAS

Bibliografias básicas

SELL, C. E. **Sociologia clássica: marx, Durkheim e weber**. 7 ed. Petrópolis: Vozes, 2015. *E-book*

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

SOCIOLOGIA. 2ª ed. São Paulo: Person Education do Brasil, 2018. *E-book*.

Bibliografias complementares

CASCUDO, Luís da Câmara. **Sociologia do Açúcar**. 1ª ed. São Paulo: Global, 2020. *E-book*.

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

PAIXÃO, A. E. **Sociologia geral**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. *E-book*.

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

TERRA, Márcia de Lima Elis (Org.). **Humanidades, ciências sociais e cidadania**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. *E-book*

São Luís - MA
2023

Aprovado em Conselho de Curso no dia

__/__/__