

Plano de Ensino

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Série/Período: 1º Módulo

Carga Horária: 33h (40 aulas)

Docente Responsável: Emanuel Guedes Soares da Costa

EMENTA

Conceituação de Ética, Introdução geral a problemática filosófica e as questões éticas tradicionais, Ética e Moral religiosa, Ética Aplicada, Ética e Trabalho, Responsabilidade e Ética Ambiental, Comportamento moral do profissional de Restaurante e Bar.

OBJETIVOS

GERAL

Introduzir o que é Ética, fornecer conceitos e ferramentas teóricas para a reflexão sobre o agir bem, a ação profissional no cotidiano e no mundo do trabalho.

ESPECÍFICOS

- Conceituar o que é Ética;
- Identificar reflexões éticas e propostas filosóficas estudadas;
- Discorrer fundamentadamente sobre Ética, moral religiosa e costumes culturais;
- Diferenciar ética geral de aplicada;
- Refletir sobre códigos de comportamento profissional;
- Identificar, compreender e considerar possíveis variáveis nas situações cotidianas de atuação profissional;
- Compreender os fundamentos éticos que embasam o comportamento do profissional de Restaurante e Bar;
- Refletir sobre o impacto ambiental e ecológico da ação profissional em Restaurante e Bar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Introdução conceitual	1. Conceituação e apresentação do que é Ética; 2. Moral, sociedade, cultura, religião e a especificidade da reflexão ética; 3. Algumas correntes e propostas éticas na tradição filosófica.	18
UNIDADE II Ética aplicada	1. Ética e o mundo do Trabalho; 2. Ética profissional, etiqueta e regras de comportamento; 3. O comportamento ético do profissional de Restaurante e Bar; 4. Responsabilidade ecológica e ambiental.	22

Metodologia de Ensino

Aulas expositivas comentadas e/ou dialógicas com a prescrição de estudos, pesquisas e leituras dirigidas, intermediação de debates e orientação de trabalhos e/ou seminários.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação dar-se-á através de mecanismos de verificação em sala e/ou extraclasse, podendo ser combinada com um processo de avaliação contínua considerando (a) a participação produtiva em sala, (b) assiduidade, (c) complexidade argumentativa e de abstração das intervenções/participações em sala, (d) disciplina e respeito, assim como (e) motivação e interesse. Os mecanismos em sala podem ser:

Debate, exame escrito objetivo, apresentação de seminário e redação dissertativa.

Os mecanismos de avaliação extraclasse, por sua vez, podem ser:

Atividades na plataforma Moodle (EaD), resumos, fichamentos e estudos dirigidos.

Ao término de cada unidade, as últimas duas aulas da mesma serão dedicadas à revisão de conteúdos e à prescrição de atividade de recuperação/reposição de nota, caso seja necessário.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincel para quadro branco, livro didático, computador, cabo HDMI, televisão/monitor.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. Trad. Pietro Nasseti. São Paulo: Martin Claret, 2005.

KANT, Immanuel. Fundamentação da metafísica dos costumes e outros escritos. Trad. Leopoldo Holzbach. São Paulo: Martin Claret, 2005.

COMTE-SPONVILLE, André. Pequeno tratado das grandes virtudes. Tradução: Eduardo Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

JONAS, Hans. O princípio responsabilidade: ensaio de uma ética para a civilização tecnológica. Trad. Marijane Lisboa, Luiz Barros Montez. Rio de Janeiro: Contraponto/PUC-Rio, 2006.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

ARANHA, Maria L. A.; MARTINS, Maria H. P. Filosofando: introdução à Filosofia. 5a Ed. São Paulo: Moderna, 2013.

BENNETT, Carole. Ética profissional. Trad. Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. História da filosofia: Antiguidade e Idade Média. São Paulo: Paulus, 1990. (3 volumes).

SOUZA, Márcia Cristina. Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre a conduta dos colaboradores. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.