

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Comunicação e Liderança
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Semestre – MÓDULO I
Carga Horária: 60 h.a.- 50 h.r.
Docente Responsável: Gesimiel Rodrigues Santos
EMENTA
<p>A comunicação como meio eficaz no ambiente pessoal e profissional. Formas de se comunicar. As habilidades, atitudes e características da liderança. Diferenças e aproximações entre os conceitos de gerência, liderança, autoridade e comando.</p>
OBJETIVOS DE ENSINO
<p>Geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da Comunicação e Liderança no âmbito pessoal, profissional e acadêmico. • Saber a diferença entre gerência, liderança, autoridade e comando. <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar os fatores da mudança pessoal e organizacional para Comunicação e Liderança. • Analisar os pontos do desenvolvimento pessoal e organizacional para Comunicação e Liderança. • Explicar que a Liderança é um processo contínuo de escolha que permite à empresa atingir suas metas, apesar de perturbações internas e externas, a Liderança passa a ser a certeza do grupo, e a comunicação é uma ferramenta estratégica para o exercício da liderança. • Colocar em prática o sentido de comunicação eficaz no ambiente profissional e sentido de liderança e trabalho em equipe. • Identificar as diferenças e aproximações entre os conceitos de gerência, liderança, autoridade e comando.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • Noções Preliminares de Comunicação e Liderança. • A importância da Comunicação. • Recursos e Processos da Comunicação. • A importância de ser líder.

- Comunicação e competência.
- Comunicação enquanto um processo relacional.
- O papel do comunicador.
- Liderança versus gerência.
- Comunicação e Liderança.
- Situações de Comunicação - Comunicação Não Violenta.
- Lidere com Empatia.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais e recursos da internet como, por exemplo, Google Meet, Google Jamboard, Microsoft Teams, Socrative, Mentimeter.
- Podcast, Quis, atividades gamificadas.
- Leitura dirigida, problematizações, trabalhos em grupo, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação.
- Aulas em laboratório de informática.
- Apresentação de Seminários.

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua e individual e em grupo, observando participação nos debates, trabalhos de pesquisa, produção/reescritura de textos, nas atividades culturais, nos seminários e nas avaliações orais e escritas.
- Utilização de instrumentos avaliativos como registros dos resultados de pesquisa, portfólio, investigação e solução de problemas, entre outros.
- Competências: reflexão, pensamento crítico, comunicação oral e escrita, troca de informações, análise, argumentação, síntese, criatividade, tomada de decisões, resolução de problemas, gestão do tempo, interpretação, empatia, trabalho em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco, equipamentos multimídia, recursos e ferramentas tecnológicas (internet, smarthfone, notebook, w
- Textos teóricos e exercícios on-line e impressos.
- Revistas, jornais, artigos, livros on-line e impressos, site filmes e vídeos.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. GIL, Antônio Carlos. **Gestão de pessoas: enfoques nos papéis estratégicos**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.
2. JUNG, Milton. KYRILLOS, Leny. **Comunicar para Liderar**. São Paulo: Contexto, 2015.
3. ROBBINS, Stephen. **Comportamento Organizacional**. 11. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

Complementar

1. BENNETT, Carole. **Ética profissional**. Trad. Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
2. FLEURY, A. C. C. FLEURY, M. T. L. **Estratégias empresariais e formação de competências**. São Paulo: Atlas, 2000.
3. FLEURY, M. T. M de. **Comportamento Organizacional**. São Paulo: Atlas, 2006.
4. GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.
5. HUNTER, James C. **O monge e o executivo**. Rio de Janeiro: Sextante, 2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Habilidades de Cozinha II
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Período – MÓDULO II
Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25h.r.) Práticas Profissionais –30 h.a. (25h.r.)
Docente Responsável: Renata de Eça Santos
EMENTA
Gastrotécnicas de farináceos, ovos, leite e produtos cárneos (carnes vermelhas, de aves, de peixes e frutos do mar). Padrões de qualidade. Técnicas de pré-preparo e preparo ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração.
OBJETIVOS DE ENSINO
Geral