

2. CÂNDIDO, Índio. **Controle em hotelaria**. 4. ed. ver. ampl., Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
3. DAYAN, Elie I. **Restaurante**: técnicas de serviço. 2. ed., Caxias do Sul: EDUCS, 1990.
4. TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 1987.
5. WALKER, John R.; LUND.DBERG, Donald E. **O Restaurante**: conceito e operação. 3. ed., Porto Alegre: Bookman, 2003.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Relações Humanas no Trabalho</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Semestre –Módulo II</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a.- 33 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima e Sérvulu Mário de Paiva Lacerda</b>
<b>EMENTA</b>
<p>Estudo do comportamento das relações humanas e seus agentes motivadores no ambiente de trabalho. O comportamento humano e organizacional. Desenvolvimento das relações interpessoais. Responsabilidade e Ética. Comportamento moral do profissional de Gastronomia. Motivação, trabalho em equipe, liderança e administração de conflitos. Ética nas organizações.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o comportamento organizacional a partir da sua dimensão humana, através da compreensão dos fatores determinantes do comportamento individual, características, significado do trabalho e políticas e práticas das relações humanas.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p>

- Desenvolver procedimentos de facilitação da comunicação e interação entre indivíduos e grupos.
- Fomentar bons relacionamentos interpessoais e intrapessoal.
- Analisar e refletir situações de conflito ou harmonia nas relações humanas.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. COMPORTAMENTO HUMANO**
  - 1.1 O que é comportamento organizacional?
  - 1.2 Desafios e oportunidades no campo do comportamento organizacional
- 2. O INDIVÍDUO**
  - 2.1 Relacionamento interpessoal e intrapessoal no ambiente de trabalho
  - 2.2 Competência interpessoal
- 3. TRABALHO EM EQUIPE**
  - 3.1 Desenvolvimento de equipes
  - 3.2 Trabalho em equipe e motivação
- 4. ÉTICA E O MUNDO DO TRABALHO**
  - 4.1 Ética profissional, etiqueta e regras de comportamento
  - 4.2 O comportamento ético do profissional de gastronomia

### METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos supracitados serão abordados das seguintes formas:

- Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, *slides*, músicas etc).
- Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos).
- Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da internet (laboratório ou biblioteca).
- Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre aluno, professores e o curso.

### AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina.
- Avaliação formal através de prova(s).
- Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e caneta de quadro.
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
- Televisão e DVD.
- Aparelho de som.
- Microcomputador/notebook.
- Datashow.

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. ROBBINS, S. **Comportamento Organizacional**. 14. ed. Pearson, 2010.
2. DAVIS, K.; NEWSTRON, J. W. **Comportamento Humano no Trabalho**. v. 1, São Paulo: Pioneira, 2005.
3. SOTOPINEDA, Eduardo; CÁRDENAS, José Antônio. **Ética nas Empresas**. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.

##### Complementar

1. MINICUCCI, A. **Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais**. São Paulo: Atlas, 2001.
2. PENTEADO, J. R. **A Técnica da Comunicação Humana**. 14ª ed., São Paulo: Ed. Cengage Learning, 1997.
3. GOLEMAN, D. **Inteligência Emocional**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.
4. MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento Interpessoal**. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2000.
5. FREITAS, Lílian Brúmmel das Chagas. **Comportamento Organizacional**. Mato Grosso: Centro de Educação Profissional de Anápolis (CEPA), 2015.

#### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Projetos Integradores I**

**Curso: Técnico em Gastronomia**

**Período: 1º Semestre – MÓDULO II**

**Carga Horária: 60 h.a. - 50 h.r.**

**Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima**