



PROCESSO N.º 631/09

PROTOCOLO N.º 7.582.303-7

PARECER CEE/CEB N.º 26/10

APROVADO EM 10/02/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA PARA
JOVENS E ADULTOS PROFESSOR MANOEL RODRIGUES
DA SILVA - ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de Credenciamento da Instituição e de Autorização de
Funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e
Bar, de Nível Médio à Educação de Jovens e Adultos - Eixo
Tecnológico: Hospitalidade e Lazer - PROEJA.

RELATORA: MARÍLIA PINHEIRO MACHADO DE SOUZA

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 2492/09-GS/SEED, de 30 de junho de 2009, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente protocolado em 16 de abril de 2009 no NRE de Maringá, de interesse do Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos Professor Manoel Rodrigues da Silva - Ensino Fundamental e Médio, do Município de Maringá, que por sua Direção solicita Credenciamento da Instituição de Ensino para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, de Nível Médio à Educação de Jovens e Adultos - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer - PROEJA. (fls. 02 e 182)

2 – Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos Professor Manoel Rodrigues da Silva - Ensino Fundamental e Médio, está localizado à Rua Paranaguá n.º 430, Zona 07 no Município de Maringá e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.



PROCESSO N.º 631/09

3 – Corpo Técnico Administrativo

Nome	Formação	Função
Neusa Aparecida Barbi	• Letras	• Direção
Maria de Fátima Furlanor	• Pedagogia	• Pedagoga
Vera Lúcia Dias	• Pedagogia	• Secretária

4 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer
Carga Horária: 2500 h
Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª – Período: tarde
Regime de Matrícula: semestral
Número de Vagas: 30
Período de Integralização do Curso: mínimo 3 anos
Requisitos de Acesso: egressos do Ensino Fundamental
Modalidade de Oferta: presencial/Integrado

5 – Justificativa

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, e numa projeção sobre o turismo global, o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhão em 2020. Conforme levantamento divulgado no final de 2001, os gastos destinados à permanência daqueles que viajam por motivo de evento, período em geral superior a três dias, 36,7% se destinam à hospedagem; 30,4% ao transporte (viagens aéreas, locação de automóveis, uso de táxi e outros meios); expressivos 18,6% à alimentação e 14,3% a outras despesas.

Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), existem no Brasil cerca de 780 mil bares e restaurantes que movimentam mais de 12 bilhões de reais ao ano, sendo o setor responsável pela geração de 8% dos empregos diretos (seis milhões de empregos) e que, no Brasil, 25% das refeições são feitas fora de casa. Esse número cresce 1,5% ao ano. Em um período de cinco anos, o setor de alimentação fora do lar avançou quase meio ponto em sua participação no PIB brasileiro, saltando de 2,09% em 2000, para 2,4 em 2005.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, em Nível Médio, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade, articulando trabalho, cultura, ciência, tecnologia e tempo, visando o acesso ao universo de saberes e conhecimentos científicos e tecnológicos produzidos historicamente. Assim, esse curso possibilita uma nova forma de atendimento em que o educando possa compreender o mundo, compreender-se no mundo e nele atuar na busca de melhoria das próprias condições de vida.



PROCESSO N.º 631/09

A organização dos conhecimentos no curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar enfatiza o resgate da formação humana em que o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa. Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se assegurando que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. (fl. 30)

6 – Objetivos

- a) Proporcionar desenvolvimento pessoal e profissional, através do conhecimento científico, tecnológico e cultura, considerando os aspectos humano, econômico e social.
- b) Oportunizar participação social integrando o conhecimento técnico com conhecimento prático e científica no processo produtivo da comunidade na qual está inserido com a finalidade de produzir as condições necessárias à existência humana.
- c) Permitir ao futuro profissional uma visão de evolução da tecnologia, das transformações oriundas do processo de inovação e das diferentes estratégias empregadas para conciliar os imperativos econômicos às condições da sociedade.
- d) Propiciar a profissionalização por meio da compreensão das relações contraditórias presentes na vida social e produtiva.
- e) Valorizar os saberes tácitos na construção dos conhecimentos científicos. (fl. 31)

7 – Perfil Profissional de Conclusão de Curso

O técnico em serviços de Restaurante e Bar, ao concluir o curso, deverá compreender, tomar decisões e propor soluções relativas aos serviços de Restaurante e Bar. Controlar e avaliar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos em mesas e bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho.

Recepciona, encaminha e atende ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares. Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e inventaria estoque de bebidas e utensílios de salão e bar. É responsável pelo serviço de mesa e coquetelaria. Comina a etiqueta do serviço de restaurante. Colabora na harmonização entre alimentos e bebidas. Desempenha com qualidade todos os serviços correlatos à função do garçom. (fl. 33)

8 – Organização Curricular

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar em nível médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos será organizado na forma presencial e semestral, com seis semestres e carga horária de 2500h.



PROCESSO N.º 631/09

Matriz Curricular

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO										
Estabelecimento : CEEBJA PROFESSOR MANOEL RODRIGUES DA SILVA - ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL										
Entidade Mantenedora : GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ										
Curso : - TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR EM NÍVEL MÉDIO NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - PROEJA										
Turno: TARDE		Ano de Implantação : 2009						MODULO: 20		
N.º	DISCIPLINAS	SEMESTRES						aulas	horas/aula	horas/relógio
		1º	2º	3º	4º	5º	6º			
1	ARTE	2	2					4	80	67
2	BIOLOGIA	2	2	2				6	120	100
3	EDUCAÇÃO FÍSICA			2	2			4	80	67
4	FILOSOFIA	2	2					4	80	67
5	FÍSICA			3	2	2		7	140	117
6	GEOGRAFIA	2	3	2				7	140	117
7	HISTÓRIA				2	2	3	7	140	117
8	LINGUA PORTUGUESA E LITERATURA	3	2	2	2	2	2	13	260	217
9	MATEMÁTICA	2	2	2	2	2	2	12	240	200
10	QUÍMICA				2	2	3	7	140	117
11	SOCIOLOGIA					2	2	4	80	67
12	LEM - INGLÊS	2	2	2				6	120	100
13	LEM - ESPANHOL				2	2	2	6	120	100
13	Higiene e Segurança Alimentar	3	2	2				7	140	117
14	Serviços de Bar	3	3	3	2			11	220	183
15	Introdução a Enologia						3	3	60	50
16	Administração de restaurantes e bares				3	2	2	7	140	117
17	Serviços de Sala e Copa	2	3	2	2	2		11	220	183
18	Informática básica	2						2	40	33
19	História, Arte e Cultura da Gastronomia				2	3	2	7	140	117
20	Psicologia Social e do Trabalho		2	3				5	100	83
21	Tópicos Especiais em gastronomia					2	2	4	80	67
TOTAL		25	25	25	25	25	25	150	3000	2500

9 – Articulação com o Setor Produtivo

A articulação com o setor produtivo estabelecerá uma relação entre o estabelecimento de ensino e instituições que tenham relação com o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, nas formas de entrevistas, visitas, palestras, reuniões sobre temas específicos com profissionais das instalações conveniadas. Com o curso em andamento outras parcerias serão firmadas no intuito de assegurar ao aluno o pleno desenvolvimento de sua prática profissional. Além dessas, a prática supervisionada através do estágio permitirá ao aluno a sua plena formação tornando-o apto a compreender, articular e desenvolver todos os processos relativos às práticas de trabalho em restaurantes e bares.



PROCESSO N.º 631/09

Convênios anexos às folhas 85 a 87.

- D.C. da Silva
- SHALLON Restaurante e Pizzaria Ltda.
- Hotel Elo Maringá

10 – Critérios de Avaliação

A avaliação será entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados, e o seu desempenho, em diferentes situações de aprendizagem.

Preponderarão os aspectos qualitativos da aprendizagem, considerada a interdisciplinaridade e a multidisciplinaridade dos conteúdos, com relevância à atividade crítica, à capacidade de síntese e à elaboração sobre a memorização, num processo de avaliação contínua, permanente e cumulativa. A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação a nota 6,0 (seis vírgula zero) e frequência mínima de 75%..

(...)

O aluno cujo aproveitamento escolar foi insuficiente será submetido a recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo.

11 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

É vedado o aproveitamento de estudos nos cursos de Educação Profissional integrada ao Ensino Médio na modalidade EJA – PROEJA.

12 – Certificados

Não haverá certificados no Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, considerando que não há itinerários alternativos para qualificação.

O aluno ao concluir com sucesso o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

13 – Plano de Avaliação do Curso

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, APMF. Os resultados tabulados serão divulgados com alternativas para solução.



PROCESSO N.º 631/09

14 – Plano de Formação Continuada

A capacitação dos Docentes dar-se-á através de participação em Cursos, Seminários, e outros promovidos pela SEED, Núcleo Regional de Educação ou eventos particulares. Além disso, as reuniões pedagógicas proporcionarão estudos relativos ao desenvolvimento didático-pedagógico do professor.

15 – Recursos Físicos e Materiais

Os Recursos Físicos e Materiais estão descritos às folhas 128 a 148.

16 – Comissão Verificadora

Foi emitido Laudo Técnico favorável ao Credenciamento da Instituição e Autorização de funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 241/09, do NRE de Maringá, integrada pelos Técnicos Pedagógicos Ivanir Jolio, Licenciado em Pedagogia, Mariangela Tanti Wolf, Licenciada em Letras e como perita Luciana de Oliveira Geromini Freitas, Bacharel em Nutrição. (fls. 158 a 170)

No Relatório, a Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

A comissão de Verificação (...) designada pelo Ato Administrativo n.º 241/09 de 24/04/09, do NRE de Maringá, procedeu a verificação "in loco" no Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos Professor Manoel Rodrigues da Silva - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Maringá, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, com o objetivo de constatar as condições necessárias ao Credenciamento do Estabelecimento e à autorização para funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, de Nível Médio à Educação de Jovens e Adultos - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer – Integrado ao Ensino Médio e à Educação de Jovens e Adultos - PROEJA.

Após análise dos documentos constantes no processo, do Plano de Curso, da verificação "in loco" (condição dos recursos físicos, materiais e humanos), constatamos a veracidade das declarações e as condições necessárias para funcionamento do curso em atendimento à Deliberação n.º 09/06-CEE.

Isto posto, somos de Parecer Favorável à solicitação, a partir do segundo semestre do ano letivo de 2009 e encaminhamos o processo à SEED para as devidas providências.



PROCESSO N.º 631/09

Laudo Técnico da Perita

Eu, Luciana de Oliveira Geromini, Bacharel em Nutrição, RG 6.194.259-9 SSP/PR, estive no dia vinte e quatro de abril do corrente ano, em Verificação Técnica, para constatar as condições necessárias ao Credenciamento da Instituição para oferta de Educação Profissional e à Autorização para Funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, de Nível Médio à Educação de Jovens e Adultos - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, no Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos Professor Manoel Rodrigues da Silva - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Maringá.

Durante a verificação constatei que o estabelecimento de ensino apresenta condições satisfatórias, tanto das instalações físicas quanto das questões técnico-pedagógico.

Com relação às condições físicas e materiais, verifiquei que há espaços físicos suficientes para o atendimento ao curso solicitado, como salas de aula, biblioteca com o acervo bibliográfico específico devidamente catalogado e carimbado, laboratórios de Química, Física e Biologia, de Informática e de Restaurante e Bar equipados e mobiliados de modo a permitir a realização de aulas práticas das disciplinas referentes a cada um dos laboratórios.

O Plano de Curso e a Proposta Pedagógica apresentam a articulação necessária para o desenvolvimento das questões pedagógicas. Sendo assim, sou de Parecer favorável à concessão de Credenciamento da Instituição para oferta de Educação Profissional e à Autorização para Funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, do Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos Professor Manoel Rodrigues da Silva - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Maringá.

Com relação às ressalvas do Relatório do Corpo de Bombeiros, consta à folha 20 o protocolo n.º 8.022.939-9, solicitando providências à Mantenedora.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 354/09-DET/SEED, somos pelo Credenciamento do Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos Professor Manoel Rodrigues da Silva - Ensino Fundamental e Médio, do Município de Maringá, para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Integrado à Educação de Jovens e Adultos - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer - PROEJA, carga horária de 2500 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização de 03 (três) anos, para egressos do Ensino Fundamental, idade igual ou superior a 21 anos, 30 vagas por turma, presencial, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelece a Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.



PROCESSO N.º 631/09

Com o ato autorizatório ficará o Estabelecimento de Ensino credenciado para a oferta de cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pelo prazo de 05 (cinco) anos, nos termos da Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

No prazo de 180 (cento e oitenta) dias antes do término da autorização, a instituição de ensino e os órgãos do sistema deverão proceder a avaliação do Curso, para solicitar o reconhecimento (artigo 16, Deliberação n.º 06/05-CEE/PR).

Quanto aos Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores a Instituição deverá proceder conforme o estabelecido no inciso IX do artigo 22 e no Capítulo IX, artigos 68 e 69 da Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Os procedimentos didático-pedagógicos deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

Determina-se à Mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, informe a este CEE as providências adotadas referentes à ressalva apontada no presente Parecer.

Recomenda-se que

a) a formação pedagógica da coordenação do curso e dos docentes seja ação a ser implementada pela Instituição.

b) sejam tomadas as devidas providências quanto ao registro no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional e Tecnológica.

Encaminhe-se:

a) o Parecer a Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato de Credenciamento da Instituição e Autorização de funcionamento do referido curso.

b) o processo ao Estabelecimento de Ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 631/09

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 10 de fevereiro de 2010.

Presidente do CEE

Presidente da CEB