

PROCESSO N.º 182/04

PROTOCOLO N.º 5.252.783-0

PARECER N.º 279/04

APROVADO EM 02/06/04

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO TÉCNICO PROFISSIONALIZANTE -
COTEP

MUNICÍPIO: DOIS VIZINHOS

ASSUNTO: Pedido de Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Serviços
de Turismo e Hotelaria – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

RELATORA: ROSI MARIANA KAMINSKI

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 418/2004-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este CEE, o expediente acima de interesse do Centro de Educação Técnico Profissionalizante, do Município de Dois Vizinhos, que solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

Com base no Parecer n.º 114/04 -CEE a Instituição foi Credenciada para a oferta de Educação Profissional.

2 – Da Instituição de Ensino

O Centro de Educação Técnico Profissionalizante – COTEP, situado à Rua João Dalpasquale, 468, Centro Norte, em Dois Vizinhos, é mantido por COTEP – Consultoria Técnico Pedagógica –Ltda.

3 – Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores

Do aluno que, comprovadamente, apresentar conhecimentos e experiências anteriores à realização do curso e que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional do Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria, poderão ser aproveitadas em até 25% dos conhecimentos envolvendo os conteúdos programáticos. O aluno deverá solicitar à secretaria do Centro, mediante requerimento por escrito, o aproveitamento de estudo, que será analisado por uma comissão de professores, nomeada pelo Diretor do Centro.

4 – Plano de Avaliação do Curso

O plano de curso será avaliado ao término de cada semestre, visando sua permanente atualização para que não haja obsolescência. A avaliação se dará com a participação de todos os envolvidos no processo de ensino e aprendizagem.

5 – Requisitos de Acesso

Poderão matricular-se no curso, alunos que freqüentam a 3ª série do Ensino Médio, ou na modalidade supletivo ou que já concluíram o Ensino Médio e que tenham idade mínima de 16 anos. No ato da matrícula o aluno deverá apresentar certificado do Ensino Médio ou de Exame Supletivo, bem como todos os seus documentos pessoais.

6– Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria.

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

Regime de Matrícula: para o curso como um todo.

Regime de Funcionamento: diurno e noturno, de segunda-feira a sexta-feira.

Carga Horária: 1000 horas.

Período de Integralização do Curso:

Período mínimo para conclusão do curso: 1 ano e meio, ou até 5 anos para conclusão conforme Decreto Federal 2208/97 inciso 3.

Modalidade de Oferta: Presencial.

7-Articulação com o Setor Produtivo

Araupel, UnC, ACIADV, Prefeituras Municipais, Salufer Hotel, Hotel Dona Anna, Dovitur, anexados às folhas 11 a 26.

8– Justificativa

O plano de curso foi elaborado em consideração às necessidades de conhecer alguns fundamentos básicos do ramo do turismo e hotelaria para poder atuar na área.

Outro ponto consiste na importância de conhecer e valorizar as normas da profissão, no aspecto ético, produtivo e de ressonância social.

Por fim valorizou-se a eficácia do curso a ser comprovada por meio de práticas realizadas através de estágios.

9– Objetivos

Este curso prevê atividades acadêmicas visando:

- Planejamento em Operações Turísticas na região Sudoeste do Paraná;
- Promoção e venda dos Produtos Turísticos e Eventos;
- Gestão do Processo de Execução, das Operações e da Promoção de Eventos;
- Evidenciar a importância social e econômica que o Turismo pode proporcionar à comunidade receptora;
- Capacitar o profissional para o planejamento de viagens turísticas envolvendo pontos e espaços da região;
- Valorizar e trabalhar pontos turísticos regionais;
- Mostrar à sociedade a importância social e rentável que o turismo pode proporcionar ao desenvolvimento urbano;
- Valorizar e trabalhar os pontos turísticos regionais.

10 – Perfil Profissional de Conclusão de Curso

Este curso possibilita que o aluno, ao concluí-lo, esteja apto a conceber, planejar, organizar e viabilizar produtos e serviços turísticos e de hospitalidade adequadas aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela. Na organização de eventos, programação de roteiros, itinerários turísticos, atividades de lazer, articulando meios para sua realização com prestadores de serviços e provedores de infra-estrutura e apoio.

Avaliar a qualidade dos produtos, serviços e atendimentos realizados, integrando e promovendo a participação da comunidade na atividade turística, valorizando sua cultura e economia. Comunicar-se com o turista de forma clara, facilitando o entendimento de ambas as partes.

11 - Critérios de Avaliação da Aprendizagem

A avaliação do aproveitamento escolar do aluno é um processo contínuo e global, tendo por objetivo a verificação de competências, habilidades, conhecimentos e comportamentos em atividades classe e extraclasse.

O currículo proposto, na perspectiva de construção de competências, habilidades, conhecimentos e comportamentos, adotarão estratégias de ensino concentrado na participação ativa dos alunos, capazes de mobilizar o raciocínio lógico, a reflexão crítica, a atuação participativa, o desenvolvimento e habilidades, o domínio de novos conhecimentos, a ampliação da cultura. Desta forma a avaliação será realizada através de projetos, estudos individualizados e em grupos, atividades experimentais, pesquisas e trabalhos de campo, seminários, debates, observação sistemática dos alunos, auto-avaliação, atividades específicas de avaliação, entre outras.

A avaliação do processo ensino-aprendizagem pautar-se-á em:

- I- Possibilitar o aperfeiçoamento do processo ensino-aprendizagem.
- II- Aferir o desempenho do aluno quanto à apropriação de competências, habilidades, conhecimentos e comportamentos em cada área de estudos e atividades escolares.
- III- Aferir o desempenho docente previsto no Projeto Político-Pedagógico do Colégio.
- IV- Aferir as condições físicas e materiais que substanciam o processo ensino-aprendizagem.
- V- Aferir as condições físicas e materiais que substanciam o processo ensino-aprendizagem.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver menção MB (Muito Bom) e B (Bom) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), sobre o total da carga horária adotada em cada nível de ensino.

O aluno que obtiver menção I (Insatisfatório) em até três componentes curriculares poderá ser promovido para o módulo seguinte, em regime de progressão parcial.

Neste regime de progressão parcial, o centro designará um professor que elaborará um programa especial de estudos, com possibilidade de avanço mediante verificação de aprendizado, independente de prazo de duração.

12 - Organização Curricular

O curso será distribuído em 06 (seis) módulos, os quais terão aulas teóricas e práticas. Os módulos serão seqüenciais, o que torna necessário a participação e conclusão de todos os módulos para obtenção de certificação.

PROCESSO N.º 182/04

QUADRO CURRICULAR

Curso Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria

13 - Certificação

Ao concluir com êxito todos os módulos o aluno receberá o diploma de Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria, salientando no diploma a carga horária total, o período de realização do curso e no verso as seguintes especificações: módulo; carga horária por módulo e nota atingida; somatória geral; assinatura e carimbo da instituição.

14 – Estágio Supervisionado

O plano de estágio será realizado em parceria com empresas da mesma área de atuação do curso. O estágio será supervisionado pelo professor coordenador, devendo o aluno apresentar um projeto que esteja em sintonia com as normas da instituição e 100 horas de atividades práticas. Ao término do estágio deverá apresentar relatório de conclusão.

15 – Quadro de Docentes

A relação dos docentes indicados para o Curso consta do ANEXO I, deste Parecer.

16 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 262 a 265.

17 – Comissão Verificadora

Foi emitido Laudo Técnico Favorável a autorização de funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 63/03 do NRE de Dois Vizinhos, do qual integrou Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE de Dois Vizinhos e o Especialista Lourenço Frigotto – Administrador de Empresas.

18 – Departamento de Educação Profissional e Coordenação de Estrutura e Funcionamento

O Parecer n.º 344/04-CEF/SEED, face ao pronunciamento favorável do DEP/SEED à aprovação do Plano do Curso Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria, encaminha o processo a este Conselho.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 344/04-CEF/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria - Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico retromencionado, a partir da data de publicação do Ato Autorizatório, do Centro de Educação Técnico Profissionalizante - COTEP, mantido por COTEP – Consultoria Técnico Pedagógica Ltda, no Município de Dois Vizinhos, credenciado com base no Parecer n.º 114/04 –CEE.

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório, com o prazo de validade de 03 (três) anos (cf. Art. 10, Del. 002/00-CEE).

A Instituição:

- a) poderá fornecer declaração de frequência e aproveitamento de cada módulo;
- b) deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio, para que o Diploma tenha validade.

Outrossim, os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

É o Parecer.

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.

Curitiba, 02 de junho de 2004.

DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em 02 de junho de 2004.

ANEXO I

Estabelecimento: Centro de Educação Técnico Profissionalizante

Município: Dois Vizinhos

Curso: Técnico em Serviços de Turismo e Hotelaria

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

QUADRO DE DOCENTES

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Josiane da Silva	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Turismo * 	<ul style="list-style-type: none"> • Coordenação de Curso • Potencialidades da Região Sudoeste do Paraná • Turismo de Negócios • Eventos • Ecoturismo e Turismo • Organização de Eventos • Planejamento Turístico
Chirs Regina Hüller	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel e Turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Coordenação de Estágio
Dalva Mendonça	<ul style="list-style-type: none"> • Letras • Especialização em Gestão do Turismo e Hotelaria ** 	<ul style="list-style-type: none"> • Teoria Geral do Turismo • Tópicos de Direito Aplicados ao Turismo • Gestão e Meios de Hospedagem
Laudelino Pontes Fernandes	<ul style="list-style-type: none"> • Matemática 	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de Administração • Matemática Financeira
Jane Maria Fiori	<ul style="list-style-type: none"> • Letras • Economia Doméstica • Especialização em Administração Pública e em Pedagogia Escolar 	<ul style="list-style-type: none"> • Português Instrumental
Adelar A. P. Massaroli	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Geografia • Especialização em Desenvolvimento e Integração da América Latina e em Pedagogia Escolar 	<ul style="list-style-type: none"> • Geografia do Brasil • Geopolítica do Turismo no Brasil • Cenários Geoeconômicos Internacionais
Emília Cristina Hinning	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Organização do Turismo • Agências de Viagens e Roteiros
Mônica Z. Stanger	<ul style="list-style-type: none"> • História 	<ul style="list-style-type: none"> • Panorama Histórico Brasileiro • Cultura Brasileira
Alexandre Broleze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnólogo em Processamento de Dados • Especialização em Tecnologias de Desenvolvimento de Sistemas *** 	<ul style="list-style-type: none"> • Informática Instrumental
Widael Jadal Refosco	<ul style="list-style-type: none"> • Arquitetura 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de Transportes
Ignes Nueernberg Thibes	<ul style="list-style-type: none"> • Letras • Especialização em Literatura Brasileira 	<ul style="list-style-type: none"> • Língua Espanhola
Idacir João G. Claudino	<ul style="list-style-type: none"> • Geografia 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenários Turísticos no Brasil e no Mundo

* Pós-Graduanda em Gestão Ambiental

** Mestranda em Turismo e Hotelaria

*** Mestrando em Ciência da Computação

PROCESSO N.º 182/04

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Sueli Marlene Ranghetti	<ul style="list-style-type: none"> • Matemática • Certificados de Informática 	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing em Turismo
Paulo Roberto Weissheimer	<ul style="list-style-type: none"> • Matemática 	<ul style="list-style-type: none"> • Estatística Aplicada ao Turismo
Ariane Teixeira Isotton	<ul style="list-style-type: none"> • Letras • Especialização em Metodologia do Ensino de Língua Estrangeira – Inglês 	<ul style="list-style-type: none"> • Língua Inglesa
Cleovania Totti	<ul style="list-style-type: none"> • Pedagogia • Especialização em Orientação Educacional 	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos e Técnicas de Pesquisa • Ética Profissional
Carmem Lúcia Porto de Castro	<ul style="list-style-type: none"> • Pedagogia 	<ul style="list-style-type: none"> • Psicologia Aplicada ao Turismo