**Plano de Ação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

**DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO**

**Curso:** Superior de Tecnologia em Gastronomia

**Coordenador (a):** Manuella Macêdo Barbosa

**Campus:** Ubajara

**Período em que será implementado**: 22/01/2020 a 20/12/2020

1. **Apresentação**

Este documento tem o objetivo de apresentar o plano de ação da coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (IFCE/Ubajara), relativo ao ano de 2020. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia iniciou-se no segundo semestre do ano de 2014, sendo estruturado em 7 semestres letivos, encontrando-se hoje no 7º semestre de funcionamento, tendo como egressos um total de 11 alunos. Durante esse período foram 323 alunos ingressantes, dos quais 217 (67%) permaneceram em curso, 7 encontram-se retidos (2%), 88 encontram-se evadidos (27%) e 11 encontram-se formados (3%). Em relação ao Campus do IFCE de Baturité, que pode ser utilizado como parâmetro de comparação em relação ao Curso Superior Tecnologia em Gastronomia, tem-se que, até o presente momento, totalizaram 502 ingressantes, apresentando 199 alunos evadidos, totalizando 39% de evasão, demonstrando que apresentamos um percentual inferior para a evasão.

É importante, contudo, que o curso atinja um percentual ainda mais baixo em termos de evasão, formando cada vez mais profissionais capacitados para o exercício da tecnologia em gastronomia, que correspondam e estejam diretamente relacionadas com o perfil esperado para os nossos egressos. A carência de profissionais capacitados, ainda é latente no estado, e por isso, existe uma grande demanda para esses profissionais atuarem.

 Nota-se ainda, um certo grau de dificuldade por parte da maioria dos alunos, principalmente os ingressantes, em se adaptar aos conteúdos trabalhados, à rotina de estudos mais intensa e ao próprio ambiente universitário. Também, é perceptível, que alguns alunos, durante o transcorrer do período letivo, não se identificam com o curso. Sendo esse fato, algo absolutamente compreensível, é importante que ações sejam desenvolvidas com vistas a despertar maior interesse pelo curso.

Com relação às funções gerenciais da coordenação, vem se tornando cada vez mais necessária que haja uma melhor organização administrativa para que se dê o devido cumprimento às demandas. Ações também serão desenvolvidas com o objetivo de melhorar a comunicação entre coordenação, professores, alunos e os demais setores. Além disso, também tem se tornado cada vez mais necessário o acompanhamento das marcações de aulas de reposição e anteposição, assim como de sábados letivos, já que ocorrem em alguns casos, conflitos de horários.

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será responsável pela organização dos documentos, como atas de reuniões de colegiado, NDE, participação de reuniões com docentes, discentes e técnicos administrativos. Além disso, estará acompanhando de perto a dinâmica da organização de aulas presenciais práticas nos laboratórios da Gastronomia e em laboratórios multidisciplinares.

As ações propostas para 2020 com base nas necessidades vigentes do curso são:

* Realização de rodas de conversa com os alunos ingressantes, para tentar detectar as possíveis dificuldades, traçando estratégias didático-pedagógicas que ajudem a minimizar a evasão;
* Promoção de palestras e oficinas de temas relacionados a técnicas de estudo e administração de tempo;
* Realização da Semana da Gastronomia do campus Ubajara e outros eventos relacionados à Gastronomia, tais como festivais gastronômicos, em parceria com o SEBRAE, prefeitura e organizações não governamentais, com o objetivo de dar maior visibilidade ao curso, à região, enquanto pólo turístico e gastronômico e aumentar a oportunidade de emprego aos egressos, situação que será facilitada em razão do contato direto dos alunos com empresários, durante os eventos;
* Organização de um maior número de viagens/visitas técnicas com a colaboração dos docentes atuantes no curso;
* Incentivo de participação de docentes e discentes em projetos de pesquisa e extensão;
* Ampliação da divulgação dos eventos e acontecimentos relacionados ao curso, nos meios oficiais e redes sociais;
* Ampliação do número e a divulgação dos canais de atendimento da coordenação, facilitando o acesso dos discentes e docentes;
* Agendamento das aulas de reposição e anteposição, assim como de sábados letivos, melhorando o acompanhamento dos docentes e evitando conflitos de horários entre disciplinas e alunos;
* Acompanhamento da compra de materiais, insumos e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do curso de Gastronomia;

**2.0 Objetivo geral**

● Chegar ao final de 2020 com um percentual de evasão reduzido, processos administrativos mais céleres e organização da dinâmica das aulas.

**2.1. Objetivos específicos**

* Realizar ações que prezem pela manutenção dos discentes no curso como: eventos, palestras e visitas técnicas;
* Identificar dificuldades pedagógicas e atuar para resolvê-las com auxílio da CTP e demais docentes;
* Incentivar a participação dos corpos docente e discente em projetos de pesquisa e extensão, bem como a participação de discentes em eventos científicos;
* Colaborar para um ambiente institucional mais organizado e ágil na solução das demandas;
* Ampliar a visibilidade do curso de Gastronomia perante a comunidade.
1. **Cronograma de Execução**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **AÇÃO** | **PERÍODO** | **INDICADOR DE DESEMPENHO** |
| Realização de roda de conversa visando diagnosticar as principais dificuldades para alunos ingressantes | Abril | Melhora no desempenho de discentes ingressantes |
| Promoção de palestras e oficinas de temas relacionados a técnicas de estudo e administração de tempo | Abril e Maio | Melhora na identificação dos discentes ao curso |
| Organização de um maior número de viagens/visitas técnicas com a colaboração dos docentes atuantes no curso | Semestral | Melhora no desempenho geral dos discentes |
| Incentivo à participação de docentes e discentes em projetos de extensão | Semestral | Aumento do número de projetos vinculados ao curso |
| Ampliação da divulgação dos eventos e acontecimentos relacionados ao curso, nos meios oficiais e redes sociais | Mensal | Aumento do reconhecimento, pela comunidade externa, da existência  |
| Ampliação do número e a divulgação dos canais de atendimento da coordenação | Fevereiro | Aumento da facilidade de comunicação com a coordenação |
| Agendamento das aulas de anteposição e reposição, assim como sábados letivos | A depender da demanda | Melhora do acompanhamento dos docentes, evitando conflito de horários entre disciplinas |
| Acompanhamento e organização da dinâmica dos laboratórios de gastronomia com relação às aulas práticas | A depender da demanda | Melhora do acompanhamento do fluxo de aulas nos laboratórios |
| Acompanhamento da construção da lista de licitação de Gêneros alimentícios para as aulas práticas do curso de gastronomia  | Janeiro a fevereiro – a combinar com a administração | Aquisição de gêneros alimentícios são efetivamente utilizados no curso, em quantidades adequadas, evitando desperdícios |
| Realizar estratégias para melhorar o rendimento dos alunos no ENADE | Janeiro a junho | Desempenho dos alunos no ENADE |
| Realização da Semana da Gastronomia | Janeiro a Dezembro | Melhorar os índices de permanência dos discentes no Campus, incentivando a organização e participação em eventos internos. Incentivar aos alunos a iniciarem na produção de trabalhos acadêmicos. |

1. **Avaliação do Plano de Ação de Coordenador de Curso**

O plano de ação da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será submetido à avaliação do colegiado que poderá aprová-lo parcial ou totalmente, por meio de registro em ata. Após aprovação total por parte do colegiado, a coordenação enviará ao gestor de ensino do campus que emitirá seu parecer. O desempenho do plano de ação será avaliado por representantes da Direção de Ensino, Coordenação Técnico Pedagógica (CTP) e colegiado do curso. A coordenação receberá um feedback parcial ao término do 1º semestre letivo e outro final no encerramento do ano letivo.

 Assinatura do(a) Coordenador(a) do Curso.

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

 Coordenador (a): Manuella Macêdo Barbosa

Campus: Ubajara

Data: 27/01/2020

OBJETIVO DO PARECER: Analisar o Plano de Ação do coordenador do curso para o ano de 2020

RELATÓRIO: Resumo das informações constantes no Plano de Ação

PARECER CONCLUSIVO: Pelo exposto, o Plano de Ação do coordenador do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está aprovado para execução durante o ano 2020

Assinatura do Gestor de Ensino Campus: