


PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL (PTE)	
Campus:	Foz do Iguaçu
Curso:	Técnico em Cozinha 3
Nível de ensino:	Médio Subsequente
Ato de de criação:	Resolução n° 43 de 17 de setembro de 2012
CH total do curso:	1100h
CH Semanal PPC:	16h



INSTITUTO FEDERAL
Paraná
Campus Foz do Iguaçu

*CH Semanal RDE: Pegar a CH remanescente e dividir pelo nº de semanas letivas do calendário (exceto para os formandos).

TURMAS EM ANDAMENTO NO ANO LETIVO 2020				
Turma	CH Total (PPC)	CH Presencial (até 16/03)	CH APNPs	CH a ser cumprida no RDE
COZ3 (ingresso 2019)	160h	32h	20h	108h

ADAPTAÇÕES DA MATRIZ CURRICULAR A SER CUMPRIDA POR CADA TURMA ATÉ A CONCLUSÃO DO CURSO	
Turma	Adaptações
COZ3 (ingresso 2019)	<p>Não serão necessárias adaptações na matriz curricular, por tratar-se de uma turma concluinte.</p> <p>Serão ministrados os seguintes componentes curriculares, considerando a carga horária remanescente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Empreendedorismo em Gastronomia: 04h -Alimentos e bebidas na hotelaria: 24h -Bebidas: 40h -Projeto gastronômico: 40h <p>Carga horária total a ser realizada remotamente: 108h</p> <p>Todas as disciplinas serão ofertadas simultaneamente.</p> <p>Com objetivo de proporcionar a conclusão da turma ainda no ano de 2020, e considerando retomada do calendário acadêmico em 26/10/2020, a carga horária remanescente deverá ser ministrada em 8 semanas (26/10 a 18/12), com carga horária semanal de 13h30min e aulas às terças, quartas, quintas e sextas.</p>

*Indicar as disciplinas que terão a CH remanescente total ou parcialmente trabalhada em forma de projeto interdisciplinar (anexar o doc da proposta do projeto ao PTE posteriormente).

**Disciplinas que serão ofertadas em outro semestre/ano

**Sequência sugerida de disciplinas para o semestre/ano atual (equilibrar disc. de humanas, exatas, técnicas).

INDICAÇÃO E JUSTIFICATIVA ACERCA DE COMPONENTES CURRICULARES E DEMAIS ATIVIDADES QUE NÃO PODERÃO SER IMPLEMENTADOS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

Turma	Indicação e Justificativa
	NÃO SE APLICA

ENCAMINHAMENTOS SOBRE ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS E ATIVIDADES PRÁTICAS

A turma em questão possui 200h de estágio curricular obrigatório em sua matriz, sendo permitido o início somente após a conclusão do segundo semestre do curso com êxito, portanto, os alunos tiveram opção de iniciar o estágio ainda em dezembro de 2019.

Considerando a carga horária de estágio obrigatório e o início da suspensão do calendário acadêmico (17 de março de 2020), as atividades de estágio e orientação foram interrompidas. É importante destacar que a totalidade do mercado de estágio obrigatório do curso, que é composto por bares, hotéis, restaurantes e similares, tiveram a interrupção de suas atividades determinadas por restrições sanitárias da pandemia, todas as atividades de estágio foram inviabilizadas. Apesar da retomada gradual do mercado de alimentação e hospitalidade, estes ainda funcionam com restrições de atendimento e de volume de colaboradores, o que torna inviável a realização de estágio neste momento. Diversos alunos têm relatado aos orientadores negativas de empresários e chefs para conceder estágio.

Como encaminhamento para a atividade de estágio obrigatório, o Colegiado define que será possibilitado aos alunos da turma 2019 a conclusão do estágio obrigatório até o prazo máximo de 21/07/2021, incluindo a devolução de relatórios e demais documentos. A execução do estágio e prováveis validações seguirão as normas de estágio vigentes para esta turma.

DIRETRIZES DA AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

As diretrizes de avaliação, organização do ensino e demais critérios pedagógicos serão regidos pela Res. 17/2017, que trata da avaliação no âmbito do IFPR, pelo Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha em vigência e pela Res. 29/2020 que trata do Regime Didático Emergencial. Serão estabelecidos critérios específicos no plano de ensino de cada disciplina a ser reformulada.

ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES DO CURSO COM DEFICIÊNCIAS OU NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS

A turma possui uma aluna com baixa visão, e considerando os recursos pedagógicos adotados na realização da RDE, ela está adaptada e apta ao pleno desenvolvimento das atividades. É importante mencionar que a aluna em questão realizou com êxito todas as atividades propostas na APNP.

TRATAMENTO A SER DADO PARA A RECUPERAÇÃO DOS ESTUDANTES QUE NÃO FIZERAM APNPs

Os estudantes que não fizeram as atividades pedagógicas não presenciais serão orientados a iniciarem as atividades pelo ambiente virtual, plataforma Moodle, e o docente fará o atendimento a estes alunos em seu horário de atendimento, previsto no plano de trabalho docente.