

SOCIEDADE EDUCACIONAL UNIFAS
Mantenedora

FACULDADE SINOP
Mantida

**REGULAMENTO DAS PRÁTICAS E PROJETOS
INTEGRADORES EM GASTRONOMIA DO CURSO
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Sinop / MT

REGULAMENTO DE PRÁTICAS E PROJETOS INTEGRADORES EM GASTRONOMIA

Art. 1º. Este Regulamento dispõe sobre as Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FASIP.

Art. 2º. As Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia é componente curricular obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FASIP que visa proporcionar ao aluno formação prática, com desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à atuação profissional.

Art. 3º. É concebido para propiciar ao aluno a participação em situações simuladas e reais de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação. É a fase de treinamento, que permite ao aluno, por meio da vivência prática das atividades relacionadas ao campo de atuação profissional, complementar sua formação acadêmica.

Art. 4º. As Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, para efeito deste regulamento, compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e trabalho de seu meio, realizado na comunidade em geral e junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação desta instituição de ensino.

Parágrafo Único. As Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia em Gastronomia envolvem um processo dinâmico de aprendizagem que se realiza pela prática progressiva de atividades correspondentes ao campo profissional.

Art. 5º. São Objetivos Gerais das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, além de outros que visem à melhoria da formação profissional do acadêmico:

I – oportunizar contato com a realidade profissional, através da observação e desenvolvimento de atividades em grau crescente de complexidade, desafiando o aluno a compreender a prática profissional e lidar com suas múltiplas dimensões;

II – auxiliar o aluno a posicionar-se como profissional e a confrontar criticamente o que é ensinado com o que é praticado, seja do ponto de vista técnico-científico, seja em termos éticos, induzindo mudanças no ensino e na própria prática;

III – integrar teoria e prática, possibilitando ao aluno, através da vivência, adquirir uma visão sólida da profissão;

IV – viabilizar ao aluno experiências de planejamento e gestão nas diferentes áreas da profissão;

V – proporcionar a investigação científica e tecnológica em Gastronomia.

Art.6º. São Objetivos Específicos das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia em Gastronomia, além de outros que visem à melhoria da formação profissional do acadêmico:

- I. Proporcionar treinamento prático numa situação real de trabalho para acumular conhecimentos e experiências tendo em vista sua futura profissão;
- II. Familiarizar o estagiário com o ambiente de trabalho empresarial;
- III. Permitir ao acadêmico identificar a finalidade e aplicabilidade de seus estudos;
- IV. Mensurar as possibilidades do acadêmico em termos de realização pessoal e profissional;

Art. 7º. A Coordenação das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia é exercida por um docente Gastrônomo, responsável pelos componentes curriculares das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia.

Parágrafo Único. O Coordenador das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia é indicado pela Diretoria da FASIP, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 8º. São atribuições da Coordenação das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia:

- I – coordenar, acompanhar e orientar o desenvolvimento das atividades das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia;
- II – responsabilizar-se pelas rotinas administrativas referentes aos convênios e/ou acordos de cooperação e/ou parcerias;
- III – indicar campos das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia;
- IV – organizar, divulgar e acompanhar os prazos e os cronogramas estabelecidos;
- V – analisar as propostas das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia apresentadas pelos alunos;
- VI – analisar situações especiais e proceder aos encaminhamentos necessários.

Parágrafo Único. A Coordenação das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia é responsável pela interlocução institucionalizada da Faculdade Sinop com o(s) ambiente(s) conveniados para as práticas e projetos integradores, gerando insumos para atualização das práticas.

Art. 9º. Cabe ao Professor Orientador das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia:

- I. Atuar diretamente junto aos alunos, orientando-os sobre as atividades das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia;
- II. Tomar conhecimento de toda documentação que regulamenta e operacionaliza as práticas e projetos integradores em Gastronomia;
- III. Compatibilizar o cronograma das atividades das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia com as demais atividades curriculares de forma funcional e integrada, concorrendo para que a supervisão seja efetiva e consistente;

IV. Orientar o aluno quanto à opção do campo das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, carga horária, duração, jornada de trabalho, preenchimento de formulários, avaliação, etc.;

V. Integrar as atividades das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia com o embasamento teórico ministrado em sala de aula;

VI. Supervisionar os trabalhos desenvolvidos pelos alunos em todas as suas fases e o cumprimento dos prazos para entrega da documentação resultante, conforme cronograma das atividades das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia;

VII. Avaliar o aproveitamento obtido pelos alunos no meio empresarial, em comum acordo com o supervisor das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia na unidade empresarial, considerando-os não somente como produto e sim como processo, através de instrumento adequado;

VIII. Analisar, conferir e atribuir grau de aproveitamento aos relatórios e outros instrumentos de controle aplicados, atribuindo aos alunos média final de aprovação ou reprovação.

Parágrafo Único. O professor orientador das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia poderá orientar no máximo cinco alunos.

Art. 10. Os alunos são aqueles regularmente matriculados nos componentes curriculares das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia. São atribuições dos estagiários do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FASIP:

I – informar-se das normas e regulamentos técnico-administrativos do campo das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia e cumpri-los exemplarmente;

II – ser assíduo, pontual e cumprir integralmente o total de horas previstas em campo para cada uma das práticas e projetos;

III – estar devidamente uniformizado conforme as normas do local, zelar pela boa aparência pessoal e usar crachá de identificação da FASIP, a ser fornecido pela Coordenação das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, nos locais das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia;

IV – observar este Regulamento e comportar-se no local das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia de acordo com os princípios éticos condizentes com a profissão;

V – registrar todas as atividades desenvolvidas e elaborar relatório final para cada prática.

Art. 11. Constituem campo próprio para o desenvolvimento de atividades das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia as pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que apresentem condições para:

I. Planejamento e execução conjunta das atividades programadas para a realização das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia;

II. Aprofundamento dos conhecimentos teórico-práticos da área de atuação do profissional em Gastronomia;

III. Vivência efetiva de situações concretas de trabalho próprias da profissão:

§ 1º Os acadêmicos que não estão integrados no mercado de trabalho poderão realizar as Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia em instituições/empresas/organizações que possuírem acordo/convênio de cooperação com a Faculdade FASIP.

§ 2º Os acadêmicos que já estão integrados no mercado de trabalho poderão realizar as práticas e projetos integradores na própria empresa, desde que esta atenda às condições previstas neste artigo, reserve horário apropriado para as atividades práticas e projetos integradores, firme convênio com a FASIP e celebre o Termo de Compromisso com o aluno sob a interveniência de Instituição de ensino.

§ 3º Os acadêmicos que já constituírem pessoa jurídica e de direito privado poderão, nas mesmas condições do parágrafo anterior, realizar as respectivas práticas e projetos nas empresas em que forem empreendedores sujeitando-se, porém, à apreciação do Coordenador das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia e ao monitoramento dos Professores Orientadores das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia que traçarão os objetivos específicos a serem atingidos pelos alunos.

Art. 12. O Termo de Compromisso das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia é celebrado entre o acadêmico e a unidade concedente da oportunidade das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, com a interveniência do FASIP de acordo com a Lei Federal 11.788 de 25/09/08 e a Lei de Diretrizes e Bases (LDB) da Educação Nacional nº 9.394/96 art. 82 e em três vias de igual teor, cabendo a primeira à empresa, a segunda ao estagiário e a terceira a FASIP.

Parágrafo único. O Termo de Compromisso das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia deve, necessariamente, mencionar o Acordo de Cooperação (convênio) firmado entre o FASIP e a concedente da oportunidade das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia.

Art. 13. O acompanhamento e a supervisão das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia poderão assumir as seguintes formas e modalidades:

I. Supervisão direta: acompanhamento e orientação do planejado, por observação contínua e direta das atividades ocorrentes no campo das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, ao longo de todo o processo, com complementação através de entrevistas, formulários e relatórios apropriados;

II. Supervisão semi-direta: acompanhamento e orientação do planejado por meio de visitas ao campo das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia pelo Orientador das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, para manter contato com o supervisor na empresa, além da complementação através de entrevistas, formulários e relatórios apropriados.

Art. 14. O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico com uma programação que totalize a carga horária mínima de 240 horas relógio, a ser cumprida conforme determinado na matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Obedece a seguinte organização:

I Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia - Externo: no 3º semestre com 120 horas/relógio.

II Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia - Externo: no 4º semestre com 120 horas/relógio.

Art. 15. A jornada máxima das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia é de 6 (seis) horas por dia.

Art. 16. A avaliação das práticas e projetos é parte integrante da dinâmica do processo de acompanhamento, supervisão e controle institucional extensível a todo o processo de ensino.

§ 1º A avaliação da prática e projetos integradores deve prover informações e dados para a realimentação do currículo pleno vigente do Curso de Gastronomia, tendo por objetivo a busca de mecanismo e meios de aprimorar a qualidade do ensino ofertado pelo FASIP.

§ 2º A avaliação da prática e projetos integradores é constituída pelo acompanhamento e supervisão das atividades planejadas, próprios do processo de formação objetivando perceber a aptidão da prática e projetos integradores para o desempenho do profissional.

Art. 17. A avaliação da prática e projetos integradores é desenvolvida de forma sistemática e contínua, pelo Professor Orientador das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, com a colaboração do profissional supervisor da unidade empresarial, com os resultados da autoavaliação do acadêmico e, também, quando for o caso, por Normas Complementares ao presente Regulamento das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, elaboradas pela Coordenação.

Art. 18. Nos componentes curriculares das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia Supervisionado o aluno é considerado aprovado quando:

I – cumprir o total de horas nos campos das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia e atividades estabelecidas;

II – cumprir as atividades estabelecidas pelo orientador das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia;

III – alcançar nota mínima 7,0 (sete) resultante das notas atribuídas as atividades próprias das práticas e projetos integradores.

Art. 19. A avaliação das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia será realizada por meio de 3 (três) avaliações, ficando a composição da seguinte forma:

I – Ficha de Avaliação – avaliação (ficha de avaliação anexa) realizada pelo Supervisor das Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia, com valor de 0,0 (zero) a 10,0 (dez);

II – Ficha de Frequência, com valor de 0,0 (zero) à 10,0 (dez).

III – Entrega de Portfólio: com valor de 0,0 (zero) à 10,0 (dez)

Art. 20. O acadêmico reprovado nas Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia seja pelo não cumprimento da carga horária mínima, seja por não ter atingido o grau 7,0 (sete) como média final, repetirá a disciplina sujeitando-se, na dependência, às mesmas exigências de cumprimento de carga horária na unidade empresarial, da apresentação de toda documentação prevista na execução da prática e projetos integradores anterior e, ainda, da obtenção do grau mínimo estipulado para a média final.

Art. 21. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pelo Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 22. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FASIP.

***Aprovado na Reunião do Colegiado do Curso de Gastronomia.**