

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 024, DE 10 DE AGOSTO DE 2012

**** REPUBLICADA EM 19/08/2014**

***** REPUBLICADA EM 18/09/2014**

Aprova os Projetos Pedagógicos e submete à aprovação do Conselho Superior a autorização da oferta de **Cursos de Graduação, nos Campi Florianópolis e Florianópolis-Continente.**

De acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia LEI 11.892/2008, a Presidente do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA - CEPE, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS,

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, na reunião do dia 10 de agosto de 2012, a presidente do CEPE,

Resolve:

Aprovar os Projetos Pedagógicos e submeter à aprovação do Conselho Superior a autorização da oferta dos seguintes cursos:

| | Campus | Curso | | Carga horária | Vagas totais | Turno de oferta |
|----|--------------------------|-----------|--|---------------|--------------|---------------------|
| | | Nível | Curso | | | |
| 1. | Florianópolis | Graduação | Engenharia Civil | 3994 | 40 | Noturno |
| 2. | Florianópolis | Graduação | Engenharia Elétrica | 3990 | 80 | Integral |
| 3. | Florianópolis | Graduação | Engenharia Eletrônica | 3972 | 80 | Integral |
| 4. | Florianópolis | Graduação | Engenharia Mecatrônica (*) | 3900 | 80 | Integral |
| 5. | Florianópolis-Continente | Graduação | Superior de Tecnologia em Gastronomia (**) | 2160 | 36 | Matutino ou Noturno |
| 6. | Florianópolis-Continente | Graduação | Superior de Tecnologia em Hotelaria (***) | 2200 | 36 | Matutino ou Noturno |

* A autorização da oferta deste curso implica na suspensão da oferta do Curso Superior de Tecnologia em Mecatrônica Industrial, pelo período de dois semestres.

** Em reunião do CEPE realizada no dia 12 de agosto de 2014, ficou aprovada a alteração de oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia de acordo com as modificações realizadas no ANEXO I.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - CEPE

(***) Em reunião do CEPE realizada no dia de 11 de setembro de 2014, ficou aprovada a alteração de oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria de acordo com as modificações realizadas no ANEXO II.

Florianópolis, 18 de setembro de 2014.

DANIELA DE CARVALHO CARRELAS
Presidente do CEPE do IFSC

ANEXO I

De acordo com reunião realizada no CEPE no dia 12 de agosto de 2014, ficou aprovada a alteração de oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia de acordo com as seguintes modificações:

- 1) Número de vagas discentes por turma 40. Total de vagas anuais 40.
- 2) De matrícula seriada (modular) para matrícula por componentes curriculares (disciplinas);
- 3) Alteração da Matriz Curricular: Inclusão da disciplina de Teoria Geral da Administração;
- 4) Alteração da denominação das disciplinas de Higiene e Manipulação dos alimentos I e Higiene e Manipulação dos alimentos II, para Segurança de alimentos e Gestão de Segurança de alimentos;
- 5) Divisão da disciplina de gastronomia Internacional e Contemporânea (72 horas/aulas), para Gastronomia Contemporânea (36 horas/aulas) e Gastronomia Internacional (36 horas/aulas)
- 6) Exclusão da disciplina de Cozinha fria, para incluir a disciplina de Habilidade de cozinha 3.
- 7) Mudanças de fases das disciplinas: Gestão da Sustentabilidade; Panificação I; Gestão de Segurança de Alimentos (ex- Higiene e Manipulação dos alimentos II); serviços de alimentos e bebidas e ecogastronomia.
- 8) Exclusão da disciplina Projeto Integrador.
- 9) Alteração da carga horária de Gestão de Custos (72 horas/aulas) e Gestão Financeira (36 horas/aulas). Para Gestão de Custos (36 horas/aulas) e Gestão Financeira (72 horas/aulas).
- 10) Atualização das informações do docentes e técnicos administrativos.
- 11) Atualização do capítulo 7 – Estrutura.

ANEXO II

(***) De acordo com reunião realizada no CEPE no dia 11 de setembro de 2014, ficou aprovada a alteração de oferta do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria de acordo com as seguintes modificações:

1. Telefone do Campus-Continente
2. Contextualização da IES
3. Nome do responsável/representante pelo projeto/oferta
4. Integralização
5. Dados da oferta – nº de vagas discentes por turma: 40 vagas anuais.
6. Organização didático pedagógica: de regime modular para matrícula por componente curricular.
7. Articulação Ensino Pesquisa e Extensão: direcionar 10% da carga horária dos seus componentes a projetos e ou ações de extensão com envolvimento de alunos, professores e comunidade.
8. Matriz Curricular – 3º e 4º fase do curso: diminuição da carga-horária da disciplina – Operação de Recepção e Reservas 2 – de 72h para 36h, pois tanto o professor responsável pela disciplina como os alunos identificaram a repetição de alguns conteúdos da fase anterior. Para completar a carga horária da fase com 360 horas e para atender a demanda de professores de Ciências Sociais Aplicadas especializada na área financeira, excluiu-se a disciplina de Tópicos Especiais 1 (passou-se a disciplina de – Gestão Financeira - com 72 horas da 4º fase para 3º fase. Esta alteração diminui a sobrecarga da área financeira da 4º fase que já possui a disciplina de Controladoria. Sobre alteração na 4º fase do curso, realizou-se a inclusão da disciplina - Alimentos e Bebidas 2 (A&B 2) com 72h em razão, da exclusão da disciplina Tópicos Especiais 1 da 3º fase, na qual desenvolvia-se as habilidades de Alimentos e Bebidas, percebeu-se a necessidade de inclusão desta disciplina para dar uma maior ênfase a esta área ao curso.



9. Componentes Curriculares: exclusão de Tópicos Especiais da 3º fase, a revisão da carga horária e conseqüentemente das bases tecnológicas e das habilidades da disciplina Operação de Recepção e Reservas 2 e a criação da disciplina Alimentos e Bebidas 2.
10. Avaliação do Processo Ensino e Aprendizagem
11. Estágios curricular e acompanhamento do estágio
12. Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica
13. Corpo Docente
14. Corpo Administrativo
15. Núcleo Docente Estruturante
16. Acervo bibliográfico
17. Acesso dos alunos e equipamentos informática
18. Instalações e laboratórios de uso geral e especializados