

PROFESSOR(A),



FIQUE POR DENTRO!!!

- **AULAS**

21/02/2011 - Início das aulas para os alunos dos Módulos II, III e IV

01/03/2011 - Início das aulas para os alunos do Módulo I

22/06/2011 - Encerramento das Aulas

- **FERIADOS E RECESSOS**

07/03 a 09/03 - Carnaval e Recesso

21/04 - Tiradentes

22/04 - Paixão de Cristo

23/06 a 24/06 - Corpus Christi e Recesso

- **CPA**

23/05 a 28/05/2011 - Avaliação Institucional (CPA)

- **REPRESENTANTES DE CLASSE**

28/03 a 31/03/2011 - Semana de Eleição de Representantes de Classe

02/04/2011 - Posse dos Representantes de Classe durante a Aula Magna

11/04 a 20/04 - Período para Reuniões com Representantes de Classe

01/06 a 10/06 - Entrega do Relatório Final dos Representantes de Classe

- **AVALIAÇÕES**

- ❖ Banca Examinadora (dispensa de disciplina)

04/04 a 09/04 - Avaliações de Banca Examinadora

- ❖
$$MF = \frac{P1 + P2}{2}$$

MF = Média Final

P1 = Avaliação (prova conceitual de valor 7,0 + práticas pedagógicas de valor 3,0 = 10,0) Exceto as disciplinas práticas de Gastronomia (5,0 + 5,0)

P2 = Avaliação (prova unificada de valor 6,0 + práticas pedagógicas de valor 4,0 = 10,0)

A P1 e a P2 são obrigatórias para todos os cursos, com prova substitutiva apenas para a P1.

Avaliação P1

❖ Composição da P1 (Avaliação Qualitativa):

Atividade avaliativa conceitual escrita (individual e sem consulta) valor 7,0 + trabalhos totalizando valor 3,0 (individual e/ou em grupo)

Exceto disciplinas práticas de Gastronomia (5,0 + 5,0)

A avaliação P1 deverá conter no mínimo 05 (cinco) questões dissertativas.

Datas:

Até **18/02 (para os módulos II, III e IV)** - Envio da Avaliação P1 e da Prova Substitutiva para a Coordenação, através de e-mail. A Avaliação P1 será impressa pela IES.

Até **31/03 (para o módulo I)** - Envio da Avaliação P1 e da Prova Substitutiva para a Coordenação, através de e-mail. A Avaliação P1 será impressa pela IES.

A avaliação deverá ser elaborada em uma única página (somente frente) com fonte Arial, tamanho 12.

Para garantir este processo sigiloso, o professor deverá, na data de sua prova (conforme Calendário estipulado pela Instituição) retirar o envelope de provas na Secretaria.

25/04 a 29/04 – Período de Avaliação P1. **Os alunos não serão dispensados das aulas neste período.**

*** Disciplinas práticas de Gastronomia: Calendário diferenciado de P1 (vide Coordenador).**

02/05 a 06/05 – Semana de Devolutiva de P1 para os alunos. **Os alunos não serão dispensados das aulas neste período. Após a devolutiva, prosseguir com aula.**

06/05 – Prazo final de lançamento de notas P1 (Cursos Superiores e Técnicos) e de envio do Relatório de Notas (via e-mail) para o Coordenador de Curso.

07/05 – Prazo Final para os alunos solicitarem a Prova Substitutiva da P1 (valor 7,0 e para as disciplinas práticas de Gastronomia, valor 5,0)

11/05 a 13/05 – Aplicação da Prova Substitutiva (P1). **As provas serão aplicadas, por um profissional da Instituição.**

16/05 a 20/05 – Retirada de provas substitutivas na Coordenação para que o professor titular corrija as Provas Substitutivas e lance de notas no sistema.

23/05 - Prazo final de entrega de notas das Provas Substitutivas P1 dos Cursos Superiores e Técnicos.

Avaliação P2

Composição da P2:

Prova Unificada com 60 questões (cada questão 0,10 pontos) valor 6,0 + atividades avaliativas que totalizem 4,0 para compor a nota da P2.

A quantidade das questões deverá ser encaminhada pelo professor conforme a carga horária da disciplina, ou seja:

Carga Horária de 40 horas = 06 questões

Carga Horária de 80 horas = 12 questões

Carga Horária de 120 horas = 18 questões

Carga Horária de 160 horas = 24 questões

Datas:

31/03 - Envio das Questões da Prova Unificada P2 e do Exame para a Coordenação, através de e-mail. **A Avaliação P2 é impressa pela IES.**

09/06 a 13/06 – Período de Avaliação P2, sendo:

09/06 – Prova Unificada dos Cursos de Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria e Hotelaria Hospitalar.

10/06 – Prova Unificada dos Cursos de Tecnologia em Gestão de Turismo, Eventos e Bacharelado em Nutrição.

13/06 – Prova Unificada dos Cursos Superiores de Tecnologia em Recursos Humanos e Gestão Ambiental.

O Curso Técnico em Cozinha realizará a prova nos dias 09, 10 e 13/06.

15/06 a 21/06 – Devolutiva dos resultados das notas P2

Atenção: Não há solicitação de prova substitutiva para P2.

EXAMES FINAIS

31/03 - Envio do Exame para a Coordenação, através de e-mail. **O EXAME é impresso pela IES.**

A avaliação de exame final deverá contemplar os conteúdos ministrados durante o semestre, com questões mistas (dissertativas e optativas) ou apenas dissertativas, com no mínimo 08 (oito) questões.

Para garantir este processo sigiloso, o professor deverá, na data de seu Exame (conforme Calendário estipulado pela Instituição) retirar o envelope de provas com o Coordenador.

22/06 – Prazo final para os alunos solicitarem o Exame, solicitação realizada na Secretaria Acadêmica, mediante taxa de pagamento.

28/06 a 30/06 – Período de Exame e devolutiva de nota, pelo professor.

É obrigatória a entrega de ATA DE EXAME, com nota e assinatura do aluno, para o Coordenador de Curso responsável no próprio dia da aplicação e/ou assistentes da Coordenação, além de registrar no sistema Gennera.

- **Eventos Fixos:**

02/04 – Aula Magna

06/04 – Colação de Grau – Formandos 2010

31/05 – Concurso de Fotografia

- **Ação Social:**

21/02 a 15/04 – Campanha do Trote Solidário

- **Faltas e atrasos:**

Dos professores:

- Faltas: Avisar ao Coordenador de Curso, com antecedência. Encaminhar atestado/comprovante ao Departamento Pessoal, quando justificáveis.
- Faltas de Professores em Aulas Práticas: a aula será cancelada e os alunos dispensados.
- Atrasos: Será descontado o período do atraso.
- Reposição: Somente aos sábados, desde que acordado com o Coordenador do Curso e com "Abaixo Assinado" da Turma.

Dos alunos:

- Ausência coletiva: o Professor atribuirá às faltas no diário e registrará o conteúdo programático do dia.
- Não há abono de faltas para alunos!
- Não é permitido trabalho escolar para compensar.
- Viagens ou atividades profissionais também não abonam faltas.

O abono é permitido apenas pelo Coordenador, com solicitação na Secretaria, mediante:

Casos previstos em conformidade com a Legislação vigente (MEC): atestados médicos com 3 ou mais dias de afastamento (doenças infecto-contagiosas, gravidez, internações em hospitais ou instituições assemelhadas).

- **Asp Gennera**

O registro no diário quanto à frequência do aluno e atribuição de notas deverá ser realizado através do Sistema Gennera; O professor deverá **atualizar semanalmente** o registro, pois o aluno realiza a conferência.

- **Atividades Complementares:**

As atividades complementares solicitadas pelo professor deverão ser comunicadas ao coordenador de curso para compor os pontos aos alunos.

- **Visita Técnica:**

As visitas deverão ser autorizadas pela Coordenação de Curso. Entregar planejamento das Visitas Técnicas (objetivos, atividades relacionadas, informações sobre turmas, local e data) para a Coordenação de Curso com o prazo mínimo de 7 dias.

- **ARTIGOS ACADÊMICOS**

Módulos III e IV

Datas:

21/02 – início das atividades

31/05 – Prazo Final dos alunos para Entrega dos Artigos aos Docentes Responsáveis.

15/06 a 21/06 – Devolutiva de Resultados dos Artigos Acadêmicos

- **Diferenciais HOTE C**

Atendimento Psicopedagógico para alunos:

Agendamento de horário: app@hotec.com.br

RH estágios: localizado no P3: rh_estagios@hotec.com.br

Projeto Jovem Professor

Parceria Hotec Skill

- **Contatos:**

Diretora Pedagógica

Profa MS Beatriz de Carvalho Pinto Rampim

mantenedora@hotec.com.br

Coordenadora Pedagógica

Profa Luanda Fratchesca Gomes
coord_pedagogica@hotec.com.br

Coordenadores de Curso:

Cursos de Qualificação Profissional e de Extensão

Coordenadora: Profa MS Maria Cristina Pinto de Menezes
coord_qualificacao@hotec.com.br

Cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria, Hotelaria Hospitalar, Eventos e Recursos Humanos

Coordenadora de Área: Profa MS Maria Cristina Pinto de Menezes
Coordenador Técnico: Prof. Mestrando William Ladeia de Carvalho
coord_eventos@hotec.com.br
coord_hotelaria@hotec.com.br

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenadora de Área: Profa MS Maria Cristina Pinto de Menezes
Coordenadora Técnica: Profa. Mestranda Camila Landi
coord_gastro@hotec.com.br

Assistente de Coordenação: Valdinei Rabelo
apoio_gastro1@hotec.com.br

Cursos Superiores de Tecnologia em Gestão de Turismo e Gestão Ambiental

Coordenadora de Área: Profa MS Maria Cristina Pinto de Menezes
Coordenadora Técnica: Profa. Mestranda Idália Teixeira Souto

coord_turismo@hotec.com.br

Curso Bacharelado em Nutrição

Coordenadora de Área: Profa MS Adriana Lima

Coordenadora Técnica: Profa. Mestranda Idália Teixeira Souto

coord_nutricao@hotec.com.br