

Universidade Caxias do Sul - Canela

PLANO DE TRABALHO COORDENADOR DE CURSO 2021 A 2023

CURSO GASTRONOMIA CAMPUS REGIÃO DAS HORTÊNSIAS

DESAFIOS	SOLUÇÕES	O QUE FAZER	QUEM	PRAZO
Adaptar a grade curricular às portarias 223 e 445 de maio de 2018/INEP e Resoluções do CNE – 05/01/21	Reuniões com o NDE do curso para análise das portarias e das Resoluções para adaptação e atualização do PPC e Planos de ensinos	Trabalhar a grade curricular em parceria com cursos de áreas a fins (nutrição, Hotelaria) e com o Curso de Gastronomia ofertado na SEDE. Incrementar os conteúdos teóricos para melhorar o desempenho nas provas do ENADE.	Coordenação do Curso, NDE, Colegiado.	2021 - 2023
Garantir que Professores e Alunos tenham acesso e conhecimentos do PDI e PPC.	Apresentar no início do Semestre em reunião para alunos e Professores o PDI E PPC.	Promover reuniões semestrais de início de semestre com alunos e professores para a apresentar o curso e o PDI e PPC. Para as entradas sequenciais marcar reuniões com os novos ingressantes.	Coordenação do Curso, NDE, Professores e Colegiado.	2021 - 2023
Atualizar o PPC por semestre.	No início de cada semestre fazer a revisão do PPC e atualização, caso dados e portarias tenham sido alterados.	Com o NDE fazer a leitura do PPC e verificar a necessidade de mudanças.	Coordenação do Curso e NDE	2021 - 2023
Elaborar um Plano de ação por semestre	Junto a equipe de professores, NDE e Colegiado, elaborar um plano de ação para o curso.	Elaborar plano de ação por semestre e executa-lo . Verificar no final de cada semestre o que foi realizado, resultado e o que não foi realizado e motivos.	Coordenação do Curso, NDE e Colegiado.	2021 - 2023
Promover a habilidade de pesquisa docente e discente.	Apresentar para os discentes de Gastronomia a importância da pesquisa na vida acadêmica e como diferencial para o mercado de trabalho	Criar grupo de Pesquisa, promover a participação dos alunos em congressos e Semanas acadêmicas dos Cursos de Gastronomia, não da IES que estudam como de outras e Eventos da área fora da Região.	Coordenação, NDE e Professores do curso.	2021 - 2023
Manter atualizado o acervo bibliográfico	Em parcerias com os professores, atualizar e avaliar o acervo bibliográfico.	Visitar a biblioteca – presencial e digital, junto ao bibliotecário e verificar o acervo ofertado para o curso.	Coordenação, Professores e responsável pela Biblioteca.	2022
Promover ações para estímulo e participação dos alunos no ENADE	Mediante as Diretrizes do MEC atualizar os Planos de ensinos e elaborar questões de provas seguindo padrão ENADE	Com os Professores elaborar questões inéditas seguindo padrão ENADE e aplicar semanalmente para os alunos. Acompanhar a evolução e os temas que tiveram um maior índice de erros.	Coordenação, NDE e Colegiado	2021

Universidade Caxias do Sul - Canela

		Montar oficinas para os alunos embasadas nos temas necessários de aprimoramento.		
Estimular a participação dos professores nas oficinas ofertadas pela IES e na atualização profissional.	Apresentar a importância da participação dos docentes nas oficinas e o valorizar a qualificação e capacitação docente.	Divulgar, estimular e promover a inscrição e a participação dos professores nas oficinas e cursos de qualificação e capacitação.	Coordenação do curso e NDE	2021 - 2023
Manter a estrutura física, móveis e equipamentos do laboratório das aulas práticas.	Acompanhar o técnico responsável pelo laboratório identificando necessidade de compras e ou reparos de utensílios e equipamentos; bem como manutenção da estrutura.	Acompanhar, verificar e tomar decisões para melhoria e manutenção do laboratório de aulas práticas.	Coordenação do curso, diretoria do Campus e Técnico responsável.	2021 - 2023
Estar acessível para os alunos e acompanhar a avaliação Institucional.	Manter um canal de comunicação com os alunos.	Elaborar estratégias para acompanhamento dos alunos enquanto discentes – período que estão no curso, promover soluções estratégicas para resolução dos problemas apontados pelos alunos nas avaliações Institucionais e promover reuniões mensais com alunos para identificação dos problemas. Em caso de aulas presenciais, visitar as salas de aulas.	Coordenação do curso	2021 - 2023
Motivação dos alunos e Acompanhamento do Diretório Acadêmico	Desenvolver atividades que motivem os alunos a permanecerem do curso e na IES (fazer pós-graduação ou cursos de áreas afins)	Identificar quais alunos e alunos egressos possui perfil de docência para ministrar cursos de extensão ou cursos livres. Buscar alunos formados. Convidar alunos Egressos de sucesso ou que já estejam no mercado para ministrar palestras sobre suas experiências. Estimular a participação dos alunos como Monitores no Eventos que acontecem na Região das Hortênsias. Estimular as atividades do Diretório Acadêmico.	Coordenação, NDE, Diretoria e Professores do curso.	2021 - 2023
Buscar parcerias para estágios e empregos que sejam atrativos e promova a captação de alunos e manutenção dos mesmos no curso.	Ampliar os parceiros do segmento de Alimentos e Bebidas e Hotelaria, Secretarias de Turismo da Região das Hortênsias, Prefeituras da Região das Hortênsias, ABRASEL entre outros.	Visitar as empresas, promover reuniões na Instituição para transmitir credibilidade do curso e confiança na parceria, honrar com o compromisso firmado fazendo acompanhamento dos alunos estagiários e ou contratados. Participação intensiva nos Eventos da Região das Hortênsias.	Coordenação do Curso e Professores.	2021 - 2023

Universidade Caxias do Sul - Canela

Ofertar - Cursos de Pós Graduação em Gastronomia, - Cursos de atualização (de 100 a 120 horas). - Cursos livres no segmento da Gastronomia	Em parceria com os Professores do Curso e o comercial, identificar a demanda para as ofertas e criação de Cursos de Pós em Gastronomia. Cursos de atualização, Cursos livres Cursos de extensão.	Montar estratégias de divulgação de pós Graduação, cursos de extensão, Cursos de atualização, entre outros.	Coordenação do curso, professores, Educação continuada e Comercial.	2022
Ofertar Stricto Censo em Gastronomia – Mestrado Profissional, sendo o 1 no Brasil em Gastronomia nessa categoria.	Em parceria com os Professores do Curso e o comercial, identificar a demanda para a oferta. Elaboração do Projeto conforme a CAPES	Montar estratégias de divulgação, elaborar o Projeto conforme a CAPES, verificar Professores da casa e encaminhar para autorização do Conselho	Coordenadores do Curso de Gastronomia e Nutrição.	2023
Captar Alunos transferência externa	Estimular e motivar os alunos e Professores a desenvolverem pesquisas.	Elaborar plano estratégico para promover o desenvolvimento da pesquisa por professores e alunos.	NDE e Coordenação do Curso	2021 - 2023
Captar Alunos transferência interna	Verificar alunos que estão trancando os cursos, identificar os motivos e apresentar o curso de Gastronomia como um curso rápido e atrativo fazer parceria com os Cursos de Nutrição, Hotelaria e Turismo para que eles deem continuidade na IES no curso de Gastronomia, principalmente alunos do curso de Nutrição.	Promover cursos e visitas ao centro gastronômico com esses alunos, Palestras motivacionais e firmar parcerias com Clínicas e Hospitais.	Diretoria e Coordenações de Cursos.	2021 - 2023
Captar Reabertura de matrícula	Efetuar ligações e identificar quais motivos da não renovação da matrícula. Convidar os alunos a retornarem para o curso.	Estimular o aluno a concluir o curso e apresentar as melhoras. Como por exemplo: disciplinas ofertadas, metodologias das aulas práticas – desenvolvimento de habilidades e competências e parcerias para empregabilidade.	Coordenação em parceria com o Comercial.	2021 - 2023
Aluno Vestibular	Melhorar a divulgação do curso nas mídias sociais, entrevistas em rádios locais (Região da Serra) ampliar o número de escolas que visitam o centro gastronômico, promover eventos com participação dos alunos do curso, visitas às empresas de A&B, Hotelaria.	Divulgar o curso nas mídias sociais focando a alunos de vestibular, aumentar o número de visitas das escolas no Centro Gastronômico e promover palestras nas Escolas sobre Gastronomia.	Diretoria de Marketing, Coordenação do Curso, Professores do curso e Comercial.	2021 - 2023

Universidade Caxias do Sul - Canela

Captar Profissionais que já atuam na área sem a titulação.	Visitar empresas do segmento apresentando o curso de Gastronomia e a importância do colaborador ter essa formação.	Montar um portfólio do curso, firmar parcerias, convidar os profissionais para uma visita a IES, promover palestras que despertem o interesse e a importância desse público para a formação em Gastronomia.	Diretoria do Campus, Coordenação do curso.	2021 - 2023
Ampliar o número de portadores de diploma.	Divulgar o curso para órgão de classe, como OAB, conselho de Medicina e outros, visto que, o curso de Gastronomia tem atraído profissionais destas áreas. Fimar a parceria com o curso de Nutrição para fazermos uma ponte entre os egressos de Gastronomia e Nutrição.	Promover minicursos, Palestras e Encontros.	Coordenação dos Cursos de Gastronomia e Nutrição do Campus Região das Hortênsias.	2021 - 2023
Melhorar a divulgação do curso para captação de alunos	Pelo curso ter um perfil de alunos que já possuem pelo menos uma graduação, profissionais da área jurídica, da área médica, empresários do segmento de alimentos e bebidas, transferências internas e externas. Intensificar a divulgação para este público.	Montar estratégias de divulgação e apresentação do curso como sendo uma oportunidade a curto prazo de uma nova formação e profissionalização.	Coordenação do Curso e Comercial.	2021 - 2023
Manter e incrementar a GN Consultoria e Treinamento em Gastronomia e Nutrição.	Buscar novos produtos para a Unidade de Negócios e captar novos clientes.	Apresentar a unidade de Negócios para entidades e órgão da área de Gastronomia, Alimentos e Bebidas, Turismo e Hotelaria; ressaltando a importância de contratar uma empresa de consultoria da UCS na Região das Hortênsias com profissionais qualificados e capacitados.	Coordenação do Curso dos cursos de Gastronomia e Nutrição, Professores e Comercial.	2021
Convidar profissionais de referência na Região do segmento de A&B como avaliadores das avaliações finais das aulas práticas.	Convidar o público determinado pela IES para avaliar as provas práticas. Assim, apresenta-se as habilidades e competências dos alunos para futuros empregadores e desperta-se o desejo e a necessidade de qualificação do profissional que ainda não possui a graduação em Gastronomia.	Nas provas práticas da Unidade 2, trazer para IES profissionais da área que tenham capacidade de avaliar os alunos, junto com os professores.	Coordenação, NDE e Professores do curso.	2021 - 2023
Trazer o público que gosta de Gastronomia para a IES e engajar alunos com o curso.	Realizar “Semana de Gastronomia” e outros eventos gastronômicos e culturais; bem como, convidar público para práticas de disciplinas e palestras/aulas de demonstrações de parceiros.	Organizar a Semana de gastronomia (Congresso) com Chefs renomados como convidados, profissionais da área. Buscar parceiros para os insumos dos minicursos e para Palestrantes (passagens, hospedagem e alimentação).	Coordenação, NDE, Professores e alunos do curso.	2021 - 2023