



Governo do Estado de São Paulo

**PROGRAMA ESPECIAL DE FORMAÇÃO PEDAGÓGICA DE  
DOCENTES PARA AS DISCIPLINAS DO CURRÍCULO DA  
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL TÉCNICO**

## **RELATÓRIO FINAL**

**PRÁTICA DE ENSINO – ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

**ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros**

André Arruda de Farias  
Turma B – Santos/SP

Outubro 2008

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	3
1.1	OBJETIVOS GERAL E ESPECÍFICOS .....	5
1.1.1	Objetivo Geral .....	5
1.1.2	Objetivos Específicos .....	5
2	IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO.....	6
3	RELATÓRIOS DE ATIVIDADES .....	6
3.1	Caracterização do Campo de Estágio .....	6
3.1.1	Unidade Concedente.....	6
3.1.1.1	Histórico da Etec .....	6
3.1.1.2	Denominação e Localização .....	7
3.1.2	Cursos Oferecidos/Período .....	8
3.1.3	Caracterização da Unidade Escolar (Etec).....	8
3.1.4	Desenvolvimento do Estágio .....	11
3.1.5	Atividades Previstas .....	11
3.1.6	Campo de Estágio .....	12
3.1.6.1	Regência de Aulas .....	14
3.1.6.2	Participação em Eventos.....	14
3.1.6.3	Participação em Reuniões.....	20
3.1.6.4	Participação em Projetos Interdisciplinares.....	21
3.1.6.5	Participação em Visitas Técnicas .....	25
3.1.6.6	Entrega do Relatório.....	27
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	28
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	30
	ANEXO	

## 1. INTRODUÇÃO

O Relatório Final se configura como trabalho de conclusão relacionado à prática de ensino e estágio supervisionado do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional em Nível Médio, nos termos previstos pela Resolução CP/CNE nº 2, de 26 de junho de 1997, ministrado pelo Centro Paula Souza em parceria com a Fundação de Apoio à Tecnologia (FAT).

O artigo 3º da Resolução supracitada dispõe sobre a estruturação curricular deste Programa Especial, o qual foi articulado em três núcleos. A parte teórica do curso, com 240 (duzentos e quarenta) horas presenciais, sujeitas ao controle de frequência, corresponde aos Núcleos Contextual e Estrutural. Este plano de estágio destina-se ao Núcleo Integrador (Estágio Supervisionado), com 300 (trezentas) horas na prática da docência, com vistas ao planejamento e reorganização do trabalho escolar, discutidos a partir de diferentes perspectivas teóricas. Totalizando 540 horas exigidas pelo programa no período de 1(hum) ano, a partir do dia 20 de outubro de 2007.

O autor se enquadra nos pre-requisitos exigidos pelo Curso, uma vez que possui Bacharelado em Administração de Empresas, pela Universidade Federal da Paraíba, é docente há pelo menos 1(hum) ano na Etec Engº Agrº Narciso de Medeiros, localizada no município de Iguape (SP), e de acordo com o quadro das áreas profissionais anexos à Resolução CNE/CEB nº 4 , de 08 de dezembro de 1999, optou ser certificado na Área Profissional de Gestão, e conseqüentemente na subárea de Administração.

Por outro lado, a justificativa social do Programa de Formação Pedagógica para Docentes da Educação Profissional se mostra pelo fato de que existe um contingente considerável de professores nas Etecs do Centro Paula Souza, que não possuem a competente licenciatura nos componentes curriculares que lecionam. Já que a formação inicial deve ser seguida por ações continuadas de desenvolvimento desses profissionais não apenas com relação às competências mais diretamente voltadas para o ensino de uma profissão, e sim pela aplicação de diferentes formas de desenvolvimento da aprendizagem, numa perspectiva de autonomia, criatividade, consciência crítica e ética, tendo em vista o aprimoramento do trabalho.

A etimologia da palavra *aprendizagem* é derivada do verbo aprender, cuja origem vem do latim (*apprehendere*, “compreender”). Quanto à conceituação, há uma diversidade bastante significativa referente a diferentes dimensões que o termo é utilizado, como por exemplo, aprendizagem sistemática, assistemática, escolar, profissional, religiosa etc.

E para os educadores de hoje em dia, qual tem sido a concepção mais usual de aprendizagem? E como tem sido posta em prática suas ações docentes?

Algumas teorias contribuíram para a determinação do tipo de formação que o professor recebeu e o tipo de prática docente que tem-se sido induzidos a realizar, de conformidade com os interesses sócio-políticos e econômicos de cada momento histórico.

Significativo avanço nas tendências pedagógicas e conseqüentemente na ação docente, foi sem dúvida, o surgimento das teorias construtivistas e interacionistas fundamentadas no pensamento de Piaget, quando a nova concepção de aprendizagem estava vinculada ao *processo de conhecimento*, também denominado de processo cognitivo, e não mais no processo de *condicionamento*, ou seja, através da inteligência o ser humano age, aprende e constrói conhecimentos que lhe possibilitam uma interação cada vez melhor com o meio, por mais adverso que este lhe seja.

## 1.1 OBJETIVOS GERAL E ESPECÍFICOS

### 1.1.1 Objetivo Geral

- Possibilitar ao aluno vivência real e prática das atividades profissionais da docência, complementando seus conhecimentos;

### 1.1.2 Objetivos Específicos

- Ensejar a prática madura e consciente das competências e habilidades desenvolvidas e adquiridas durante o processo de ensino-aprendizagem;
- Favorecer condições para o desenvolvimento de competências didático-pedagógicas numa perspectiva interdisciplinar;
- Promover a reflexão sobre a prática pedagógica desenvolvida/vivenciada na sala de aula

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Estagiário: André Arruda de Farias

RG 50.077.637-4

Professor categoria I – Indeterminado

Turma B – Santos/SP

E-mail: [brasilink@gmail.com](mailto:brasilink@gmail.com)

Telefone: (13) 9749-1466

## 3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

### 3.1 Caracterização do Campo de Estágio

#### 3.1.1 Unidade Concedente

##### **ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros**

#### 3.1.1. 1 Histórico da Etec

Conhecida na região do Vale do Ribeira como “Colégio Agrícola de Iguape”, a Etec Engenheiro Narciso de Medeiros possui 55,3 alqueires paulistas (aproximadamente 133,79 ha), inseridos na Mata Atlântica de Preservação Permanente (APA CIP – Cananéia, Iguape e Peruíbe).

Fundada em 1971, iniciou suas atividades acadêmicas profissionalizantes com o Curso Técnico em Agropecuária, onde em 1998, teve seu encerramento e a implantação dos Cursos Técnicos em Agricultura, Turismo, Meio Ambiente e Florestal. Em 2003, visando atender a demanda da região, foram abertos os Cursos Técnicos em Hotelaria e Gestão Ambiental. No ano de 2007, seguindo mais uma vez a necessidade da comunidade local, investiu no Curso

Técnico em Informática. Para o ano de 2008, será implantado, o Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, como também os Cursos em Hotelaria e Florestal, atendendo exigência do MEC, terão novas nomenclaturas, sendo Hospedagem e Florestas, conseqüentemente, inclusive terá uma reformulação em sua grade curricular.

Caracterizada pelo Centro Paula Souza como uma ETEC Agrícola, o “Colégio Agrícola de Iguape” possui alojamentos para alunos das cidades circunvizinhas ao município de Iguape e de outras regiões. São ao todo, 14 quartos e funciona em sistema de Cooperativa-Escola, que leva os alunos internos a organizarem sua alimentação e moradia, além de formar indivíduos que compreendam a importância da ajuda mútua e companheirismo, virtudes essenciais no modelo Cooperativista.

### 3.1.1. 2 Denominação e Localização

Razão Social: **Etae Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros.**

Endereço: Rodovia Prefeito Casimiro Teixeira, Km 51,5 – Bairro Três Barras

Município: Iguape/SP

Telefone: (13) 3841- 2424

<http://www.colegioagricoladeiguape.com.br>

Tipo: Instituição Pública de Ensino Profissionalizante

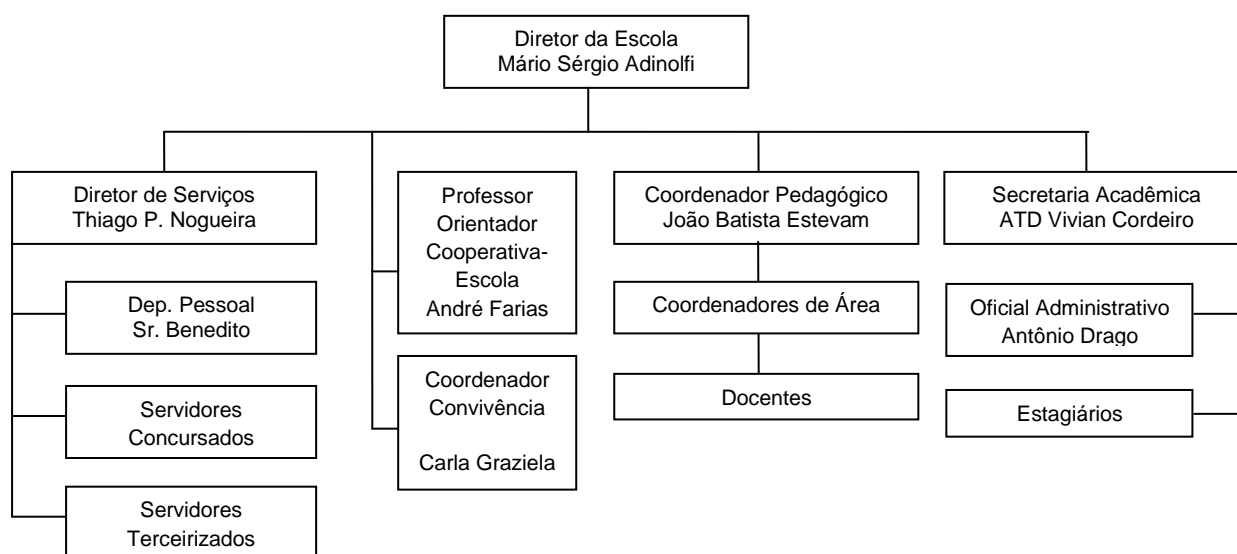
### 3.1.2 Cursos Oferecidos/Períodos

Habilitação	Períodos
Agricultura	Vespertino (02 turmas)
Florestal	Noturno
Gestão Ambiental	Noturno
Hotelaria	Noturno
Informática	Vespertino e Noturno (02 turmas)
Meio Ambiente	Noturno
Turismo	Vespertino e Noturno (02 turmas)

**Tabela 1** – Cursos técnicos oferecidos pela Etec Eng. Agr. Narciso de Medeiros no período compreendido entre 20 de outubro de 2007 e 20 de outubro de 2008.

### 3.1.3 Caracterização da Unidade Escolar (Etec)

- Número de alunos matriculados: 195 (senso outubro/2008)
- Número de alunos em sistema de internato (Cooperativa-Escola): 47
- Número de Docentes: 18
- Gestor, Diretor de Serviços e ATD: 03
- Número de Servidores Concursados: 16
- Número de Servidores Terceirizados: 10
- Número de Estagiários: 03



**Figura 1** – Organograma Funcional da Etec Eng Agrônomo Narciso de Medeiros



- Número de Semoventes: 20 (12 bovinos de Leite e 8 suínos)
- Recursos Físicos e Materiais Compartilhados pelos Cursos na Etec:
  - Auditório (Laboratório de Eventos) para 120 pessoas;
  - 01 Data Show;
  - 01 TV 21”;
  - Video Cassete e DVD;
  - 01 Veículo Utilitário Van;
  - 01 Cozinha Industrial;
  - 14 Alojamentos (quarto, sala e banheiro);
  - 01 garagem para Maquinários Agrícolas;
  - 01 campo de futebol e quadra de esportes;
  - 01 laboratório climático;
  - 01 Câmera de Vídeo Semi Profissional;
  - 01 Câmera fotográfica Digital;
  - 02 Retroprojetores;
  - 01 laboratório Informática (10 micros) com internet;
  - 05 salas ambientes;
  - 01 refeitório para 120 pessoas com televisão 29 polegadas;
  - 02 Notebooks
  - 01 sala para professores c/ 01 micro (internet)
  - 01 Sala para Direção; 01 para Diretoria de Serviços e 01 para Secretaria Acadêmica
  - 01 Almoxarifado;
  - 01 Sala destinada à Cooperativa-Escola;
  - 01 Sala destinada aos funcionários;
  - 01 GPS
  - 01 Biblioteca ampla com 07 micros (internet)
  - 01 Casa do Mel
  - 01 sala para projetos voltados à piscicultura
  
- Recursos Físicos e Materiais por Cursos Técnicos na Etec:

Curso Técnico em Turismo	Laboratório Agências (Aventtur) com micro computador. Laboratório Informática (Compartilhado) Trilha Ecológica Estruturada Laboratório Eventos (Compartilhado) 01 Veículo Van (Compartilhado)
Curso Técnico em Hotelaria	Laboratório de Hospedagem (recepção e Unidade habitacional (governança) Laboratório Eventos (Compartilhado) 02 alojamentos (masculino e feminino) com banheiro coletivo para receber visitação técnica. 01 cozinha industrial (compartilhada) 01 laboratório A&B 01 Veículo Van (Compartilhado)
Curso Técnico em Informática	02 Laboratórios Info com 10 micros cada 02 Televisões 29” 01 laboratório Manutenção 01 veículo Van (compartilhado)
Curso Técnico em Agricultura	01 ranário (desativado) 04 tanques piscicultura 01 Estábulo com ordenhadeira mecânica 01 Chocadeira Elétrica 02 Tratores com acessórios agrícolas 02 Tobatas Ferramentas agrícolas diversas Pastagem com cerca elétrica Galpão destinado a Avicultura (capacidade de 300 aves) Laboratório Hidroponia Área destinada ao plantio de culturas diversas (feijão, banana, hortaliças, milho, arroz, maracujá, acerola etc.) 01 miocário com 06 tanques. 01 coelhário (desativado) 01 pocilga para criação de suínos com maternidade 01 laboratório informática (compartilhado) 01 Veículo Van (compartilhado)
Curso Técnico em Florestal	02 estufas para desenvolvimento de

Curso Técnico Meio Ambiente Curso Técnico Gestão Ambiental	mudas ornamentais e nativas. Irrigação dos canteiros com timer. 06 sementeiras ou berçários 04 canteiros para produção de mudas de eucalipto. Milhares de tubetes (vários tamanhos) Centenas de bandejas para tubetes 01 betoneira para misturar substrato Insumos para enchimento de sacos para mudas. 01 mesa alinhadora para tubetes 01 laboratório informática (compartilhado) 01 Veículo Van (compartilhado) Área preservada com espécies nativas 01 laboratório de química
---	--

### 3.1.4 Desenvolvimento do Estágio

Período de estágio:

Data de Início: 20/10/2007

Data de Término prevista: 13/10/2008

### 3.1.5 Atividades Previstas

<b>Atividades Previstas (aulas, reuniões, visitas técnicas, projetos interdisciplinares etc.)</b>
1. Atividades didáticas em sala de aula (regência), durante o período mencionado no tópico 3.1.4
2. Reuniões de Conselho de Classe, Reuniões de Planejamento e Reuniões Pedagógicas
3. Participação como ouvinte e/ou aluno em eventos e cursos (Congressos, Seminários, Palestras, Cursos EAD etc.)
4. Projetos Interdisciplinares (planejamento, desenvolvimento e avaliação)
5. Acompanhamento de alunos em visitas técnicas monitoradas

**Tabela 2** – Atividades previstas durante o período de estágio na Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros.

<b>Nº da atividade</b>	<b>Descrição (Objetivos, temas, procedimentos didáticas, metodologia etc)</b>
------------------------	---

01	Aplicação dos conteúdos previstos no Plano de Trabalho Docente, envolvendo Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas
02	Participação em Reuniões de Conselho de Classe, Reuniões de Planejamento e Reuniões Pedagógicas
03	Participação como ouvinte do Evento Jovens Técnicos – Integração dos Conteúdos da Educação Básica e Técnica e a Profissionalização de Jovens, com carga horária de 08 horas; Aluno do curso à distância APF – Análise e Planejamento Financeiro, oferecido pelo Educação Sebrae, com carga horária de 15 horas; Aluno do curso à distância D-Olho na Qualidade: 5Ss para os pequenos negócios, com carga horária de 16 horas.
04	Autor do projetos interdisciplinares: Cooperativa Escola (Gestão 2008) – Buscando a Auto-Sustentabilidade; Plano de Coordenação de Área – 2008 (Curso Técnico em Hotelaria)
05	Visita Técnica monitorada a Nova Equipotel 2008, realizada no dia 16 de setembro de 2008.

**Tabela 3 –** Relação Teoria/Prática das atividades previstas

### 3.1.6 Campo de Estágio

Didática em sala de aula	Carga horária	Documentos comprobatórios	Total de horas
Regência de aulas/ Elaboração de Plano de aula/ Roteiros de Observação	80h/a	Declaração de docência da U.E. de 20/10/07 a 13/10/08	240h
<b>Total</b>			<b>240h</b>

**Tabela 4 –** Carga horária das atividades relativas à didática em sala de aula durante o estágio na ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros.

Eventos	Carga horária	Datas de participações	Total de horas
Evento Jovens Técnicos - Integração dos Conteúdos da Educação Básica e Técnica e a Profissionalização de Jovens	8h	26/09/2008	16h
Participação como aluno do curso à distância (EAD): APF – Análise e Planejamento Financeiro	15h	26/08/2008 a 24/09/2008	30h

Participação como aluno do curso à distância (EAD): D-Olho na Qualidade: 5Ss para os pequenos negócios.	16h	21/07/2008 a 19/08/2008	32h
<b>Total</b>			<b>78h</b>

**Tabela 5** – Carga horária das atividades relativas a Eventos técnico/científicos durante o estágio na ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros.

<b>Reuniões</b>	<b>Data de participação</b>	<b>Total de horas</b>
Reuniões de conselho de classe	20/12/07; 08/07/08 e 04/10/2008	15h
Reuniões pedagógicas	08/02/08; 10/05/08; 30/08/08 e 11/10/08	20h
Planejamento Escolar	06/02/08 e 07/02/08	10h
<b>Total</b>		<b>45h</b>

**Tabela 6** – Carga horária das atividades relativas a Eventos técnico/científicos durante o estágio na ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros.

<b>Projetos Interdisciplinares</b>	<b>Período</b>	<b>Total de horas</b>
Plano de Coordenação do Curso Técnico em Hotelaria	2008	10h
Projeto Professor Orientador da Cooperativa Escola (Gestão 2008) – Buscando a Auto-Sustentabilidade	2008	10h
<b>Total</b>		<b>20h</b>

**Tabela 7** – Carga horária das atividades relativas a Projetos Interdisciplinares durante o estágio na ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros.

<b>Visitas Técnicas Monitoradas</b>	<b>Data</b>	<b>Total de horas</b>
Nova Equipotel 2008	16/09/2008	10h
<b>Total</b>		<b>10h</b>

**Tabela 8** – Carga horária das atividades relativas a Visitas Técnicas Monitoradas durante o estágio na ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros.

### 3.1.6.1 Regência de Aulas

O autor do relatório ministrou aulas durante o período de estágio em 11 (onze) componentes curriculares diferentes, nos módulos 2007 (2º semestre), 2008 (1º semestre) e 2008 (2º semestre). Todos os componentes estão relacionados à área de Gestão e sub-área de Administração, apesar de fazerem parte da grade curricular dos Cursos Técnicos de Informática, Agricultura, Turismo e Hotelaria. São eles: Gestão de Empresas Turísticas (Turismo); Gestão de Negócios (Hotelaria); Organização Empresarial (Informática); Gestão do Agronegócio (Agricultura); Gestão dos Meios de Hospedagem (Hotelaria); Gestão, Cidadania e Qualidade (Informática); Custos em Hotelaria (Hotelaria); Marketing dos Serviços de Hospitalidade (Hotelaria); Marketing Aplicado ao Turismo (Turismo); Concepção, Viabilização e Organização de Eventos (turismo), e por conhecimentos comprovados na área de informática, foi atribuído para reger as aulas de Gestão de Sistemas Operacionais I (Informática).

Ainda sobre o autor, é professor contratado por tempo indeterminado, categoria I, na Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros. Atua também como Coordenador de Área do Curso Técnico em Hotelaria e é Professor Orientador da Cooperativa-Escola dos Alunos da Etec Eng Agr Narciso de Medeiros. Possui uma média de 33 horas/aulas semanais por módulo, com 22 HAE e as demais destinadas à regência de aulas nas supracitadas disciplinas.

### 3.1.6.2 Participação em Eventos

#### ❖ Evento: **Jovens Técnicos**

#### 1. Caracterização do Campo de Estágio

1.1 Instituição Organizadora: ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros

1.2 Data: 26 de setembro – Horário: 8h30min às 12h20min / 13h20min às 17h30min.

Carga Horária: 08 horas

1.3 Tipo de participação: Ouvinte.

#### 2. Desenvolvimento

Com a missão de tornar a Etec Narciso de Medeiros, referência no ensino profissionalizante em todo o Vale do Ribeira, está sendo feito ao longo dos últimos anos, um trabalho ostensivo de identificação de anomalias operacionais dentro da Etec e conseqüentemente os ajustes dessas falhas. Com isso, cada vez mais, a Direção da Escola tem seguido uma linha de gestão participativa, onde professores, funcionários e alunos resgatam a cada dia o respeito e a motivação para promover um ensino de qualidade e competência. A Estratégia de *Marketing* da Etec também precisa de uma campanha mais agressiva, uma vez que a escola atende cerca de 17 cidades circunvizinhas e o processo seletivo de ingresso (Vestibulinho) não é suficiente para suprir tal divulgação. Seria necessário trazer à Etec, Gestores de Escolas Estaduais de Nível Médio daquelas cidades com o intuito de promover o Colégio Agrícola de Iguape e facilitar o acesso às escolas durante o Vestibulinho.

Tendo como tema “**Integração dos conteúdos da Educação Básica e Técnica e a Profissionalização de Jovens**”, o evento buscou expor a um grupo de diretores e coordenadores pedagógicos das Escolas Estaduais da Diretoria Regional de Ensino de Miracatu (SP), que envolve os municípios de Miracatu, Pedro de Toledo, Itariri, Juquiá, Iguape e Ilha Comprida. Todos localizados no litoral sul do Estado de São Paulo.

### 3. Síntese

- Exibir um modelo de gestão participativa com o intuito de fazer multiplicadores nas escolas públicas da região do Vale do Ribeira.
- Promover a estrutura física da Etec Narciso de Medeiros, visando o aumento da demanda para os cursos técnicos oferecidos.
- Propiciar aos visitantes atividades de educação socioambiental no meio rural e natural;
- Oferecer aos Gestores das escolas estaduais da região, um espaço pedagógico que possibilite a realização de aulas práticas de qualidade com seus alunos.
- Conhecer o *feedback* da escola através de uma avaliação crítica com os participantes do evento.

#### 4. Análise e Conclusão

O Colégio Agrícola de Iguape está cada vez mais próximo de atingir uma excelência em gestão pública baseada em Qualidade Total. Iniciativas como a desse evento demonstra o envolvimento de todos os colaboradores da Etec em alcançar as metas e objetivos estabelecidos pela Direção.

O Evento definitivamente superou as expectativas, todos os envolvidos estão de parabéns, e o próximo passo é organizar um evento com a mesma proposta para a Delegacia Regional de Ensino de Registro, onde alcançará as demais cidades da região do Vale.

#### ❖ Curso à Distância (EAD): **APF – Análise e Planejamento Financeiro**

##### 1. Caracterização do Campo de Estágio

1.1 Instituição Organizadora: Educação Sebrae – <http://www.ead.sebrae.com.br>

1.2 Período: 26/08/2008 a 24/09/2008 – Carga Horária: 15 horas

1.3 Tipo de participação: Aluno

##### 2. Desenvolvimento

A educação a distância pode ser feita nos mesmos níveis que o ensino regular. Há modelos exclusivos de instituições de educação à distância, uma vez que na medida que as tecnologias se avançam as tecnologias de comunicação virtual, o conceito de presencialidade também se altera.

O Sebrae disponibiliza ao público uma ferramenta poderosa de EAD que está disponível no site <http://www.ead.sebrae.com.br>. Nele o usuário faz a matrícula em um dos cursos disponíveis e aguarda o prazo de início do curso. Já dentro do ambiente virtual, o aluno tem acesso a textos, imagens, recursos audio visuais, fórum de discussão, biblioteca virtual, material de apoio, exercícios de fixação e a assistência de um Tutor (professor EAD), que realiza contatos diários com o aluno matriculado. Uma forma eficiente de estimular o aluno a cumprir todos os procedimentos do curso e interagir com outros colegas virtuais.

O Curso **APF – Análise e Planejamento Financeiro** é dividido em 4 (assuntos) principais. São eles: Administração Financeira



da Empresa; Projetar Fluxo de Caixa; Fatores que influenciam o Planejamento e Definição de Metas com Base nos Resultados. Numa linguagem simples e didática, o aluno aprende quais são as informações e ferramentas financeiras que a empresa deve levantar para obter o sucesso. Dentre as informações e ferramentas financeiras destacam-se: montar um fluxo de pagamentos x recebimentos, separar custos fixos e variáveis, previsão de vendas, lucratividade, rentabilidade, Ponto de Equilíbrio, Margem de Contribuição etc.

### 3. Síntese

Conteúdo Técnico	Descrição
<b>Assunto 1</b>	<b>Administração Financeira da Empresa</b>
<b>Capítulo 1</b>	Análise Financeira
<b>Capítulo 2</b>	Investimentos
<b>Assunto 2</b>	<b>Projetar o Fluxo de Caixa</b>
<b>Capítulo 1</b>	O caixa da Empresa
<b>Capítulo 2</b>	Fluxo de Caixa
<b>Capítulo 3</b>	Analisando os resultados do Fluxo de Caixa
<b>Assunto 3</b>	<b>Fatores que influenciam o Planejamento</b>
<b>Capítulo 1</b>	A Importância do planejamento
<b>Capítulo 2</b>	Analisando os fatores externos
<b>Capítulo 3</b>	Fatores Internos da Empresa
<b>Assunto 4</b>	<b>Definição de Metas com Base nos Resultados Gerenciais</b>
<b>Capítulo 1</b>	Estrutura Gerencial de Resultados
<b>Capítulo 2</b>	Análise e Projeção de Resultados
<b>Capítulo 3</b>	Análise de Sensibilidade
<b>Capítulo 4</b>	Indicadores de Desempenho
<b>Revisão</b>	<b>Revisão do conteúdo e dúvidas finais</b>

### 4. Análise e Conclusão

O processo de mudança na educação a distância não é uniforme nem fácil. As pessoas irão mudando aos poucos, em todos os níveis e modalidades educacionais. Há uma grande desigualdade econômica, de acesso, de maturidade, de motivação das pessoas. Alguns estão preparados para a mudança, outros muitos não. A experiência do autor deste relatório final neste tipo de estrutura educacional é antiga e o acúmulo de informações providas do curso APF – Análise e Planejamento Financeiro é de suma importância para enriquecer o conteúdo didático dos componentes curriculares que envolvem gestão e custos.

❖ Curso à Distância (EAD): **D-Olho na Qualidade: 5Ss para os pequenos negócios**

1. Caracterização do Campo de Estágio

1.1 Instituição Organizadora: Educação Sebrae – <http://www.ead.sebrae.com.br>

1.2 Período: 21/07/2008 a 19/08/2008 – Carga Horária: 16 horas

1.3 Tipo de participação: Aluno

2. Desenvolvimento

A educação a distância pode ser feita nos mesmos níveis que o ensino regular. Há modelos exclusivos de instituições de educação à distância, uma vez que na medida que as tecnologias se avançam as tecnologias de comunicação virtual, o conceito de presencialidade também se altera.

O Sebrae disponibiliza ao público uma ferramenta poderosa de EAD que está disponível no site <http://www.ead.sebrae.com.br>. Nele o usuário faz a matrícula em um dos cursos disponíveis e aguarda o prazo de início do curso. Já dentro do ambiente virtual, o aluno tem acesso a textos, imagens, recursos audio visuais, fórum de discussão, biblioteca virtual, material de apoio, exercícios de fixação e a assistência de um Tutor (professor EAD), que realiza contatos diários com o aluno matriculado. Uma forma eficiente de estimular o aluno a cumprir todos os procedimentos do curso e interagir com outros colegas virtuais.

O Curso **D-Olho na Qualidade: 5Ss para os pequenos negócios** tem como objetivo ensinar as técnicas necessárias para mudar os hábitos de uma organização, seja ela de pequeno, médio ou grande porte. Traz uma metodologia que busca sensibilizar e mostrar que é possível, a partir da atitude de cada um, melhorar o ambiente e a qualidade de vida de todos. O curso baseia-se na Filosófica 5S, que surgiu no Japão pós guerra e envolve as seguintes práticas e fases: Descarte, Organização, Limpeza, Higiene e Ordem Mantida, derivando de cinco palavras japonesas, SEIRI (Descarte); SEITON (Organização); SEISO (Limpeza); SEIKETSU (Higiene); SHITSUKE (Ordem mantida).

Ainda sobre o curso, ele foi dividido em 7 módulos sequenciais, onde promove a implantação do programa com eficiência para mudar ou melhorar a organização como um todo e suas relações interpessoais.

### 3. Síntese

Conteúdo Técnico	Descrição
<b>Módulo 1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>
<b>Unidade 1</b>	Integração e visão geral do curso
<b>Unidade 2</b>	Origem e significado do Programa D-OLHO na Qualidade
<b>Módulo 2</b>	<b>Preparando o Ambiente</b>
<b>Unidade 1</b>	Preparando o Diagnóstico
<b>Módulo 3</b>	<b>Implantando o D-OLHO na Qualidade</b>
<b>Unidade 1</b>	Sucessos e insucessos na implantação do programa D-Olho na qualidade
<b>Módulo 4</b>	<b>Praticando o Descarte e Organização</b>
<b>Unidade 1</b>	Descarte
<b>Unidade 2</b>	Organização
<b>Módulo 5</b>	<b>Praticando a Limpeza e a Higiene</b>
<b>Unidade 1</b>	Praticando a Limpeza e a Higiene
<b>Unidade 2</b>	Planejamento da Limpeza e Higiene na empresa
<b>Módulo 6</b>	<b>Praticando a Ordem Mantida</b>
<b>Unidade 1</b>	Construindo a Ordem Mantida
<b>Módulo 7</b>	<b>Perpetuando a prática</b>
<b>Unidade 1</b>	Perpetuando o sucesso
<b>Unidade 2</b>	Perpetuando na Prática

### 4. Análise e Conclusão

O processo de mudança na educação a distância não é uniforme nem fácil. As pessoas irão mudando aos poucos, em todos os níveis e modalidades educacionais. Há uma grande desigualdade econômica, de acesso, de maturidade, de motivação das pessoas. Alguns estão preparados para a mudança, outros muitos não. A experiência do autor deste relatório final neste tipo de estrutura educacional é antiga e o acúmulo de informações providas do curso D-Olho na Qualidade – 5Ss para os pequenos negócios é de suma importância para enriquecer o conteúdo didático dos componentes curriculares que envolvem gestão de empresas. Através das informações recebidas no curso, é possível identificar falhas operacionais com ferramentas da qualidade, estabelecer métodos de planejamento e mudar definitivamente a atitude e os hábitos dos colaboradores, para melhorar a qualidade do ambiente.

### 3.1.6.3 Participação em Reuniões

De acordo com o ANEXO D4, a participação em Reuniões Pedagógicas, de Planejamento Escolar e de Conselho de Classe caracterizou-se da seguinte forma:

#### Conselho de Classe

Participação das reuniões de Conselho de Classe nas áreas de Turismo e Hospitalidade, Informática e Agricultura, nos dias 20/12/07, 08/07/08 e 04/07/08, , nas dependências da ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros, com a presença do Diretor da Unidade, do Coordenador Pedagógico, da Assistente Técnica de Direção, dos coordenadores de áreas e professores dos respectivos componentes curriculares de cada curso.

#### Reuniões Pedagógicas

Realizadas nos dias 08/02/08, 10/05/08, 30/08/08 e 11/10/08, nas dependências da ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros, com a presença do Diretor da Unidade, do Coordenador Pedagógico, da Assistente Técnica de Direção, dos coordenadores de áreas e professores.

#### Planejamento Escolar

Realizadas nos dias 06/02/08 e 07/02/08, nas dependências da ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros, com a presença do Diretor da Unidade, do Coordenador Pedagógico, da Assistente Técnica de Direção, dos coordenadores de áreas e professores.

### 3.1.6.4 Participação em Projetos

#### Interdisciplinares

- ❖ **Projeto Interdisciplinar: Plano de Coordenação do Curso Técnico em Hotelaria – Ano Letivo 2008**

## 1. Caracterização do Campo de Estágio

1.1 Instituição Organizadora: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

1.2 Função: Coordenador de área do curso técnico em Hotelaria

## 2. Desenvolvimento

Para adequar o projeto às metas do Plano Escolar 2008, as quais objetivam a redução da evasão escolar, a reestruturação dos cursos técnicos das áreas de turismo e hospitalidade para o ano letivo de 2009, a integração do curso com a comunidade local etc. Foi necessário criar um modelo gerencial em que ao mesmo tempo que identificasse as anomalias operacionais do curso e a reestruturação adequada dos laboratórios já existentes com o intuito de aperfeiçoar a regência de aulas práticas.

Ao longo do ano de 2008, os laboratórios do curso (Bar e Restaurante; A&B; Eventos e Hospedagem) receberam investimentos significativos em seu leiaute, inclusive com a compra de equipamentos e mobiliário. Outro ponto importante a ser evidenciado nesta gestão é o estreitamento da coordenação junto aos alunos do curso. Técnicas de qualidade como o *Brainstorming* e a TNG são usadas com frequência para sanar possíveis problemas.

Interagir os alunos com o mercado de trabalho também foi uma das prioridades do projeto. Já que a prática e contato constante com o mercado de trabalho leva o indivíduo a exercer sua profissão de forma satisfatória e proativa, logo são realizadas visitas técnicas constantes, inclusive a feiras internacionais como é o caso da Nova EQUIPOTEL 2008. Também evidenciou-se a necessidade de firmar convênios com os meios de hospedagem local e realizar eventos diversos dentro da própria escola, tentando desta forma alavancar a auto-estima dos próprios alunos e suas capacidades de realizarem feitos. A interdisciplinaridade entre os componentes curriculares é de vital importância, uma vez que o ramo hoteleiro preza pela qualidade total e busca profissionais modelos para exercerem suas funções.

## 3. Síntese

Atividade	Período
-----------	---------

1. Restruturação e Organização dos laboratórios do Curso técnico em Hotelaria	11/02 a 20/02
2. Análise e avaliação dos Planos de Trabalhos Docentes, buscando a interdisciplinidade	12/02 a 18/02
3. Entrevista personalizada com os alunos do curso e aplicação de ferramentas da qualidade com o grupo (Brainstorming e TNG)	20/02 a 15/03
4. Reuniões periódicas com alunos de professores	11/02 a 12/12
5. Visitas técnicas aos meios de hospedagens da região, de grandes centros e à Feiras e Exposições do ramo. (Ex.: Evento Casa Hotel (SP) e Nova Equipotel 2008 (SP))	11/03 a 18/12
6. Reforço e implantação de novos convênios com os estabelecimentos de hospedagem locais	11/02 a 12/12
7. Realização de Eventos nas dependências da ETEC	23/07 a 21/12
8. Restruturação da Grade Curricular do Curso Técnico em Hotelaria para adequar-se cada vez mais a empregabilidade na Região do Vale do Ribeira	01/10 a 03/10

#### 4. Análise e Conclusão

A metodologia utilizada no projeto vem sendo aplicada ao longo do período letivo. O curso ainda não se encontra em um modelo de estrutura ideal, porém através dos levantamentos obtidos com a implantação das ferramentas da qualidade, observa-se uma redução significativa de críticas e um estímulo maior dos alunos em sugerir melhorias. Percebe-se que a evasão de alunos do curso dar-se-á por motivos superiores, além da competência do coordenador ou dos docentes, não mais pela falta de estrutura. Espera-se com a mudança da nomenclatura para Curso Técnico em Hospedagem e conseqüentemente mudança na grade curricular direcione o curso para tornar-se excelência na região.

❖ **Projeto Interdisciplinar: Cooperativa-Escola (Gestão 2008) – Buscando a Auto-Sustentabilidade**

## 1. Caracterização do Campo de Estágio

1.1 Instituição Organizadora: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

1.2 Função: Professor Orientador da Cooperativa-Escola dos Alunos da Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

## 2. Desenvolvimento

Os objetivos e metas, conforme o Plano Escolar 2008, aos quais o projeto está vinculado são: Integração da Cooperativa-Escola; redução da Evasão Escolar; estabelecer reforço da imagem da Cooperativa-Escola frente à comunidade local e cidades circunvizinhas; Estimular o senso de responsabilidade e intercooperativismo nos alunos cooperados e a redução da inadimplência.

Ao longo do ano de 2008, serão aplicadas estratégias de gestão com o intuito de viabilizar a auto-sustentabilidade dos setores produtivos da Etec. Para isso, é necessário investir também na motivação e comprometimento do capital humano. O momento é propício, uma vez que além do Professor Orientador, outra função foi implantada na Etec, a de Coordenador de Convivência. A interação destas duas funções na gerência da Cooperativa-escola resolve definitivamente o acúmulo de responsabilidades destinadas ao Professor-orientador, restando tempo suficiente para envolver-se com as estratégias dos setores produtivos.

É necessário orientar os alunos em sistema de internato sobre as vantagens do cooperativismo e mostrar que a qualidade na prestação do serviço não é mais um diferencial, mas sim uma obrigação na atual competitividade do mercado. Logo, desde o começo do ano letivo, buscou-se praticar a filosofia 5S nos setores, proporcionando setores mais limpos e organizados. O aluno envolvido neste ambiente é estimulado a comprometer-se mais com o processo operacional no setores de trabalho. Outros aspectos a serem evidenciados por esta organização é a boa impressão causada pelos visitantes e alunos de outras escolas estaduais que frequentemente vem fazer roteiros rurais no Colégio Agrícola de Iguape, promovidos pelo Curso Técnico em Turismo.

## 3. Síntese

Atividade	Período
1. Levantamento dos problemas encontrados nos setores	11/02 a 26/02
2. Preparação da área de cultivo para culturas diversas	12/02 a 10/10
3. Implantação de ferramentas da qualidade nos setores produtivos	05/03 a 20/03
4. Reuniões periódicas com alunos de professores	11/02 a 12/12
5. Oportunizar aos alunos conhecimento e vivência na prática no planejamento cooperativista	11/03 a 18/12
6. 1ª Reunião Geral Extraordinária	23/09
7. Controlar a distribuição de cooperados em cada setor produtivo e otimizar a produção para geração de excedentes	11/02 a 18/12
8. Interagir os alunos da Cooperativa-Escola com os funcionários da Etec, e o apoio incondicional do Diretor de Serviços, com o objetivo de efetivar a gerência participativa na escola e fortalecer o trabalho em equipe na certeza promover um trabalho coletivo e estratégico em prol do melhoramento da Etec.	01/04 a 18/12

#### 4. Análise e Conclusão

A metodologia utilizada no projeto vem sendo aplicada ao longo do período letivo. A Cooperativa-Escola espera obter a formação de um técnico competente, crítico e atuante, com maior mobilidade em integrar-se e modificar o meio em que vive. Alunos de variados cursos técnicos aprendem funções diversas em outras áreas de atuação. A interdisciplinaridade é vivenciada a todo instante dentro deste sistema cooperativista, uma vez que não tem setores definidos para alunos de determinados cursos. Hoje o aluno se envolve mais com a proposta da escola, e sabe que seu conhecimento e profissionalismo se fortalecerá quando a Etec Narciso de Medeiros alcançar o *status* de escola pública profissionalizante modelo em toda a região do Vale do Ribeira.



### 3.1.6.5 Participação em Visitas Técnicas

#### 1. Caracterização do Campo de Estágio

##### 1.1 Feira de Hotelaria e Gastronomia Nova Equipotel 2008

1.2 Pavilhão de Exposições do Anhembi – Av. Olavo Fontoura, 1.209 – São Paulo (SP) – Brasil

1.3 Data: 16/09/2008 – Horário: 13h às 18h

#### 2. Desenvolvimento

Sendo a maior e mais completa feira de hotelaria e gastronomia da América Latina, a Nova Equipotel 2008 foi realizada entre os dias 15 e 18 de setembro de 2008. A feira reúne em um só local todas as áreas relacionadas a estes dois segmentos. Além de mais de 1.000 expositores, outras atrações deixam a feira ainda mais interessante, como por exemplo, a Arena Gastronômica, Dois palcos voltados ao tema da sustentabilidade, um Spa Vivo e o Hotel Verde, com projetos sustentáveis de renomados arquitetos e designers de interiores.

2.1 – Planejamento das atividades pedagógicas: O objetivo da visita é levar o aluno a vivenciar e conhecer o que há de mais moderno no ramo da hotelaria e gastronomia. Justifica-se esta necessidade, uma vez que na região do Vale do Ribeira, as opções dos meios de hospedagem ficam longe das tecnologias e modelos de gestão ali apresentados. Faz-se necessário levar o aluno a conhecer novas tendências de mercado com o intuito de serem multiplicadores destas informações e qualificar ainda mais seu universo de conhecimentos dentro da profissão. Desta forma, espera-se alcançar a formação dos alunos com conhecimentos, atitudes e perspectivas dentro da profissão na área de Hospitalidade.

2.2 – Roteiro da Visita: A visita foi agendada no site [www.novaequipotel.com.br/visitantes](http://www.novaequipotel.com.br/visitantes) no dia 10 de setembro de 2008, junto com a Professora Rosângela Farias, titular do componente curricular Desenvolvimento de Projetos Hoteleiros e Gestão de Eventos. Por e-mail veio a confirmação de Reserva de Credencial de todos os alunos, e no dia 16 de setembro de 2008, por volta das 8h, o

grupo partiu em direção à Capital São Paulo. O roteiro estabelecido dentro da feira foi a de visitar todos os expositores e tirar fotografias das novidades apresentadas, como também obter material técnico informativo.

2.3 – Descrição da Observação: Além dos equipamentos e tecnologias já conhecidos pelos alunos através de literatura técnica específica, observou-se na feira uma tendência para produtos voltados a sustentabilidade. Outras novidades são os copos e pratos resistentes a impactos, os alunos surpreenderam-se quando uma promoter lançou pratos ao chão e os mesmo não sofreram nenhum dano. Em relação aos sistemas de gerenciamento hoteleiro, os alunos observaram programas mais simplificados e cada vez mais interagindo com a internet. Na área de Gastronomia, a novidade são as massas ecoeficiente, que economiza água, gás ou energia, pois já vem prontas e cozinham direto no molho.

2.4 – Os alunos estão elaborando o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em forma de Artigo. Os folhetos recebidos na Feira serão necessários como material de apoio na fundamentação teórica das teses dos alunos do Curso Técnico em Hotelaria, a menção será maior nos trabalhos que possuam informações atualizadas e rentáveis dentro da realidade da região em que vivem.

### 3. Análise e Conclusão:

Levar o aluno a vivenciar práticas como esta torna-o mais competitivo com outros centros. A excelência no atendimento e a oferta de produtos de alta qualidade e de certa forma buscando a sustentabilidade desperta no aluno uma vontade de expandir suas fronteiras. O indivíduo está apto a concorrer com outros profissionais de regiões mais desenvolvidas. O conhecimento de novos produtos, tecnologias e processos operacionais estimula a capacidade empreendedora de cada um, exigindo sobretudo uma atualização constante dos docentes da área de hospitalidade. Como sugestão, essas visitas técnicas devem ser acompanhadas por todos os professores, com o objetivo de unificar a linguagem em relação a proposta do curso.

## 3.1.6.6 Entrega do Relatório

Iguape, 13 de outubro de 2008

<hr/> <p>André Arruda de Farias</p>	Recebi em ____ / ____ / ____  <hr/> <p>COORDENADOR REGIONAL</p>
-------------------------------------	---

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As reformas da educação brasileira e a adoção de conceitos e princípios pautados na atualidade, com maior grau de compatibilidade com as questões relativas ao mundo do trabalho e suas especificidades estabelece o conceito de competência, como elemento norteador de currículos. O Centro Paula Souza adota este conceito na formatação de sua grade curricular e observa-se, então, uma preocupação constante em formar indivíduos preparados para um mercado de trabalho moderno e competitivo.

Estudos e pesquisas a respeito do desempenho do professor têm demonstrado de forma definitiva que os professores que tenham aumentado de alguma forma o seu grau de consciência quanto às bases teóricas de suas práticas educacionais certamente são os que conseguem um ensino mais eficaz. A formação pedagógica do docente é fundamental para que o mesmo aprimore suas técnicas favorecendo a percepção e compreensão reflexiva e crítica das situações didáticas.

O propósito central da escola deve ser expresso em termos de melhorias de aprendizagem contínua. Isso envolve uma gestão participativa. Participar é decidir junto, é a cogestão na tomada de decisão, é contribuir na implementação e sustentar as mudanças que dizem respeito a seu trabalho.

O autor deste relatório conclui baseado nos fatos aqui propostos, que é de fundamental importância o ingresso da escola profissionalizante na Gerência pela Qualidade Total, o aprendizado e a conseqüente prática contínua de ferramentas que estimulem o desenvolvimento mental do aluno a perceber problemas funcionais e até resolver alguns desvios comportamentais. Os resultados são surpreendentes ao vivenciar as práticas de ensino em suas diversas formas. O autor também propõe um debate da viabilidade de sua aplicação junto a outras escolas agrícolas do Centro Paula Souza, de forma a proporcionar maior integração entre as unidades de ensino.

O pesquisador reconhece a necessidade de aprofundar-se no assunto, porém defende que esta filosofia de trabalho tem total relevância dentro da proposta do Centro, no que compete à capacitação profissional do aluno.

Sugere ainda que sejam criados núcleos de facilitadores da qualidade dentro das unidades educacionais do Centro Paula Souza, com o intuito de criar multiplicadores da qualidade. Os núcleos poderiam ser formados por monitores de qualidade, selecionados dentro do corpo discente. O custo-benefício do projeto seriam interessantes e os resultados, excelentes.

Sempre interessado em expandir conhecimentos e procurar oferecer o melhor para a sua família, o autor deste relatório final do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico estabeleceu um desafio pessoal quando decidiu realizar esta licenciatura. Distante 210 quilômetros do local das aulas presenciais, o autor se via motivado em acordar às 4 horas da manhã e percorrer o longo caminho até a Etec Escolástica Rosa, em Santos. Foram 27 sábados nesta rotina, em busca da sabedoria e da estabilidade funcional. O autor não se arrepende em nenhum momento do que passou para chegar até aqui.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MORAN, José Manuel. O que é educação à distância. ( Disponível em: <http://www.eca.usp.br/prof/moran/dist.htm>. Acesso em 11 de outubro de 2008)

FREIRE, Paulo – Pedagogia da Autonomia: Saberes necessários à prática educativa – 28ª Ed. São Paulo, Ed Paz e Terra, 1996

MARCHI, Ivone; RAMOS, Lainetti. Formação pedagógica para docentes da educação profissional. São Paulo: Centro Paula Souza, 2007

# ANEXOS

## ANEXO A – CARTA DE APRESENTAÇÃO DO ALUNO

**CENTRO PAULA SOUZA**

COMPETÊNCIA EM EDUCAÇÃO PÚBLICA PROFISSIONAL

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

**Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros**

### CARTA DE APRESENTAÇÃO

Apresentamos nosso aluno **André Arruda de Farias**, RG 50.077.637-4, regularmente matriculado no Programa Especial de Formação Pedagógica que necessita realizar estágio, conforme previsto na Deliberação CEE nº 10/99.

Iguape, 13 de outubro de 2008

---

Assinatura e carimbo do Diretor da Escola



## ANEXO B – PLANO DE ESTÁGIO



## PLANO DE ESTÁGIO

Estagiário: **André Arruda de Farias**  
**ETEC Engº Agrº Narciso de Medeiros**  
e-mail: [brasilink@gmail.com](mailto:brasilink@gmail.com)

### UNIDADE CONCEDENTE

Razão Social: **ETAE Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros**  
Endereço: **Rodovia Prefeito Casimiro Teixeira, Km 51,5 - Bairro Três Barras Município:  
Iguape – SP**  
Telefone: **(13) 3841-2424**

Site: <http://colegioagricoladeiguape.com.br>

Responsável: **MAURO SÉGIO ADINOLFI**  
Cargo/Função: **DIRETOR DE ESCOLA**  
e-mail: [direcao@colegioagricoladeiguape.com.br](mailto:direcao@colegioagricoladeiguape.com.br)

### PERÍODO DE ESTÁGIO:

Data de Início : 20/10/2007

Data de Término prevista: 13/10/2008

<b>Atividades Previstas (aulas, reuniões, visitas técnicas, projetos interdisciplinares etc.)</b>
6. Atividades didáticas em sala de aula (regência), durante o período mencionado no tópico 3.1.4
7. Reuniões de Conselho de Classe, Reuniões de Planejamento e Reuniões Pedagógicas
8. Participação como ouvinte e/ou aluno em eventos e cursos (Congressos, Seminários, Palestras, Cursos EAD etc.)
9. Projetos Interdisciplinares (planejamento, desenvolvimento e avaliação)
10. Acompanhamento de alunos em visitas técnicas monitoradas

### Relação Teoria/Prática

<b>Nº da atividade</b>	<b>Descrição (Objetivos, temas, procedimentos didáticas, metodologia etc)</b>
01	Aplicação dos conteúdos previstos no Plano de Trabalho Docente, envolvendo Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas
02	Participação em Reuniões de Conselho de Classe, Reuniões de Planejamento e Reuniões Pedagógicas
03	Participação como ouvinte do Evento Jovens Técnicos – Integração dos Conteúdos da Educação Básica e Técnica e a Profissionalização de Jovens, com carga horária de 08 horas; Aluno do curso à distância APF – Análise e Planejamento Financeiro, oferecido pelo Educação Sebrae, com carga horária de 15 horas; Aluno do curso à distância D-Olho na Qualidade: 5Ss para os pequenos negócios, com carga horária de 16 horas.
04	Autor do projetos interdisciplinares: Cooperativa Escola (Gestão 2008) – Buscando a Auto-Sustentabilidade; Plano de Coordenação de Área – 2008 (Curso Técnico em Hotelaria)
05	Visita Técnica monitorada a Nova Equipotel 2008, a realizar no dia 16 de setembro de 2008.

Iguape, 20 de outubro de 2007

Assinaturas:

---

Direção da Unidade Concedente  
(carimbo e assinatura)

---

Coordenação do Curso  
(carimbo e assinatura)

**ANEXO C – DECLARAÇÃO DA CONCEDENTE DE ESTÁGIO****CENTRO PAULA SOUZA**  
COMPETÊNCIA EM EDUCAÇÃO PÚBLICA PROFISSIONAL

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

**ETEC Eng Agr Narciso de Medeiros****DECLARAÇÃO**

DECLARO que **André Arruda de Farias**, RG 50.077.637-4, foi aceito como estagiário neste estabelecimento de ensino, devendo desenvolver as atividades educacionais previstas para o período, a partir de 20/10/07, de acordo com o Plano de Estágio firmado conjuntamente com a Coordenação pedagógica desta escola.

Iguape, 13 de outubro de 2008

---

Diretor da Instituição  
(carimbo e assinatura)

ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Endereço: Rodovia Prefeito Casimiro de Teixeira, Km 51,5

Bairro Três Barras – Iguape – SP

Telefone: (13) 3841-2424

<http://colegioagricoladeiguape.com.br>

## **ANEXO D – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO (RES)**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

RG 50.077.637-4

Professor categoria I – Indeterminado

Turma B – Santos/SP

E-mail: [brasilink@gmail.com](mailto:brasilink@gmail.com)

Telefone: (13) 9749-1466

## ANEXO D-1B – SALA DE AULA – Regência

**PLANO DE AULA: 1**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Gestão, Cidadania e Qualidade

*Módulo: III - Turno: vespertino*

*Número de Alunos Presentes: 25*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

*Habilitação Profissional: Técnico em Informática*

Área Profissional: Informática      Data da aula: 31/07/2008      Carga Horária: 02 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Reconhecer e prever situações de risco ou desrespeito à saúde pessoal, social e ambiental e selecionar procedimentos que possam evitá-las

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Correção de postura com o objetivo de evitar lesões ou doenças profissionais

Cumprir criticamente as regras, regulamentos e procedimentos organizacionais

### Base(s) Tecnológica(s)

Higiene e Segurança no Trabalho

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

-Demonstrar Competências Pessoais

#### Atividades:

- Manter-se atualizado tecnicamente

<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
- Aulas Expositivas - Leitura orientada de textos - Recursos visuais (imagens ilustrativas)
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Identificar as causas das doenças profissionais - Conhecer os diversos tipos de doenças e lesões provocadas no ambiente de trabalho (LER/DORT)
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Exercícios de fixação
<b>Crítérios de avaliação</b>
Reconhecimento das principais Lesões de doenças causadas pela má postura e excessos de esporços repetitivos na área de informática.
<b>Evidências de desempenho</b>
Preocupação individual em corrigir a postura e evitar danos a saúde a médio e longo prazo.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

#### **PLANO DE AULA: 2**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agronomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão, Cidadania e Qualidade**

Módulo: III - Turno: vespertino

Número de Alunos Presentes: 25

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico em Informática

Área Profissional: Informática Data da aula: 07/08/2008 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Atualizar conhecimentos, desenvolver e ou aprimorar habilidades, aderir a criações e introduzir inovações tendo em vista melhorar o desempenho pessoal e organizacional

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Identificar políticas, normas e controle de qualidade em produtos e serviços, aplicando-os na atividade profissional

**Base(s) Tecnológica(s)**

Higiene e Segurança no Trabalho

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

Planejar Etapas e Ações de Trabalho  
Demonstrar Competências Pessoais

Atividades:

- Definir cronograma de trabalho
- Definir Padronizações de sistemas e aplicações
- Manter-se atualizado tecnicamente

**Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas Expositivas
- Leitura orientada de textos
- Anotações em sala de aula

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Implantar um Plano de Higiene do Trabalho em uma organização, nas seguintes etapas: 1. Plano Organizado; 2. Serviços adequados; 3. Prevenção de riscos à saúde (Químicos, Físicos e Biológicos); 4. Serviços Adicionais - Identificar as condições que influenciam a higiene do trabalho
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Exercícios de fixação - Participação - Atitudes críticas
<b>Critérios de avaliação</b>
Criatividade e percepção e adequar o Plano de Higiene do Trabalho a realidade local
<b>Evidências de desempenho</b>
Consciência da importância de aplicar o Plano de Higiene do Trabalho e os efeitos positivos para os colaboradores da empresa.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

#### **PLANO DE AULA: 3**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)



**Componente Curricular: Gestão, Cidadania e Qualidade**

Módulo: III - Turno: vespertino

Número de Alunos Presentes: 22

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico em Informática

Área Profissional: Informática Data da aula: 14/08/2008 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Atualizar conhecimentos, desenvolver e ou aprimorar habilidades, aderir a criações e introduzir inovações tendo em vista melhorar o desempenho pessoal e organizacional

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Identificar políticas, normas e controle de qualidade em produtos e serviços, aplicando-os na atividade profissional

**Base(s) Tecnológica(s)**

Higiene e Segurança no Trabalho

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

Planejar Etapas e Ações de Trabalho  
Demonstrar Competências Pessoais

Atividades:

- Definir cronograma de trabalho
- Definir Padronizações de sistemas e aplicações
- Manter-se atualizado tecnicamente

**Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas Expositivas
- Leitura orientada de textos
- Anotações em sala de aula

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Conhecer o PCMSO – Programa de Controle de Medicina e Saúde Ocupacional – Lei nº 24/94
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Exercícios de fixação - Participação - Atitudes críticas - Percepção
<b>Critérios de avaliação</b>
Identificar os fatores do ambiente físico e psicológico do trabalho
<b>Evidências de desempenho</b>
Percepção dentro do ambiente de trabalho os fatores físicos (iluminação, ventilação, temperatura, ruídos) e fatores psicológicos (motivação, gerência participativa, eliminação de estresse, relacionamentos interpessoais agradáveis)

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

#### **PLANO DE AULA: 4**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão, Cidadania e Qualidade**

Módulo: III - Turno: vespertino

Número de Alunos Presentes: 24

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico em Informática

Área Profissional: Informática Data da aula: 21/08/2008 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Atualizar conhecimentos, desenvolver e ou aprimorar habilidades, aderir a criações e introduzir inovações tendo em vista melhorar o desempenho pessoal e organizacional

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Identificar políticas, normas e controle de qualidade em produtos e serviços, aplicando-os na atividade profissional

**Base(s) Tecnológica(s)**

Higiene e Segurança no Trabalho

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

Demonstrar Competências Pessoais

Atividades:

- Manter-se atualizado tecnicamente

**Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas Expositivas

- Leitura orientada de textos

- Anotações em sala de aula

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

**Indicadores de desempenho**

- Conhecer o PCMSO – Programa de Controle de Medicina e Saúde Ocupacional – Lei nº 24/94

<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Avaliação escrita - Criatividade - Atitudes críticas - Percepção
<b>Critérios de avaliação</b>
Aplicação dos princípios de ergonomia e efeitos da ausência de saúde ocupacional
<b>Evidências de desempenho</b>
Percepção da necessidade de máquinas e equipamentos adequados; mesas e instalações ajustadas e ferramentas que reduzam o esforço físico e evitem afastamentos por doenças, baixa produtividade e qualidade.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

#### **PLANO DE AULA: 5**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Gestão, Cidadania e Qualidade

*Módulo: III - Turno: vespertino*

*Número de Alunos Presentes: 24*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

*Habilitação Profissional: Técnico em Informática*

Área Profissional: Informática      Data da aula: 28/08/2008      Carga Horária: 02 HA

<b>Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)</b>
Atualizar conhecimentos, desenvolver e ou aprimorar habilidades, aderir a criações e introduzir inovações tendo em vista melhorar o desempenho pessoal e organizacional
<b>Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)</b>
Identificar políticas, normas e controle de qualidade em produtos e serviços, aplicando-os na atividade profissional
<b>Base(s) Tecnológica(s)</b>
Higiene e Segurança no Trabalho

<b>Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula</b>
<p><u>Atribuições:</u> Planejar Etapas e Ações de Trabalho Demonstrar Competências Pessoais</p> <p><u>Atividades:</u> - Definir cronograma de trabalho - Definir Padronizações de sistemas e aplicações - Manter-se atualizado tecnicamente</p>
<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas Expositivas</li> <li>- Leitura orientada de textos</li> <li>- Anotações em sala de aula</li> </ul>
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Segurança do Trabalho – Caracterização da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de acidentes; tipos e causas comuns de acidentes de trabalho; Identificar EPIs e EPCs
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabalho extra-classe</li> <li>- Participação</li> <li>- Pontualidade</li> <li>- Organização nos trabalhos</li> </ul>

**Critérios de avaliação**

Identificar modelos de EPIs e EPCs voltados à área de informática e ferramentas gerenciais para evitar acidentes de trabalhos

**Evidências de desempenho**

Reconhecimento dos diversos tipos de EPIs e EPCs existentes no mercado que reduz ou evita riscos de acidentes de trabalho.

**Análise e Conclusão**

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 6**

**Carga horária: 5 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão de Meios de Hospedagem**

*Módulo: III - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 17*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

*Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria*

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade    Data da aula: 01/08/2008    Carga Horária: 05 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Ler e interpretar informações referentes ao sistema, métodos e ferramentas de gestão e qualidade.

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Aplicar métodos e ferramentas de gestão e qualidade

### Base(s) Tecnológica(s)

Conceito de administração; Gerenciamento pela qualidade total: sistemas de qualidade (ISO); método PDCA; ferramentas de qualidade.

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

Controlar a qualidade dos serviços prestados.

Executar rotinas administrativas.

#### Atividades:

B. GERENCIAR SERVIÇOS DE HOTÉIS

Controlar qualidade dos serviços.

I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Liderar equipes.

Assumir responsabilidade.

### Procedimento(s) didático(s)

- Aulas Expositivas

- Leitura orientada de textos

- Anotações em sala de aula

- Simulações

### Material de apoio didático (incluindo bibliografia)

CAMPOS, V.F. TQC: Controle da Qualidade Total (no Estilo Japonês). 7.ed. Rio de Janeiro: Ed. Bloch, 1992. 229 p.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ª ed. Caxias do Sul. EDUCS, 2001.

FALCONI, Vicente. Gerenciamento da Rotina do Trabalho do Dia a Dia. Belo Horizonte: INDG Tecnologia e Serviços – 2004

KOTLER, Philip. Administração de Marketing: Análise, Planejamento, Implementação e Controle. São Paulo: Editora Atlas S.A. – 1998

Treinamento IBTA – Gestão Empresarial – Caderno 1

Curso EAD D-Olho na Qualidade – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em <http://www.ead.sebrae.com.br>)

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Noções de estrutura organizacional, Empreendedorismo; Gestão pela Qualidade Total (GQT); Normas Regulamentadoras para Certificação ISO 9000
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Trabalho extra-classe (Pesquisa ISO 14001) - Participação - Pontualidade - Organização nos trabalhos
<b>Critérios de avaliação</b>
Caracterização da Certificação ISO; Identificação de estrutura organizacional simples e matricial; Diferenciação empreendedor x administrador
<b>Evidências de desempenho</b>
Reconhecimento dos fatores necessários para uma certificação ISO 9000 e/ou 14001; Percepção dos princípios relacionados com a Gestão pela Qualidade Total.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

#### **PLANO DE AULA: 7**

**Carga horária: 5 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)



**Componente Curricular:** Gestão de Meios de Hospedagem

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 17

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 08/08/2008 Carga Horária: 05 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Ler e interpretar informações referentes ao sistema, métodos e ferramentas de gestão e qualidade.

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Aplicar métodos e ferramentas de gestão e qualidade

**Base(s) Tecnológica(s)**

Conceito de administração; Gerenciamento pela qualidade total: sistemas de qualidade (ISO); método PDCA; ferramentas de qualidade.

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

Controlar a qualidade dos serviços prestados.  
Executar rotinas administrativas.

Atividades:

B. GERENCIAR SERVIÇOS DE HOTÉIS  
Controlar qualidade dos serviços.  
I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS  
Liderar equipes.  
Assumir responsabilidade.  
H. ASSESSORAR DIRETORIA

**Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas Expositivas
- Leitura orientada de textos
- Anotações em sala de aula
- Simulações

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

CAMPOS, V.F. TQC: Controle da Qualidade Total (no Estilo Japonês). 7.ed. Rio de Janeiro: Ed. Bloch, 1992. 229 p.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ª ed. Caxias do Sul. EDUCS, 2001.

FALCONI, Vicente. Gerenciamento da Rotina do Trabalho do Dia a Dia. Belo Horizonte: INDG Tecnologia e Serviços – 2004

KOTLER, Philip. Administração de Marketing: Análise, Planejamento, Implementação e Controle. São Paulo: Editora Atlas S.A. – 1998

Treinamento IBTA – Gestão Empresarial – Caderno 1

Curso EAD D-Olho na Qualidade – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em <http://www.ead.sebrae.com.br>)

**Indicadores de desempenho**

- Identificação das etapas inseridas no método PDCA (Planejar, Executar, Verificar Falhas e Agir Corretivamente); Reconhecer os 14 princípios de Demming no processo gerencial baseado em qualidade total.

**Instrumento(s) de avaliação**

- Exercício de Fixação
- Criatividade
- Participação
- Organização nos trabalhos

**Critérios de avaliação**

Estabelecer metas e objetivos coerentes dentro de um planejamento operacional nos meios de hospedagem através do método PDCA

**Evidências de desempenho**

Reconhecimento da existência de métodos e ferramentas da qualidade que visam a otimização dos processos operacionais.

**Análise e Conclusão**

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 8****Carga horária: 5 HA**Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Gestão de Meios de Hospedagem*Módulo: III - Turno: noturno**Número de Alunos Presentes: 17*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

*Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria*

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 15/08/2008 Carga Horária: 05 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Ler e interpretar informações referentes ao sistema, métodos e ferramentas de gestão e qualidade.

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Aplicar métodos e ferramentas de gestão e qualidade

**Base(s) Tecnológica(s)**

Conceito de administração; Gerenciamento pela qualidade total: sistemas de qualidade (ISO); método PDCA; ferramentas de qualidade.

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

Controlar a qualidade dos serviços prestados.

Executar rotinas administrativas.

Coordenar as áreas operacionais do hotel.

Atividades:

B. GERENCIAR SERVIÇOS DE HOTÉIS

Controlar qualidade dos serviços.

I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Liderar equipes.

Assumir responsabilidade.

H. ASSESSORAR DIRETORIA
-------------------------

<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
------------------------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas Expositivas</li> <li>- Leitura orientada de textos</li> <li>- Anotações em sala de aula</li> <li>- Simulações</li> </ul> |
|---|

<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
--

<p>CAMPOS, V.F. TQC: Controle da Qualidade Total (no Estilo Japonês). 7.ed. Rio de Janeiro: Ed. Bloch, 1992. 229 p.</p>
---

<p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ª ed. Caxias do Sul. EDUCS, 2001.</p>
---

<p>FALCONI, Vicente. Gerenciamento da Rotina do Trabalho do Dia a Dia. Belo Horizonte: INDG Tecnologia e Serviços – 2004</p>
--

<p>KOTLER, Philip. Administração de Marketing: Análise, Planejamento, Implementação e Controle. São Paulo: Editora Atlas S.A. – 1998</p>
--

<p>Treinamento IBTA – Gestão Empresarial – Caderno 1</p>
--

<p>Curso EAD D-Olho na Qualidade – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em <a href="http://www.ead.sebrae.com.br">http://www.ead.sebrae.com.br</a>)</p>
--

<b>Indicadores de desempenho</b>
----------------------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificação e aplicação de ferramentas da qualidade: 4Q1POC; <i>Brainstorming</i></li> </ul> |
|---|

<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
------------------------------------

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercícios de Fixações</li> <li>- Criatividade</li> <li>- Participação</li> <li>- Organização nos trabalhos</li> <li>- Cooperação Interpessoal</li> </ul> |
|--|

### Critérios de avaliação

Elaboração de quadro utilizado para planejar a implementação de soluções de anomalias operacionais (4Q1POC – o que, quando, por que, quem, quando, onde, como e quanto) dentro das estratégias da Delimitação do tema nos TCCs de cada aluno; Participação em uma atividade prática de um Brainstorming (Tempestade de Idéias) estruturado relacionado com os problemas e sugestões para o Curso Técnico em Hotelaria.

### Evidências de desempenho

Reconhecimento da existência de ferramentas da qualidade eficientes que visam a otimização dos processos operacionais.

### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

### PLANO DE AULA: 9

#### Carga horária: 5 HA

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

### Componente Curricular: Gestão de Meios de Hospedagem

*Módulo: III - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 17*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

*Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria*

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade    Data da aula: 22/08/2008    Carga Horária: 05 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Ler e interpretar informações referentes ao sistema, métodos e ferramentas de gestão e

qualidade.
<b>Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)</b>
Aplicar métodos e ferramentas de gestão e qualidadae
<b>Base(s) Tecnológica(s)</b>
Conceito de administração; Gerenciamento pela qualidade total: sistemas de qualidade (ISO); método PDCA; ferramentas de qualidade.

<b>Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula</b>
<p><u>Atribuições:</u>          Controlar a qualidade dos serviços prestados.          Executar rotinas administrativas.          Coordenar as áreas operacionais do hotel.</p> <p><u>Atividades:</u>          B. GERENCIAR SERVIÇOS DE HOTÉIS          Controlar qualidade dos serviços.          I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS          Liderar equipes.          Assumir responsabilidade.          H. ASSESSORAR DIRETORIA</p>
<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas Expositivas</li> <li>- Leitura orientada de textos</li> <li>- Anotações em sala de aula</li> <li>-Dinâmicas de grupo</li> </ul>
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
<p>CAMPOS, V.F. TQC: Controle da Qualidade Total (no Estilo Japonês). 7.ed. Rio de Janeiro: Ed. Bloch, 1992. 229 p.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ª ed. Caxias do Sul. EDUCS, 2001.</p> <p>FALCONI, Vicente. Gerenciamento da Rotina do Trabalho do Dia a Dia. Belo Horizonte: INDG Tecnologia e Serviços – 2004</p> <p>KOTLER, Philip. Administração de Marketing: Análise, Planejamento, Implementação e Controle. São Paulo: Editora Atlas S.A. – 1998</p> <p>Treinamento IBTA – Gestão Empresarial – Caderno 1</p> <p>Curso EAD D-Olho na Qualidade – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em</p>

<http://www.ead.sebrae.com.br>

### Indicadores de desempenho

- Identificação e aplicação da ferramenta da qualidade TNG – Técnica Nominal de Grupo

### Instrumento(s) de avaliação

- Atividade prática em equipe
- Criatividade
- Participação
- Organização nos trabalhos
- Cooperação Interpessoal
- Percepção

### Critérios de avaliação

Desempenho na elaboração e identificação de problemas relacionados com o curso técnico e situações específicas relacionadas com a delimitação dos temas do TCC através de uma ferramenta poderosa de qualidade conhecida com TNG (Técnica Nominal de Grupo)

### Evidências de desempenho

Reconhecimento da existência de ferramentas da qualidade para resolução de problemas operacionais.

### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 10**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Custos em Hotelaria**

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 17

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 30/07/2008 Carga Horária: 03 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Identificar e avaliar informações sobre condições e implantação de sistemas de custos

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Aplicar conclusões decorrentes dos sistemas de custos

**Base(s) Tecnológica(s)**

Sistemas de custos, características, análise das condições e implantação.

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

Participar na definição da política financeira da empresa

Atividades:

D. EXECUTAR ROTINAS ADMINISTRATIVAS

Elaborar relatórios gerenciais.

G. ADMINISTRAR RECURSOS FINANCEIROS

Alocar recursos por áreas

Avaliar relatórios de atividades financeiras

Estabelecer metas de receitas e despesas.

I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Liderar equipes.

Assumir responsabilidade.

H. ASSESSORAR DIRETORIA

**Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas Expositivas

- Leitura orientada de textos

- Anotações em sala de aula

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**



ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. 3ª ed. – Caxias do Sul, RS: Educs:2004

Curso APF – Análise e Planejamento Financeiro – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em <http://www.ead.sebrae.com.br>)

Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

### Indicadores de desempenho

- Caracterização do sistema de custos; análise das condições de implantação do sistema

### Instrumento(s) de avaliação

- Exercícios de fixação
- Percepção
- Participação

### Critérios de avaliação

Percepção do conceito de custo e despesa e a necessidade de implantação de um sistema visando evitar desperdícios e reduzir gastos.

### Evidências de desempenho

Reconhecimento de técnicas que promovem o aumento da lucratividade nos meios de hospedagem e empresas em geral.

### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 11**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Custos em Hotelaria**

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 17

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 13/08/2008 Carga Horária: 03 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Identificar e avaliar informações sobre condições e implantação de sistemas de custos

Interpretar os códigos do plano de conta

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Utilizar os códigos do plano de contas

**Base(s) Tecnológica(s)**

Plano de contas e centro de custos: identificação e classificação.

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

Participar na definição da política financeira da empresa

Atividades:

D. EXECUTAR ROTINAS ADMINISTRATIVAS

Elaborar relatórios gerenciais.

G. ADMINISTRAR RECURSOS FINANCEIROS

Alocar recursos por áreas

Avaliar relatórios de atividades financeiras

Estabelecer metas de receitas e despesas.

I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Liderar equipes.

Assumir responsabilidade.

H. ASSESSORAR DIRETORIA

**Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas Expositivas

- Leitura orientada de apostilas

- Anotações em sala de aula

- Simulações

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. 3ª ed. – Caxias do Sul, RS: Educs:2004

Curso APF – Análise e Planejamento Financeiro – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em <http://www.ead.sebrae.com.br>)

Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

**Indicadores de desempenho**

- Noções de Plano de Conta Contábil (Liquidez; Demonstrativos de resultados; Balanço Patrimonial; Ativos e Passivos
- Integração do Plano de Contas com o Sistema de Custos

**Instrumento(s) de avaliação**

- Atividade prática em sala de aula
- Percepção
- Participação
- Organização do trabalho

**Crítérios de avaliação**

Identificação coerente de contas diversas relacionados a ativos e passivos de um modelo fornecido pelo professor, e adaptação para as necessidades dos meios de hospedagem na região; Organização e elaboração de um Plano de Conta Contábil (Ativos e Passivos)

**Evidências de desempenho**

Reconhecimento da importância de um Plano de Contas Contábil, da diferença de Ativos e Passivos e outros conceitos básicos de contabilidade. Elaboração de atividade prática em sala de aula com o tema abordado

**Análise e Conclusão**

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 12**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Custos em Hotelaria

*Módulo: III - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 14*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

*Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria*

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade    Data da aula: 20/08/2008    Carga Horária: 03 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Identificar e avaliar informações sobre condições e implantação de sistemas de custos  
Interpretar os códigos do plano de conta

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Utilizar o centro de custos e criar um sistema de controle administrativo

**Base(s) Tecnológica(s)**

Plano de contas e centro de custos: identificação e classificação.

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**

Atribuições:

Participar na definição da política financeira da empresa

Atividades:

D. EXECUTAR ROTINAS ADMINISTRATIVAS

Elaborar relatórios gerenciais.

G. ADMINISTRAR RECURSOS FINANCEIROS

Alocar recursos por áreas

Avaliar relatórios de atividades financeiras

Estabelecer metas de receitas e despesas.

I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Liderar equipes.

Assumir responsabilidade.

H. ASSESSORAR DIRETORIA

<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas Expositivas</li> <li>- Leitura orientada de apostilas</li> <li>- Anotações em sala de aula</li> <li>- Simulações</li> </ul>
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
<p>ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. 3ª ed. – Caxias do Sul, RS: Educs:2004</p> <p>Curso APF – Análise e Planejamento Financeiro – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em <a href="http://www.ead.sebrae.com.br">http://www.ead.sebrae.com.br</a>)</p> <p>Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)</p>
<b>Indicadores de desempenho</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Noções de Centro de Custos e classificação do hotel em unidades para apuração de custos</li> </ul>
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atividade prática em sala de aula</li> <li>- Percepção</li> <li>- Participação</li> <li>- Organização do trabalho</li> <li>- Cálculos</li> <li>-Criatividade</li> </ul>
<b>Crítérios de avaliação</b>
<p>Elaboração de planilha de custos para controle administrativo financeiro, relacionados com as unidades básicas operacionais, de apoio, de serviço e administrativas adaptadas à realidade local.</p>
<b>Evidências de desempenho</b>
<p>Compreensão dos conceitos de Centros de Custos e importância na lucratividade da empresa. As atividades práticas favoreceram o raciocínio lógico e maior interesse pelo componente curricular.</p>

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político

pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 13**

**Carga horária: 1 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Custos em Hotelaria

*Módulo: III - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 14*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

*Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria*

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 27/08/2008 Carga Horária: 01 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Apurar Custos e identificar preços

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Utilizar o centro de custos e criar um sistema de controle administrativo.

**Base(s) Tecnológica(s)**

Custos diretos e indiretos/fixos e variáveis.

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**

Atribuições:

Participar na definição da política financeira da empresa

Atividades:

D. EXECUTAR ROTINAS ADMINISTRATIVAS

Elaborar relatórios gerenciais.

G. ADMINISTRAR RECURSOS FINANCEIROS

Alocar recursos por áreas

Avaliar relatórios de atividades financeiras

Estabelecer metas de receitas e despesas. I. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS Liderar equipes. Assumir responsabilidade. H. ASSESSORAR DIRETORIA
<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
- Aulas Expositivas  - Anotações em sala de aula
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de Custos em Hotelaria. 3ª ed. – Caxias do Sul, RS: Educs:2004  Curso APF – Análise e Planejamento Financeiro – EDUCAÇÃO SEBRAE (Disponível em <a href="http://www.ead.sebrae.com.br">http://www.ead.sebrae.com.br</a> )  Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Noções de custos, despesas, gastos, desembolso, perdas, investimentos, custos diretos e indiretos, fixos e variáveis
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Percepção - Participação
<b>Critérios de avaliação</b>
Caracterização coerente dos conceitos de custos.
<b>Evidências de desempenho</b>
Compreensão dos conceitos de custos e despesas.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 14**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Concepção, Viabilização e Organização de Eventos

*Módulo: II - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 13*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Qualificação Profissional: Assistente de Eventos em Serviços Turísticos

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 27/10/2007 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

1. Identificar tipos de eventos.
2. Propor local e data dos eventos.
3. Selecionar empresas prestadoras de serviços para eventos.
4. Identificar atividades sociais para participantes de eventos.
5. Identificar serviços pessoais, bem como infra-estrutura e meios de apoio para o evento (transporte, instalações, mobiliário, equipamentos, utensílios e decoração etc).

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

1. Classificar a tipologia dos eventos por meio de conceitos e definições (formatação do evento)
2. Realizar visitas prévias de avaliação dos locais.
3. Executar cronogramas de atividades.
4. Contatar fornecedores.
5. Realizar atividades sociais para participantes dos eventos.
6. Supervisionar os serviços e os meios de apoio para o evento.
7. Elaborar orçamento para eventos.

**Base(s) Tecnológica(s)**

1. Eventos:
  - conceitos;
  - tipologia;
  - classificação;
  - operacionalização de *briefing*
2. Elaboração da proposta
3. Formatação e uso dos controles operacionais
5. Alimentos e bebidas adequadas ao evento
6. Cerimonial, protocolo, etiqueta social e corporativa
7. Seleção de fornecedores

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que**



<b>justificam a aula</b>
<p><u>Atribuições:</u> Promover e organizar eventos em Turismo</p> <p><u>Atividades:</u></p> <p><b>D. ASSESSORAR A ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propor local e data do evento.</li> <li>• Selecionar empresas prestadoras de serviços de apoio a eventos.</li> <li>• Propor equipamentos para os eventos.</li> <li>• Elaborar orçamento.</li> <li>• Organizar atividades sociais para os participantes do evento e seus acompanhantes.</li> </ul>
<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisão geral do conteúdo apresentado até a data supracitada</li> <li>- Aplicação de exercícios de fixação</li> </ul>
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
<p>Apostilas Senac – Eventos (Oportunidades de novos negócios) e Organização de Eventos</p> <p>Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)</p>

<b>Indicadores de desempenho</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificação do tipo de evento e procedimentos necessários antes, durante e depois do evento.</li> </ul>
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atitudes críticas</li> <li>- Pontualidade</li> <li>- Percepção</li> <li>- Avaliação escrita.</li> </ul>
<b>Critérios de avaliação</b>
<p>Caracterização coerente dos conceitos de tipos de eventos.</p>
<b>Evidências de desempenho</b>
<p>Compreensão dos conceitos de eventos e formatação e uso dos controles operacionais.</p>

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político

pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 15**

**Carga horária: 5 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Concepção, Viabilização e Organização de Eventos

*Módulo: II - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 16*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Qualificação Profissional: Assistente de Eventos em Serviços Turísticos

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 31/10/2007 Carga Horária: 05 HA

#### **Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

6. Identificar tipos de eventos.
7. Propor local e data dos eventos.
8. Selecionar empresas prestadoras de serviços para eventos.
9. Identificar atividades sociais para participantes de eventos.
10. Identificar serviços pessoais, bem como infra-estrutura e meios de apoio para o evento (transporte, instalações, mobiliário, equipamentos, utensílios e decoração etc).

#### **Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

8. Classificar a tipologia dos eventos por meio de conceitos e definições (formatação do evento)
9. Realizar visitas prévias de avaliação dos locais.
10. Executar cronogramas de atividades.
11. Contatar fornecedores.
12. Realizar atividades sociais para participantes dos eventos.
13. Supervisionar os serviços e os meios de apoio para o evento.
14. Elaborar orçamento para eventos.

#### **Base(s) Tecnológica(s)**

2. Eventos:
  - conceitos;
  - tipologia;
  - classificação;

- operacionalização de *briefing*
- 4. Elaboração da proposta
- 5. Formatação e uso dos controles operacionais
- 8. Alimentos e bebidas adequadas ao evento
- 9. Cerimonial, protocolo, etiqueta social e corporativa
- 10. Seleção de fornecedores

### **Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**

#### Atribuições:

Promover e organizar eventos em Turismo

#### Atividades:

### **D. ASSESSORAR A ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS**

- Propor local e data do evento.
- Selecionar empresas prestadoras de serviços de apoio a eventos.
- Propor equipamentos para os eventos.
- Elaborar orçamento.
- Organizar atividades sociais para os participantes do evento e seus acompanhantes.

#### **Procedimento(s) didático(s)**

- Observação contínua do aluno
- Aulas práticas (Realização de um Evento temático)

#### **Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

Apostilas Senac – Eventos (Oportunidades de novos negócios) e Organização de Eventos  
 Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)

#### **Indicadores de desempenho**

- Identificação do tipo de evento temático para a data, ornamentação do ambiente, elaboração de material de divulgação e reallização do evento dentro das dependências da Etec no prazo estipulado – O Evento foi uma adaptação da festa de Halloween. Com muita criatividade, foi denominado ETECNOWEEN 2007.

#### **Instrumento(s) de avaliação**

- Atitudes críticas
- Pontualidade
- Percepção
- Comunicação interpessoal
- Participação
- Organização nos trabalhos.

<b>Critérios de avaliação</b>
Organização coerente seguindo os conceitos apresentados em sala de aula.
<b>Evidências de desempenho</b>
Satisfação coletiva na realização do evento, todos os critérios foram observados com criatividade e competência.

**Análise e Conclusão**

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 16**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agronomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

<b>Componente Curricular:</b> Concepção, Viabilização e Organização de Eventos
<i>Módulo: II - Turno: noturno</i>
<i>Número de Alunos Presentes: 16</i>
PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias
Qualificação Profissional: Assistente de Eventos em Serviços Turísticos
Área Profissional: Turismo e Hospitalidade    Data da aula: 01/11/2007    Carga Horária: 03 HA

<b>Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)</b>
Adequar Orçamento para eventos de grande porte
<b>Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)</b>
Elaborar orçamento para eventos de grande porte

### Base(s) Tecnológica(s)

1. Serviços pessoais e de apoio:
  - meios de transporte;
  - instalações;
  - mobiliário;
  - equipamentos;
  - utensílios;
  - decoração
2. Técnicas de Orçamentos

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

Promover e organizar eventos em Turismo

#### Atividades:

#### **D. ASSESSORAR A ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS**

- Elaborar orçamento..

### Procedimento(s) didático(s)

- Aula expositivas
- Leitura orientada de textos

### Material de apoio didático (incluindo bibliografia)

Apostilas Senac – Eventos (Oportunidades de novos negócios) e Organização de Eventos

Artigos extraídos da internet (Fontes fiéis ao conteúdo)

### Indicadores de desempenho

- Identificação dos pontos fortes e fracos do evento Etecnoween realizado no dia 31/10/2008 – A partir dos dados colhidos, conhecer técnicas de orçamentos para eventos

### Instrumento(s) de avaliação

- Atitudes críticas
- Percepção
- Participação
- Raciocínio Lógico

**Critérios de avaliação**

Elaboração criteriosa de orçamentos para eventos, estimulando cotação de preços e qualidade na oferta de produtos e cumprimento de prazos.

**Evidências de desempenho**

Reconhecimento dos diversos serviços pessoais e de apoio necessário para elaboração de orçamentos para eventos de grande porte.

**Análise e Conclusão**

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 17****Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas**

*Módulo: III - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 10*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 25/04/2008 Carga Horária: 03 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Promover o desenvolvimento dos recursos humanos encarregados da execução das atividades.

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Coordenar recursos humanos, desenvolvendo motivação, desempenho individual e trabalho em equipe.

<b>Base(s) Tecnológica(s)</b>
Normas e técnicas de interpretação de legislação do trabalho, comercial e outras aplicáveis à área: <ul style="list-style-type: none"> <li>• CLT;</li> <li>• registro de autônomo;</li> </ul>

<b>Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula</b>
<u>Atribuições:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;</li> </ul>
<u>Atividades:</u> <p><b>A. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intermediar interesses.</li> <li>• Demonstrar capacidade de resolver situações imprevistas</li> </ul>
<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
- Aula expositivas - Leitura orientada de textos - Anotações em Sala de aula
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
Apostilas SEBRAE – Comece Certo Apostilas PET Cursos – Contabilidade para Iniciantes

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Identificação das Normas da CLT
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Exercícios de fixação - Participação
<b>Critérios de avaliação</b>
Interpretação da legislação relacionada com as Leis de Consolidação Trabalhistas (CLT)
<b>Evidências de desempenho</b>
Interesse no tema, uma vez que faz parte do cotidiano de um profissional técnico

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 18**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular:** Gestão de Empresas Turísticas

*Módulo: III - Turno: noturno*

*Número de Alunos Presentes: 10*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 28/04/2008 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Promover o desenvolvimento dos recursos humanos encarregados da execução das atividades.

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Coordenar recursos humanos, desenvolvendo motivação, desempenho individual e trabalho em equipe.

**Base(s) Tecnológica(s)**

Normas e técnicas de interpretação de legislação do trabalho, comercial e outras aplicáveis à área:

- Código de Defesa do Consumidor

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**



<p><b>Atribuições:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;</li> </ul> <p><b>Atividades:</b></p> <p><b>B. DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intermediar interesses.</li> <li>• Demonstrar capacidade de resolver situações imprevistas</li> </ul>
<p><b>Procedimento(s) didático(s)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula expositivas</li> <li>- Leitura orientada de textos</li> <li>- Anotações em Sala de aula</li> </ul>
<p><b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b></p> <p>Apostilas SEBRAE – Comece Certo  Apostilas PET Cursos – Contabilidade para Iniciantes  Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)  Código de Defesa do Consumidor – Edição atualizada</p>

<p><b>Indicadores de desempenho</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificação dos procedimentos adequados baseados no CDC</li> </ul>
<p><b>Instrumento(s) de avaliação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercícios de fixação</li> <li>- Participação</li> <li>- Fórum de discussão</li> </ul>
<p><b>Crítérios de avaliação</b></p> <p>Interpretação da legislação relacionada com o Código de Defesa do Consumidor relacionao à área de turismo e hospitalidade</p>
<p><b>Evidências de desempenho</b></p> <p>Interesse no tema, uma vez que faz parte do cotidiano das pessoas, seja como consumidor ou prestador de serviços.</p>

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 19****Carga horária: 2 HA**Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas***Módulo: III - Turno: noturno**Número de Alunos Presentes: 10*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 05/05/2008 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Promover o desenvolvimento dos recursos humanos encarregados da execução das atividades.

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Controlar contratos

**Base(s) Tecnológica(s)**

3. Interpretação e elaboração de contratos:

- prestação de serviços;
- de trabalho;
- social

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

- executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;

Atividades:**C. CONTRATAR SERVIÇOS TURÍSTICOS**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar documentos para formalização de contratos</li> </ul>
<b>Procedimento(s) didático(s)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula expositivas</li> <li>- Leitura orientada de textos</li> <li>- Anotações em Sala de aula</li> </ul>
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
Apostilas SEBRAE – Comece Certo Apostilas PET Cursos – Contabilidade para Iniciantes Artigos extraídos da internet (Fontes fieis ao conteúdo)
<b>Indicadores de desempenho</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboração de contratos a partir de modelos pesquisados</li> </ul>
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicação interpessoal</li> <li>- Cooperativismo</li> <li>- Participação</li> <li>- Trabalho em equipe</li> </ul>
<b>Critérios de avaliação</b>
Clareza e idoneidade nas cláusulas contratuais
<b>Evidências de desempenho</b>
Formalização contratual para prestação de serviços diversos dentro da área de turismo e hospitalidade.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 20**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas***Módulo: III - Turno: noturno**Número de Alunos Presentes: 12*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 08/05/2008 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Elaborar e analisar viabilidade de um Plano de Negócio para empresas turísticas

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Analisar as estruturas necessárias para criação de um Plano de Negócios para empresas turísticas

**Base(s) Tecnológica(s)**

- Modelos de Planos de Negócio

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

- executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;

Atividades:**D. PRESTAR ORIENTAÇÃO TÉCNICA**

- Oferecer consultorias ao setor turístico

a  
s  
e  
x  
p  
o  
s  
i  
t  
i  
v  
a  
s  
-  
A  
u  
l  
a  
s  
p  
r  
á  
t  
i  
c  
a  
s  
n  
o  
l  
a  
b  
o  
r  
a  
t  
ó  
r  
i  
o  
d  
e  
i  
n  
f  
o  
r  
m  
á  
t  
i  
c  
a  
-  
S  
i  
m  
u  
l  
a  
ç  
ã  
o

	Virtual
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>	
Modelo de Plano de Negócios oferecidos pelo Sebrae	

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Criação de um empreendimento turístico, e elaboração capa, logotipo e sumário para o Plano de Negócio
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Comunicação Interpessoal - Criatividade - Participação - Trabalho em equipe
<b>Critérios de avaliação</b>
Criatividade e viabilização na proposta de modelo de negócio turístico
<b>Evidências de desempenho</b>
Elaboração dos elementos pré-textuais de um plano de negócio (capa e sumário)

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 21**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

### Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 8

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 09/05/2008 Carga Horária: 03 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Elaborar e analisar viabilidade de um Plano de Negócio para empresas turísticas

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Analisar as estruturas necessárias para criação de um Plano de Negócios para empresas turísticas

### Base(s) Tecnológica(s)

- Modelos de Planos de Negócio

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

- executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;

#### Atividades:

#### **E. PRESTAR ORIENTAÇÃO TÉCNICA**

- Oferecer consultorias ao setor turístico

### Procedimento(s) didático(s)

- Aulas expositivas
- Recursos audiovisuais
- Aulas práticas no laboratório de informática
- Simulação Virtual
- Pesquisas sobre o Tema

### Material de apoio didático (incluindo bibliografia)

Modelo de Plano de Negócios oferecidos pelo Sebrae

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Realizar a análise SWOT (Pontos Fortes, pontos Fracos, Oportunidades e ameaças) dos modelos de negócios de cada grupo de acordo com a necessidade da região.
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Comunicação Interpessoal - Criatividade - Participação - Trabalho em equipe
<b>Critérios de avaliação</b>
Estabelecer a Matriz SWOT de cada projeto.
<b>Evidências de desempenho</b>
Desempenho satisfatório na elaboração da Matriz SWOT e atualização em relação às oportunidades e ameaças de mercado na região do Vale do Ribeira.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

#### **PLANO DE AULA: 22**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)



### Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 7

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 12/05/2008 Carga Horária: 02 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Elaborar e analisar viabilidade de um Plano de Negócio para empresas turísticas

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Analisar as estruturas necessárias para criação de um Plano de Negócios para empresas turísticas

### Base(s) Tecnológica(s)

- Modelos de Planos de Negócio

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

- executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;

#### Atividades:

#### **F. PRESTAR ORIENTAÇÃO TÉCNICA**

- Oferecer consultorias ao setor turístico

### Procedimento(s) didático(s)

- Aulas expositivas
- Aulas práticas no laboratório de informática
- Simulação Virtual
- Pesquisas sobre o Tema

### Material de apoio didático (incluindo bibliografia)

Modelo de Plano de Negócios oferecidos pelo Sebrae

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Planejamento Estrategico do Negócio e Descrição da Empresa
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Comunicação Interpessoal - Criatividade - Participação - Trabalho em equipe
<b>Critérios de avaliação</b>
Definir metas e objetivos da empresa, visão e missão. Descrição da empresa, impostos a recolher, localização e serviços terceirizados
<b>Evidências de desempenho</b>
Visão global da proposta de negócio, revisão dos tipos de impostos a recolher e o exercício nas habilidade dissertativas.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

#### **PLANO DE AULA: 23**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas**

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 9

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 16/05/2008 Carga Horária: 03 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Elaborar e analisar viabilidade de um Plano de Negócio para empresas turísticas

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Analisar as estruturas necessárias para criação de um Plano de Negócios para empresas turísticas

**Base(s) Tecnológica(s)**

- Modelos de Planos de Negócio

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula**Atribuições:

- executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;

Atividades:**G. PRESTAR ORIENTAÇÃO TÉCNICA**

- Oferecer consultorias ao setor turístico

**Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas expositivas com recursos visuais
- Recursos audiovisuais
- Aulas práticas no laboratório de informática
- Simulação Virtual
- Pesquisas sobre o Tema

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

Modelo de Plano de Negócios oferecidos pelo Sebrae

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Produtos e Serviços oferecidos no plano de negócio; identificação do produto na Matriz BCG e Ciclo de Vida do Produto
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Comunicação Interpessoal - Criatividade - Participação - Trabalho em equipe
<b>Critérios de avaliação</b>
Exibir material pesquisado caracterizando a viabilidade de produtos e serviços turísticos oferecidos na região e enquadrá-lo na Matriz BCG
<b>Evidências de desempenho</b>
Visão global dos produtos e serviços rentáveis na Região do Vale do Ribeira

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 24**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

### Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 11

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 19/05/2008 Carga Horária: 02 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Elaborar e analisar viabilidade de um Plano de Negócio para empresas turísticas

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Analisar as estruturas necessárias para criação de um Plano de Negócios para empresas turísticas

### Base(s) Tecnológica(s)

- Modelos de Planos de Negócio

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

- executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;
- operar a comercialização de produtos e serviços turísticos, com direcionamento de ações de venda para suas clientelas;

#### Atividades:

#### **H. PRESTAR ORIENTAÇÃO TÉCNICA**

- Oferecer consultorias ao setor turístico

#### **I. PROMOVER SERVIÇOS TURÍSTICOS**

- Divulgar produtos turísticos através de visitas, mala direta e multimídia

### Procedimento(s) didático(s)

- Aulas expositivas com recursos visuais
- Simulação
- Pesquisas sobre o Tema

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

Modelo de Plano de Negócios oferecidos pelo Sebrae  
 Apostilas cedidas em sala de aula de autoria do professor regente.  
 Como Elaborar uma Pesquisa de Mercado - SEBRAE

**Indicadores de desempenho**

- Identificar público alvo através de pesquisa de mercado baseadas em margem de erro, nível de confiança e *split* 80/20 e 50/50

**Instrumento(s) de avaliação**

- Comunicação Interpessoal
- Criatividade
- Participação
- Exercícios de Fixação

**Critérios de avaliação**

Adequar as técnicas de pesquisa de mercado ao Plano de Negócio de cada equipe na sala de aula.

**Evidências de desempenho**

Orientação adequando para conhecer quantidade de indivíduos a serem pesquisados numa pesquisa de mercado.

**Análise e Conclusão**

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 25**

**Carga horária: 1 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

### Componente Curricular: Gestão de Empresas Turísticas

Módulo: III - Turno: noturno

Número de Alunos Presentes: 11

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade Data da aula: 26/05/2008 Carga Horária: 01 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Elaborar e analisar viabilidade de um Plano de Negócio para empresas turísticas

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Analisar as estruturas necessárias para criação de um Plano de Negócios para empresas turísticas

### Base(s) Tecnológica(s)

- Modelos de Planos de Negócio

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

- executar atividades de gerenciamento do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação dos serviços;
- operar a comercialização de produtos e serviços turísticos, com direcionamento de ações de venda para suas clientelas;

#### Atividades:

#### **J. PRESTAR ORIENTAÇÃO TÉCNICA**

- Oferecer consultorias ao setor turístico

#### **K. PROMOVER SERVIÇOS TURÍSTICOS**

- Divulgar produtos turísticos através de visitas, mala direta e multimídia

### Procedimento(s) didático(s)

- Atividades práticas

### Material de apoio didático (incluindo bibliografia)

Modelo de Plano de Negócios oferecidos pelo Sebrae

Apostilas cedidas em sala de aula de autoria do professor regente. Como Elaborar uma Pesquisa de Mercado - SEBRAE
--

<b>Indicadores de desempenho</b>
----------------------------------

- Elaborar o <i>Marketing Mix</i> dos produtos e serviços a serem oferecidos no plano de negócio: preço; praça; produto e promoção.
---

<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
------------------------------------

- Participação
- Exercícios de Fixação

<b>Critérios de avaliação</b>
-------------------------------

Responder adequadamente o <i>Marketing Mix</i> relacionado ao tipo de negócio de forma dissertativa seguindo os padrões exigidos em Redação ou Dissertação.
---

<b>Evidências de desempenho</b>
---------------------------------

Explicação adequada em texto das propostas pesquisadas
--

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 26**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)



### Componente Curricular: Gestão do Agronegócio

Módulo: III - Turno: Vespertino

Número de Alunos Presentes: 05

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Agricultura

Área Profissional: Agropecuária Data da aula: 11/02/2008 Carga Horária: 02 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Definir as necessidades das obras de infra-estrutura, construções e instalações

Definir as necessidades de máquinas, materiais, equipamentos, implementos e ferramentas

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Coletar e compilar resultados das análises dos fatores técnicos econômicos e às perspectivas de mercado.

### Base(s) Tecnológica(s)

- Elaboração de projetos técnicos Pecuários

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

- Analisar a situação econômica, técnica e social da região identificando as atividades peculiares da área agrícola e agroindustrial.
- Planejar e organizar as ações técnico-administrativas da empresa rural.
- Identificar, introduzir e implementar novas tecnologias de produção tendo em vista melhorar o desempenho profissional, organizacional e produtivo.
- Ter uma postura crítica, investigativa, propositiva diante dos problemas ambientais com vistas a construir ações cidadãs na agricultura sustentável.

Atividades:

#### **ADMINISTRAR EMPRESAS RURAIS**

Definir tecnologias de produção

#### **EXECUTAR PROJETOS AGROPECUÁRIOS**

#### **PLANEJAR ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS**

#### **DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

### Procedimento(s) didático(s)

- Aulas expositivas

- Explanação gráfica - pesquisa sobre o tema
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
Modelos de projetos agropecuários pesquisado na Internet CALLADO, Antônio André Cunha. Agronegócio – 1 Ed. – São Paulo: Atlas, 2006 Material informativo cedido pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ( Disponível em: <a href="http://www.agricultura.gov.br/">www.agricultura.gov.br/</a> )

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Identificar o tamanho de uma empresa rural – através de suas características e fatores de produção. - Identificar as mudanças no cenário nacional e mundial que favoreceram o crescimento do agronegócio;
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Participação - Exercícios de Fixação
<b>Critérios de avaliação</b>
Estabelecer coerência nos argumentos apresentados e fazer comparações com a realidade local
<b>Evidências de desempenho</b>
Visão globalizada das tendências do agronegócio no mercado atual.

### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 27**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

### Componente Curricular: Gestão do Agronegócio

Módulo: III - Turno: Vespertino

Número de Alunos Presentes: 11

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Agricultura

Área Profissional: Agropecuária Data da aula: 13/02/2008 Carga Horária: 03 HA

### Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Definir as necessidades das obras de infra-estrutura, construções e instalações

Definir as necessidades de máquinas, materiais, equipamentos, implementos e ferramentas

### Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)

Coletar e compilar resultados das análises dos fatores técnicos econômicos e às perspectivas de mercado.

### Base(s) Tecnológica(s)

- Elaboração de projetos técnicos Pecuários

### Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula

#### Atribuições:

- Analisar a situação econômica, técnica e social da região identificando as atividades peculiares da área agrícola e agroindustrial.
- Planejar e organizar as ações técnico-administrativas da empresa rural.
- Identificar, introduzir e implementar novas tecnologias de produção tendo em vista melhorar o desempenho profissional, organizacional e produtivo.
- Ter uma postura crítica, investigativa, propositiva diante dos problemas ambientais com vistas a construir ações cidadãs na agricultura sustentável.

Atividades:

#### **ADMINISTRAR EMPRESAS RURAIS**

Definir tecnologias de produção

#### **EXECUTAR PROJETOS AGROPECUÁRIOS**

#### **PLANEJAR ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS**

#### **DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

### Procedimento(s) didático(s)

- Aulas expositivas

- Explanação gráfica - pesquisa sobre o tema
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
Modelos de projetos agropecuários pesquisado na Internet CALLADO, Antônio André Cunha. Agronegócio – 1 Ed. – São Paulo: Atlas, 2006 Material informativo cedido pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ( Disponível em: <a href="http://www.agricultura.gov.br/">www.agricultura.gov.br/</a> )

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Estabelecer conceitos de competitividade no agronegócio em relação à sua capacidade produtiva e tecnológica; de inovação e de coordenação. - Compreender o significado da relevância dos custos em relação a tomada de decisões no agronegócio
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Participação - Exercícios de Fixação
<b>Critérios de avaliação</b>
Identificar Centros de custos produtivos, auxiliares, centros de despesas e investimentos na própria Etec, e fazer comparações com a literatura apresentada
<b>Evidências de desempenho</b>
Visão focada na análise de custos para promover projetos com viabilidade financeira e retorno do investimento.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 28**

**Carga horária: 2 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão do Agronegócio***Módulo: III - Turno: Vespertino**Número de Alunos Presentes: 11*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Agricultura

Área Profissional: Agropecuária Data da aula: 19/02/2008 Carga Horária: 02 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Definir as necessidades das obras de infra-estrutura, construções e instalações

Definir as necessidades de máquinas, materiais, equipamentos, implementos e ferramentas

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Coletar e compilar resultados das análises dos fatores técnicos econômicos e às perspectivas de mercado.

**Base(s) Tecnológica(s)**

- Elaboração de projetos técnicos Pecuários

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula****Atribuições:**

- Analisar a situação econômica, técnica e social da região identificando as atividades peculiares da área agrícola e agroindustrial.
- Planejar e organizar as ações técnico-administrativas da empresa rural.
- Identificar, introduzir e implementar novas tecnologias de produção tendo em vista melhorar o desempenho profissional, organizacional e produtivo.
- Ter uma postura crítica, investigativa, propositiva diante dos problemas ambientais com vistas a construir ações cidadãs na agricultura sustentável.

Atividades:

**ADMINISTRAR EMPRESAS RURAIS**

Definir tecnologias de produção

**EXECUTAR PROJETOS AGROPECUÁRIOS****PLANEJAR ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS****DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS****Procedimento(s) didático(s)**

- Aulas expositivas

- Explanação gráfica - pesquisa sobre o tema no laboratório de informática (internet)
<b>Material de apoio didático (incluindo bibliografia)</b>
Modelos de projetos agropecuários pesquisado na Internet CALLADO, Antônio André Cunha. Agronegócio – 1 Ed. – São Paulo: Atlas, 2006 Material informativo cedido pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ( Disponível em: <a href="http://www.agricultura.gov.br/">www.agricultura.gov.br/</a> )

<b>Indicadores de desempenho</b>
- Analisar o Agronegócio brasileiro e a sua participação no PIB
<b>Instrumento(s) de avaliação</b>
- Participação - Exercícios de Fixação - Atitudes críticas
<b>Crítérios de avaliação</b>
Identificar principais produtos do agronegócio brasileira e sua participação nas exportações e no mercado nacional
<b>Evidências de desempenho</b>
Utilização de material informativo do MAPA para orientar na delimitação do tema do projeto agropecuário.

#### Análise e Conclusão

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.

**PLANO DE AULA: 29**

**Carga horária: 3 HA**

Estagiário: **André Arruda de Farias**

Unidade concedente: ETEC Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Município: Iguape (SP)

**Componente Curricular: Gestão do Agronegócio***Módulo: III - Turno: Vespertino**Número de Alunos Presentes: 11*

PROFESSOR TITULAR DA TURMA: André Arruda de Farias

Habilitação Profissional: Técnico de Nível Médio em Agricultura

Área Profissional: Agropecuária Data da aula: 20/02/2008 Carga Horária: 03 HA

**Competência(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Definir as necessidades das obras de infra-estrutura, construções e instalações

Definir as necessidades de máquinas, materiais, equipamentos, implementos e ferramentas

**Habilidade(s) que será (serão) desenvolvida(s)**

Coletar e compilar resultados das análises dos fatores técnicos econômicos e às perspectivas de mercado.

**Base(s) Tecnológica(s)**

- Elaboração de projetos técnicos Pecuários

**Atribuições e responsabilidades da Qualificação ou Habilitação Profissional que justificam a aula****Atribuições:**

- Analisar a situação econômica, técnica e social da região identificando as atividades peculiares da área agrícola e agroindustrial.
- Planejar e organizar as ações técnico-administrativas da empresa rural.
- Identificar, introduzir e implementar novas tecnologias de produção tendo em vista melhorar o desempenho profissional, organizacional e produtivo.
- Ter uma postura crítica, investigativa, propositiva diante dos problemas ambientais com vistas a construir ações cidadãs na agricultura sustentável.

Atividades:

**ADMINISTRAR EMPRESAS RURAIS**

Definir tecnologias de produção

**EXECUTAR PROJETOS AGROPECUÁRIOS****PLANEJAR ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS****DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS****Procedimento(s) didático(s)**

- Atividade prática em sala de aula

**Material de apoio didático (incluindo bibliografia)**

Modelos de projetos agropecuários pesquisado na Internet  
 Material informativo cedido pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ( Disponível em: [www.agricultura.gov.br/](http://www.agricultura.gov.br/))

**Indicadores de desempenho**

- Delimitar tema do projeto a ser desenvolvido, e inserir os procedimentos metodológicos em um modelo apresentado pelo regente da aula.

**Instrumento(s) de avaliação**

- Participação
- Trabalho em equipe
- Atitudes críticas

**Critérios de avaliação**

Coerência na aplicabilidade do projeto.

**Evidências de desempenho**

Seqüência lógica nos procedimentos metodológicos, recursos materiais, humanos e financeiros relacionados ao projeto de cada equipe desenvolvedora.

**Análise e Conclusão**

O objetivo da aula foi alcançado pois as competências foram desenvolvidas com clareza. Houve interação aluno/professor através de perguntas e questionamentos coerentes e relativo as habilidades necessárias. A estrutura institucional, o projeto político pedagógico, o processo de ensino-aprendizagem e o sistema organizacional da U.E. são adequados para o trabalho com este componente curricular.



## **ANEXO D-1B – SALA DE AULA – Regência**

Calendário Escolar 2007/2008 (20/10/2007 a 13/10/2008); Controle de Frequência e Plano de

# Trabalho Docente por Componente Curricular apresentado no Plano de Aula

## ANEXO D-1C – Projetos Interdisciplinares – Declaração



**Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros**

### Declaração

Declaro para fins do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico, que André Arruda de Farias, portador do RG 50.077.637-4, professor nesta Etec com contrato indeterminado na categoria I, possui 09 (nove) horas de HAE semanais para exercer a função de Coordenador de Área no Curso Técnico em Hotelaria, em caráter excepcional e implantar o projeto interdisciplinar: PLANO DE COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOTELARIA – ANO LETIVO 2008.

Iguape, 13 de outubro de 2008

---

Mauro Sérgio Adinolfi  
Diretor  
(Carimbo e assinatura)

---

João Batista Estevam  
Coordenador Pedagógico

## **ANEXO D-1D – Projetos Interdisciplinares – Declaração**



**Etec ENGENHEIRO AGRONOMO NARCISO DE MEDEIROS**

### **Declaração**

Declaro para fins do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico, que André Arruda de Farias, portador do RG 50.077.637-4, professor nesta Etec com contrato indeterminado na categoria I, possui 13 (treze) horas de HAE semanais para exercer a função de Professor Orientador da Cooperativa Escola dos Alunos da Etec Engenheiro Agrônomo de Medeiros e implantar o projeto interdisciplinar: COOPERATIVA ESCOLA (Gestão 2008 – BUSCANDO A AUTO SUSTENTABILIDADE)

Iguape, 13 de outubro de 2008

---

Mauro Sérgio Adinolfi  
Diretor  
(Carimbo e assinatura)

---

João Batista Estevam  
Coordenador Pedagógico

## **ANEXO D-1C e D-1D – Projetos Interdisciplinares**

Cópia dos Projetos que foram encaminhados para  
receber o parecer junto a ETEC

## ANEXO D-1E – Reuniões Pedagógicas – Declaração

**CENTRO PAULA SOUZA**

COMPETÊNCIA EM EDUCAÇÃO PÚBLICA PROFISSIONAL

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

ETEC ENGENHEIRO AGRONOMO NARCISO DE MEDEIROS

### DECLARAÇÃO

Declaro para fins do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico, que André Arruda de Farias, portador do RG 50.077.637-4, professor nesta ETEC com contrato indeterminado na categoria I, participou do **Reuniões Pedagógicas**, realizadas em 08/02/08; 10/05/08; 30/08/08 e 11/10/08.

Iguape, 13 de outubro de 2008

---

Diretor da Escola  
(carimbo e assinatura)

**ANEXO D-1F – Reuniões de Conselho de Classe – Declaração****CENTRO PAULA SOUZA**

COMPETÊNCIA EM EDUCAÇÃO PÚBLICA PROFISSIONAL

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

**Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros****DECLARAÇÃO**

Declaro para fins do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico, que André Arruda de Farias, portador do RG 50.077.637-4, professor nesta Etec com contrato indeterminado na categoria I, participou do **Reuniões de Conselho de Classe**, realizadas em 20/12/07; 08/07/08 e 04/10/2008.

Iguape, 13 de outubro de 2008

---

Diretor da Escola  
(carimbo e assinatura)

**ANEXO D-1G – Planejamento Escolar – Declaração****CENTRO PAULA SOUZA**

COMPETÊNCIA EM EDUCAÇÃO PÚBLICA PROFISSIONAL

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

ETEC ENGENHEIRO AGRONOMO NARCISO DE MEDEIROS

**DECLARAÇÃO**

Declaro para fins do Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para as Disciplinas do Currículo da Educação Profissional de Nível Técnico, que André Arruda de Farias, portador do RG 50.077.637-4, professor nesta ETEC com contrato indeterminado na categoria I, participou do **Planejamento Escolar**, realizados em 06/02/08 e 07/02/08.

Iguape, 13 de outubro de 2008

---

Diretor da Escola  
(carimbo e assinatura)

**ANEXO D-2 – Visita Técnica**



# DIÁRIO DE CAMPO

## Roteiro de Observação

### 1) QUANTO AO PLANEJAMENTO DA VISITA TÉCNICA

O objetivo da visita é levar o aluno a vivenciar e conhecer o que há de mais moderno no ramo da hotelaria e gastronomia. Justifica-se esta necessidade, uma vez que na região do Vale do Ribeira, as opções dos meios de hospedagem ficam longe das tecnologias e modelos de gestão ali apresentados. Faz-se necessário levar o aluno a conhecer novas tendências de mercado com o intuito de serem multiplicadores destas informações e qualificar ainda mais seu universo de conhecimentos dentro da profissão. Desta forma, espera-se alcançar a formação dos alunos com conhecimentos, atitudes e perspectivas dentro da profissão na área de Hospitalidade.

### 2) QUANTO AO ESTUDO DA REALIDADE

Além dos equipamentos e tecnologias já conhecidos pelos alunos através de literatura técnica específica, observou-se na feira uma tendência para produtos voltados a sustentabilidade. Outras novidades são os copos e pratos resistentes a impactos, os alunos surpreenderam-se quando uma promotor lançou pratos ao chão e os mesmos não sofreram nenhum dano. Em relação aos sistemas de gerenciamento hoteleiro, os alunos observaram programas mais simplificados e cada vez mais interagindo com a internet. Na área de Gastronomia, a novidade são as massas ecoeficiente, que economiza água, gás ou energia, pois já vem prontas e cozinham direto no molho.

### 3) QUANTO À ORGANIZAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO DOS CONHECIMENTOS.

Houve clareza nas exposições e os assuntos abordados na feira são de total relevância nos, interação teoria x prática, onde os alunos receberam orientações técnicas dos expositores e a possibilidade de degustar e/ou experimentar os resultados de produtos e técnicas mais avançados do mercado.

### 4) AVALIAÇÃO NAS DIFERENTES ETAPAS

Os alunos estão elaborando o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em forma de Artigo. Os folhetos recebidos na Feira serão necessários como material de apoio na fundamentação teórica das teses dos alunos do Curso Técnico em Hotelaria, a menção será maior nos trabalhos que possuam informações atualizadas e rentáveis dentro da realidade da região em que vivem.

### 5) QUANTO AO PROFESSOR

Conduziu a visita de forma participativa e orientadora, foi claro nos objetivos a atingir e possibilitou a interação dos alunos com lançamentos tecnológicos. Houve preocupação

com a aprendizagem e durante o retorno da viagem foi realizado um fórum de discussão sobre a Feira, com percepções individuais e esclarecimento de dúvidas.

#### 6) QUANTO AOS ALUNOS

O resultado surpreendeu as expectativas, os alunos envolveram-se de tal forma, que foi possível notar um reformulamento de objetivos e metas de cada um em relação ao curso e a profissão.

#### 7) ANEXOS

1. E-mail com Confirmação de Reserva e Credencial – Nova Equipotel 2008
2. Folder promocional do Evento

# DIÁRIO DE CAMPO

## Roteiro de Observação

### 1) QUANTO AO PROGRAMA DO EVENTO

Tema – **Integração dos conteúdos da Educação Básica e Técnica e a Profissionalização de jovens**

Instituição Organizadora: ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros

Data: 26 de setembro – Horário: 8h30min às 12h20min / 13h20min às 17h30min.

Carga Horária: 08 horas

Tipo de participação: Ouvinte.

Com a missão de tornar a Etec Narciso de Medeiros, referência no ensino profissionalizante em todo o Vale do Ribeira, está sendo feito ao longo dos últimos anos, um trabalho ostensivo de identificação de anomalias operacionais dentro da Etec e consequentemente os ajustes dessas falhas. Com isso, cada vez mais, a Direção da Escola tem seguido uma linha de gestão participativa, onde professores, funcionários e alunos resgatam a cada dia o respeito e a motivação para promover um ensino de qualidade e competência. A Estratégia de *Marketing* da Etec também precisa de uma campanha mais agressiva, uma vez que a escola atende cerca de 17 cidades circunvizinhas e o processo seletivo de ingresso (Vestibulinho) não é suficiente para suprir tal divulgação. Seria necessário trazer à Etec, Gestores de Escolas Estaduais de Nível Médio daquelas cidades com o intuito de promover o Colégio Agrícola de Iguape e facilitar o acesso às escolas durante o Vestibulinho.

### 2) SÍNTESE

- Exibir um modelo de gestão participativa com o intuito de fazer multiplicadores nas escolas públicas da região do Vale do Ribeira.
- Promover a estrutura física da Etec Narciso de Medeiros, visando o aumento da demanda para os cursos técnicos oferecidos.
- Propiciar aos visitantes atividades de educação socioambiental no meio rural e natural;
- Oferecer aos Gestores das escolas estaduais da região, um espaço pedagógico que possibilite a realização de aulas práticas de qualidade com seus alunos.
- Conhecer o *feedback* da escola através de uma avaliação crítica com os participantes do evento.

- 3) ANEXOS
  1. Programação
  2. Certificado de Participação

**ANEXO D-3B – Participação em Cursos EAD**

**DIÁRIO DE CAMPO**

## ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO

### 1) QUANTO AO PROGRAMA DO EVENTO

Tema: **APF – Análise e Planejamento Financeiro**

Instituição Organizadora: Educação Sebrae – <http://www.ead.sebrae.com.br>

Data: 26 de setembro – Período: 26/08/2008 a 24/09/2008

Carga Horária: 15 horas

Tipo de participação: Aluno.

O Curso **APF – Análise e Planejamento Financeiro** é dividido em 4 (assuntos) principais. São eles: Administração Financeira da Empresa; Projetar Fluxo de Caixa; Fatores que influenciam o Planejamento e Definição de Metas com Base nos Resultados. Numa linguagem simples e didática, o aluno aprende quais são as informações e ferramentas financeiras que a empresa deve levantar para obter o sucesso. Dentre as informações e ferramentas financeiras destacam-se: montar um fluxo de pagamentos x recebimentos, separar custos fixos e variáveis, previsão de vendas, lucratividade, rentabilidade, Ponto de Equilíbrio, Margem de Contribuição etc.

A experiência do autor deste relatório final neste tipo de estrutura educacional é antiga e o acúmulo de informações providas do curso APF – Análise e Planejamento Financeiro é de suma importância para enriquecer o conteúdo didático dos componentes curriculares que envolvem gestão e custos.

### 2) SÍNTESE

Conteúdo Técnico	Descrição
<b>Assunto 1</b>	<b>Administração Financeira da Empresa</b>
<b>Capítulo 1</b>	Análise Financeira
<b>Capítulo 2</b>	Investimentos
<b>Assunto 2</b>	<b>Projetar o Fluxo de Caixa</b>
<b>Capítulo 1</b>	O caixa da Empresa
<b>Capítulo 2</b>	Fluxo de Caixa
<b>Capítulo 3</b>	Analisando os resultados do Fluxo de Caixa
<b>Assunto 3</b>	<b>Fatores que influenciam o Planejamento</b>
<b>Capítulo 1</b>	A Importância do planejamento
<b>Capítulo 2</b>	Analisando os fatores externos
<b>Capítulo 3</b>	Fatores Internos da Empresa
<b>Assunto 4</b>	<b>Definição de Metas com Base nos Resultados Gerenciais</b>
<b>Capítulo 1</b>	Estrutura Gerencial de Resultados
<b>Capítulo 2</b>	Análise e Projeção de Resultados
<b>Capítulo 3</b>	Análise de Sensibilidade

<b>Capítulo 4</b>	Indicadores de Desempenho
<b>Revisão</b>	<b>Revisão do conteúdo e dúvidas finais</b>

3) ANEXOS

1. Certificado de conclusão do curso
2. E-mail da Tutora confirmando conclusão do Curso EAD – APF: Análise e Planejamento Financeiro

**ANEXO D-3C – Participação em Cursos EAD**

**DIÁRIO DE CAMPO**

## ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO

### 4) QUANTO AO PROGRAMA DO EVENTO

Tema: **D-Olho na Qualidade: 5Ss para os pequenos negócios**

Instituição Organizadora: Educação Sebrae – <http://www.ead.sebrae.com.br>

Data: 26 de setembro – Período: 21/07/2008 a 19/08/2008

Carga Horária: 16 horas

Tipo de participação: Aluno.

O Curso **D-Olho na Qualidade: 5Ss para os pequenos negócios** tem como objetivo ensinar as técnicas necessárias para mudar os hábitos de uma organização, seja ela de pequeno, médio ou grande porte. Traz uma metodologia que busca sensibilizar e mostrar que é possível, a partir da atitude de cada um, melhorar o ambiente e a qualidade de vida de todos. O curso baseia-se na Filosófica 5S, que surgiu no Japão pós guerra e envolve as seguintes práticas e fases: Descarte, Organização, Limpeza, Higiene e Ordem Mantida, derivando de cinco palavras japonesas, SEIRI (Descarte); SEITON (Organização); SEISO (Limpeza); SEIKETSU (Higiene); SHITSUKE (Ordem mantida).

A experiência do autor deste relatório final neste tipo de estrutura educacional é antiga e o acúmulo de informações providas do curso D-Olho na Qualidade – 5Ss para os pequenos negócios é de suma importância para enriquecer o conteúdo didático dos componentes curriculares que envolvem gestão de empresas. Através das informações recebidas no curso, é possível identificar falhas operacionais com ferramentas da qualidade, estabelecer métodos de planejamento e mudar definitivamente a atitude e os hábitos dos colaboradores, para melhorar a qualidade do ambiente.

### 5) SÍNTESE

Conteúdo Técnico	Descrição
<b>Módulo 1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>
<b>Unidade 1</b>	Integração e visão geral do curso
<b>Unidade 2</b>	Origem e significado do Programa D-OLHO na Qualidade
<b>Módulo 2</b>	<b>Preparando o Ambiente</b>
<b>Unidade 1</b>	Preparando o Diagnóstico
<b>Módulo 3</b>	<b>Implantando o D-OLHO na Qualidade</b>
<b>Unidade 1</b>	Sucessos e insucessos na implantação do programa D-Olho na qualidade
<b>Módulo 4</b>	<b>Praticando o Descarte e Organização</b>
<b>Unidade 1</b>	Descarte
<b>Unidade 2</b>	Organização
<b>Módulo 5</b>	<b>Praticando a Limpeza e a Higiene</b>
<b>Unidade 1</b>	Praticando a Limpeza e a Higiene

<b>Unidade 2</b>	Planejamento da Limpeza e Higiene na empresa
<b>Módulo 6</b>	<b>Praticando a Ordem Mantida</b>
<b>Unidade 1</b>	Construindo a Ordem Mantida
<b>Módulo 7</b>	<b>Perpetuando a prática</b>
<b>Unidade 1</b>	Perpetuando o sucesso
<b>Unidade 2</b>	Perpetuando na Prática

6) ANEXOS

1. Certificado de conclusão do curso
2. E-mail do Tutor confirmando conclusão do Curso EAD – APF: Análise e Planejamento Financeiro

**ANEXO D-4 – FICHA DE REGISTRO MENSAL DE ATIVIDADES DIÁRIAS/SEMANAIS (DOCÊNCIA)**



## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

ESTAGIÁRIO: André Arruda de Farias

LOCAL DE ESTÁGIO: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Cursos : Técnico em Informática

Componente Curricular: **Gestão, Cidadania e Qualidade**

Período compreendido entre 20/10/2007 a 13/10/2008

<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:</b>  Local de desenvolvimento (sala de aula, laboratório, sala de multimídia, oficina, campo etc.), tipo de atividade (explanção de conteúdos, ensaios laboratoriais, atividades práticas de campo, experiências, etc.) e tema / conteúdo central.	<b>Posição assumida no desenvolvimento da atividade</b> (Observador, regente, assistente, monitor, instrutor etc)	<b>CARGA HORÁRIA DIÁRIA</b>	<b>VISTO RESPONSÁVEL NO CAMPO carimbo/ identificação do professor ou responsável</b>
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanção de conteúdos  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as causas das doenças profissionais</li> <li>• Conhecer os diversos tipos de doenças e lesões provocadas no ambiente de trabalho (LER/DORT)</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA  Data: 31/07/2008	
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanção de conteúdos  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implantar um Plano de Higiene do Trabalho em uma organização, nas seguintes etapas: 1. Plano Organizado; 2. Serviços adequados; 3. Prevenção de riscos à saúde (Químicos, Físicos e Biológicos); 4. Serviços Adicionais</li> <li>• Identificar as condições que influenciam a higiene do</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA  Data: 07/08/2008	

trabalho			
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o PCMSO – Programa de Controle de Medicina e Saúde Ocupacional – Lei nº 24/94</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA Data: 14/08/2008	
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos</p> <p>- Tema / Conteúdo Central Conhecer o PCMSO – Programa de Controle de Medicina e Saúde Ocupacional – Lei nº 24/94</p>	Regente	Nº horas: 02 HA Data: 21/08/2008	
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Segurança do Trabalho – Caracterização da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de acidentes; tipos e causas comuns de acidentes de trabalho; Identificar EPIs e EPCs</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA Data: 28/08/2008	
<p>Total de Horas de Estágio</p> <p style="text-align: center;"><b>10 horas/aulas</b></p>		<p>Data e Visto da Direção da Unidade Concedente do Estágio:</p>	

ESTAGIÁRIO: André Arruda de Farias

LOCAL DE ESTÁGIO: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Cursos : Técnico em Hotelaria

Componente Curricular: **Gestão de Meios de Hospedagem**

Período compreendido entre 20/10/2007 a 13/10/2008

<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:</b>  Local de desenvolvimento (sala de aula, laboratório, sala de multimídia, oficina, campo etc.), tipo de atividade (explanação de conteúdos, ensaios laboratoriais, atividades práticas de campo, experiências, etc.) e tema / conteúdo central.	<b>Posição assumida no desenvolvimento da atividade</b> (Observador, regente, assistente, monitor, instrutor etc)	<b>CARGA HORÁRIA</b>  <b>DIÁRIA</b>	<b>VISTO RESPONSÁVEL</b>  <b>NO CAMPO</b>  <b>carimbo/</b>  <b>identificação</b>  <b>do professor ou responsável</b>
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanação de conteúdos  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções de estrutura organizacional, Empreendedorismo; Gestão pela Qualidade Total (GQT); Normas Regulamentadoras para Certificação ISO 9000</li> </ul>	Regente	Nº horas: 05 HA  Data: 01/08/2008	
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanação de conteúdos; exercício de fixação, simulação  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificação das etapas inseridas no método PDCA (Planejar, Executar, Verificar Falhas e Agir Corretivamente); Reconhecer os 14 princípios de Demming no processo gerencial baseado em qualidade total.</li> </ul>	Regente	Nº horas: 05 HA  Data: 08/08/2008	
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanação de conteúdos  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificação e aplicação de ferramentas da qualidade: 4Q1POC; <i>Brainstorming</i></li> </ul>	Regente	Nº horas: 05 HA  Data: 15/08/2008	

- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explicação de conteúdos; exercício de fixação, simulação - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificação e aplicação da ferramenta da qualidade TNG – Técnica Nominal de Grupo</li> </ul>	Regente	Nº horas: 05 HA Data: 22/08/2008
Total de Horas de Estágio  <p style="text-align: center;"><b>20 horas/aulas</b></p>	Data e Visto da Direção da Unidade Concedente do Estágio:	

ESTAGIÁRIO: André Arruda de Farias

LOCAL DE ESTÁGIO: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Cursos : Técnico em Hotelaria

Componente Curricular: **Custos em Hotelaria**

Período compreendido entre 20/10/2007 a 13/10/2008

<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:</b>  Local de desenvolvimento (sala de aula, laboratório, sala de multimídia, oficina, campo etc.), tipo de atividade (explicação de conteúdos, ensaios laboratoriais, atividades práticas de campo, experiências, etc.) e tema / conteúdo central.	<b>Posição assumida no desenvolvimento da atividade</b> (Observador, regente, assistente, monitor, instrutor etc)	<b>CARGA HORÁRIA</b>  <b>DIÁRIA</b>	<b>VISTO RESPONSÁVEL</b>  <b>NO CAMPO</b>  <b>carimbo/</b>  <b>identificação</b>  <b>do professor ou responsável</b>
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Exercício de Fixação - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterização do sistema de custos; análise das condições de implantação do sistema</li> </ul>	Regente	Nº horas: 03 HA Data: 30/07/2008	
- Local de desenvolvimento: Sala de aula	Regente	Nº horas: 03 HA	

<p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Exercício de fixação, simulação</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções de Plano de Conta Contábil (Liquidez; Demonstrativos de resultados; Balanço Patrimonial; Ativos e Passivos</li> <li>• Integração do Plano de Contas com o Sistema de Custos</li> </ul>		<p>Data: 13/08/2008</p>	
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Exercício de Fixação</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções de Centro de Custos e classificação do hotel em unidades para apuração de custos</li> </ul>	<p>Regente</p>	<p>Nº horas: 03 HA Data: 20/08/2008</p>	
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções de custos, despesas, gastos, desembolso, perdas, investimentos, custos diretos e indiretos, fixos e variáveis</li> </ul>	<p>Regente</p>	<p>Nº horas: 01 HA Data: 27/08/2008</p>	
<p>Total de Horas de Estágio</p> <p style="text-align: center;"><b>10 horas/aulas</b></p>	<p>Data e Visto da Direção da Unidade Concedente do Estágio:</p>		

ESTAGIÁRIO: André Arruda de Farias

LOCAL DE ESTÁGIO: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Cursos : Técnico em Turismo

Componente Curricular: **Concepção, Viabilização e Organização de Eventos**

Período compreendido entre 20/10/2007 a 13/10/2008

<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:</b>  Local de desenvolvimento (sala de aula, laboratório, sala de multimídia, oficina, campo etc.), tipo de atividade (explanção de conteúdos, ensaios laboratoriais, atividades práticas de campo, experiências, etc.) e tema / conteúdo central.	<b>Posição assumida no desenvolvimento da atividade</b> (Observador, regente, assistente, monitor, instrutor etc)	<b>CARGA HORÁRIA</b>  <b>DIÁRIA</b>	<b>VISTO RESPONSÁVEL</b>  <b>NO CAMPO</b>  <b>carimbo/</b>  <b>identificação</b>  <b>do professor ou responsável</b>
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Revisão e Avaliação Escrita  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificação do tipo de evento e procedimentos necessários antes, durante e depois do evento.</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA  Data: 27/10/2007	
- Local de desenvolvimento: Refeitório da Etec - Tipo de atividade Realização de um Evento Prático  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificação do tipo de evento temático para a data, ornamentação do ambiente, elaboração de material de divulgação e reallização do evento dentro das dependências da Etec no prazo estipulado – O Evento foi uma adaptação da festa de Halloween. Com muita criatividade, foi denominado ETECNOWEEN 2007.</li> </ul>	Regente	Nº horas: 05 HA  Data: 31/10/2007	
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade	Regente	Nº horas: 03 HA  Data: 01/11/2007	

Explanação de conteúdos  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificação dos pontos fortes e fracos do evento Etecnoween realizado no dia 31/10/2008 – A partir dos dados colhidos, conhecer técnicas de orçamentos para eventos</li> </ul>		
Total de Horas de Estágio  <p style="text-align: center;"><b>10 horas/aulas</b></p>	Data e Visto da Direção da Unidade Concedente do Estágio:	

ESTAGIÁRIO: André Arruda de Farias

LOCAL DE ESTÁGIO: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Cursos : Técnico em Turismo

Componente Curricular: **Gestão de Empresas Turísticas**

Período compreendido entre 20/10/2007 a 13/10/2008

<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:</b>  Local de desenvolvimento (sala de aula, laboratório, sala de multimídia, oficina, campo etc.), tipo de atividade (explanação de conteúdos, ensaios laboratoriais, atividades práticas de campo, experiências, etc.) e tema / conteúdo central.	<b>Posição assumida no desenvolvimento da atividade</b> (Observador, regente, assistente, monitor, instrutor etc)	<b>CARGA HORÁRIA DIÁRIA</b>	<b>VISTO RESPONSÁVEL NO CAMPO carimbo/ identificação do professor ou responsável</b>
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanação de conteúdos  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificação das Normas da CLT</li> </ul>	Regente	Nº horas: 03 HA  Data: 25/04/2008	
- Local de desenvolvimento: Refeitório da Etec - Tipo de atividade Explanação de conteúdos  - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificação dos</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA  Data: 28/04/2008	

procedimentos adequados baseados no CDC – Código de Defesa do Consumidor			
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Trabalho em equipe</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboração de contratos a partir de modelos pesquisados</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA Data: 05/05/2008	
<p>- Local de desenvolvimento: Laboratório de Informática</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Trabalho em equipe</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboração de contratos a partir de modelos pesquisados</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA Data: 08/05/2008	
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Trabalho em equipe</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar a análise SWOT (Pontos Fortes, pontos Fracos, Oportunidades e ameaças) dos modelos de negócios de cada grupo de acordo com a necessidade da região.</li> </ul>	Regente	Nº horas: 03 HA Data: 09/05/2008	
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Trabalho em equipe</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planejamento Estratégico do Negócio e Descrição da Empresa</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA Data: 12/05/2008	
<p>- Local de desenvolvimento: Aulas práticas no laboratório de informática</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Trabalho</p>	Regente	Nº horas: 03 HA Data: 16/05/2008	



<p>em equipe; simulação virtual</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produtos e Serviços oferecidos no plano de negócio; identificação do produto na Matriz BCG e Ciclo de Vida do Produto</li> </ul>			
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula com recursos visuais</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Trabalho em equipe; simulação virtual</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar público alvo através de pesquisa de mercado baseadas em margem de erro, nível de confiança e <i>split</i> 80/20 e 50/50</li> </ul>	Regente	<p>Nº horas: 02 HA</p> <p>Data: 19/05/2008</p>	
<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos; Trabalho em equipe</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar o <i>Marketing Mix</i> dos produtos e serviços a serem oferecidos no plano de negócio: preço; praça; produto e promoção.</li> </ul>	Regente	<p>Nº horas: 01 HA</p> <p>Data: 26/05/2008</p>	
<p>Total de Horas de Estágio</p> <p style="text-align: center;"><b>20 horas/aulas</b></p>	<p>Data e Visto da Direção da Unidade Concedente do Estágio:</p>		

ESTAGIÁRIO: André Arruda de Farias

LOCAL DE ESTÁGIO: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Cursos : Técnico em Agricultura

Componente Curricular: **Gestão do Agronegócio**

Período compreendido entre 20/10/2007 a 13/10/2008

<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:</b>  Local de desenvolvimento (sala de aula, laboratório, sala de multimídia, oficina, campo etc.), tipo de atividade (explanação de conteúdos, ensaios laboratoriais, atividades práticas de campo, experiências, etc.) e tema / conteúdo central.	<b>Posição assumida no desenvolvimento da atividade</b> (Observador, regente, assistente, monitor, instrutor etc)	<b>CARGA HORÁRIA</b>  <b>DIÁRIA</b>	<b>VISTO RESPONSÁVEL NO CAMPO</b>  <b>carimbo/ identificação do professor ou responsável</b>
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanação de conteúdos - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar o tamanho de uma empresa rural – através de suas características e fatores de produção.</li> <li>• Identificar as mudanças no cenário nacional e mundial que favoreceram o crescimento do agronegócio;</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA  Data: 11/02/2008	
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanação de conteúdos - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabelecer conceitos de competitividade no agronegócio em relação à sua capacidade produtiva e tecnológica; de inovação e de coordenação.</li> <li>• Compreender o significado da relevância dos custos em relação a tomada de decisões no agronegócio;</li> </ul>	Regente	Nº horas: 03 HA  Data: 13/02/2008	
- Local de desenvolvimento: Sala de aula - Tipo de atividade Explanação de conteúdos - Tema / Conteúdo Central <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisar o Agronegócio brasileiro e a sua participação no PIB coordenação.</li> </ul>	Regente	Nº horas: 02 HA  Data: 19/02/2008	

<p>- Local de desenvolvimento: Sala de aula e laboratório de informática</p> <p>- Tipo de atividade Explicação de conteúdos, trabalho em equipe</p> <p>- Tema / Conteúdo Central</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Delimitar tema do projeto a ser desenvolvido, e inserir os procedimentos metodológicos em um modelo apresentado pelo regente da aula.</li> </ul>	Regente	<p>Nº horas: 03 HA</p> <p>Data: 20/02/2008</p>
<p>Total de Horas de Estágio</p> <p style="text-align: center;"><b>10 horas/aulas</b></p>	<p>Data e Visto da Direção da Unidade Concedente do Estágio:</p>	

## ANEXO E – QUADRO CONSOLIDADO DE HORAS DE ESTÁGIO

# CENTRO PAULA SOUZA

COMPETÊNCIA EM EDUCAÇÃO PÚBLICA PROFISSIONAL  
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

ESTAGIÁRIO: **André Arruda de Farias**

LOCAL DE ESTÁGIO: Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

## PROGRAMA ESPECIAL DE FORMAÇÃO PEDAGÓGICA DE DOCENTES PARA AS DISCIPLINAS DO CURRÍCULO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL TÉCNICO

<b>Atividades</b>	<b>Número de horas comprovadas</b>	<b>Horas de Estágio correspondentes</b>
1) Atividades Didáticas em Sala de Aula	<b>80 h/a</b>	<b>240 h</b>
2) Reuniões de Conselho de Classe, Reuniões Pedagógicas e Reuniões de Planejamento	<b>9 participações x 5 horas equivalentes</b>	<b>45 h</b>
3) Participação como ouvinte em eventos (Congressos, Seminários etc)	<b>39 h</b>	<b>78 h</b>
4) Participação em Projetos Interdisciplinares (planejamento, desenvolvimento e avaliação)	<b>2 projetos interdisciplinares x 10 horas equivalentes</b>	<b>20 h</b>
5) Acompanhamento de alunos em visitas técnicas monitoradas.	<b>1 visita técnica</b>	<b>10 h</b>
<b>TOTAL DE HORAS DE ESTÁGIO</b>		<b>393 horas</b>

## ANEXO F – FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

# CENTRO PAULA SOUZA

COMPETÊNCIA EM EDUCAÇÃO PÚBLICA PROFISSIONAL  
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Nome do Estagiário: **André Arruda de Farias**

Escola Concedente: ETEC Eng. Agr. Narciso de Medeiros

Nome do professor Responsável/Coordenador Pedagógico: **João Estevam Batista**

Início do estágio: 20/10/2007

Término do estágio: 13/10/2008

<b>Grau de Desempenho:</b> MB= Muito Bom   B= Bom   I= Insatisfatório				
<b>Fatores de Desempenho</b>	<b>Atividades Docentes</b>	<b>MB</b>	<b>B</b>	<b>I</b>
	<b>Planejamento</b>			
	Regência			
	Relação teoria-prática			
	Interação com os alunos			
	Clareza e cientificidade dos conteúdos trabalhados			
	Linguagem adequada ao nível de ensino			
	<b>Características Pessoais</b>			
	Cooperação			
	Organização			
	Participação			
	Iniciativa			
	Liderança			
	Aceitação de Responsabilidades			
	Pontualidade e Frequência			
	Cumprimento das Normas Internas			
	Relacionamento com colegas			

Outras Avaliações Necessárias:			

Considerações Gerais sobre o desempenho do estagiário
---

Informações fornecidas por:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

Assinatura e carimbo do Responsável pelo

Estagiário da Unidade Concedente