

extensão; (ii) Higiene e Segurança Alimentar, 08 horas de extensão; (iii) Nutrição e Dietética, 04 horas de extensão; (iv) Projeto Social, 40 horas de extensão; (v) Empreendedorismo, 10 horas de extensão; (vi) Planejamento de Cardápios, 10 horas de extensão; (vii) Cozinha Alternativa de Extensão, 08 horas de extensão; (viii) Serviços de Alimentos e Bebidas, 10 horas de extensão; (ix) Confeitaria, 08 horas de extensão; (x) Cozinha Europeia, 08 horas de extensão; (xi) Gestão de Bares e Restaurantes, 10 horas de extensão; (xii) Cozinha Oriental, 08 horas de extensão; Planejamento e Organização de Eventos, 40 horas de extensão; Cozinha das Américas, 04 horas de extensão. Ao todo, o curso oferece 172 horas de atividades de extensão como componente curricular obrigatório, que correspondem a 10% da carga horária total do curso, atendendo, portanto o disposto na Resolução Nº 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE. Mais detalhes quanto a carga horária destinada a extensão em cada uma das disciplinas do curso, também em conformidade ao Guia de Curricularização da Extensão, se encontram informadas na matriz curricular apresentada no Quadro 6 deste PPC.

Finalmente, quanto ao registro das atividades de extensão curricularizadas nos sistemas Acadêmico e de Extensão, para as atividades desenvolvidas no âmbito das disciplinas do curso, o registro será realizado no Sistema Acadêmico, como é feito para as demais disciplinas, pois integralizam a carga horária de ensino. Após o lançamento, pelo professor, das frequências e notas do estudante no Sistema Acadêmico, tendo este obtido aprovação no componente curricular extensionista, a carga horária de extensão será automaticamente integralizada no Histórico Escolar. Informa-se, portanto, que na modalidade de curricularização da extensão adotada no âmbito do curso, o registro de participação em ação extensionista curricularizada pelo discente é de responsabilidade do docente da disciplina. Registra-se, ainda, que a reprovação na disciplina não gera possibilidade de aproveitamento de carga horária.

5.9 Trabalho de conclusão de curso – TCC

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) visa: (i) promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo; (ii) proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional; (iii)

desencadear ideias e atividades alternativas; (iv) atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho; (v) desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores.

As atividades consideradas como trabalho de Conclusão de Curso (TCC) são atividades acadêmicas obrigatórias que sistematizam os conhecimentos sobre objetos de estudos relacionados ao curso. As formas de apresentação de TCC estão especificadas no Quadro 7, juntamente com a carga horária relacionada, e serão desenvolvidas sob a orientação e avaliação docente, a critério dos professores das disciplinas específicas, orientadores e colegiado do curso, condicionadas à apresentação final junto a uma comissão examinadora.

As atividades de TCC correspondem a 40 horas. Portanto, o aluno deve desenvolver junto com o orientador as atividades descritas na Tabela 1 de modo a corresponder a carga horária completa. O trabalho de Conclusão de Curso, que faz parte da carga horária obrigatória do curso, é cadastrado no Sistema Acadêmico como Projeto Final, sendo, dessa forma registrado como orientação na carga horária docente, e para o(a) discente, é cadastrado no Sistema Acadêmico, que ficará com a situação de “Concludente – Projeto Final”. O registro do Projeto Final será realizado no Sistema Acadêmico pela coordenação de curso, após o discente solicitar via requerimento no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e o seu orientador anexar aos autos do mesmo processo um termo de compromisso de orientação. Ressalta-se que a solicitação do registro do Projeto Final no Sistema Acadêmico deverá ser realizada pelo discente no início do semestre letivo, exclusivamente no período de ajustes de matrícula conforme calendário acadêmico vigente no período.

As atividades apresentadas para conclusão do TCC devem seguir rigorosamente o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE de acordo com a última atualização do documento ou seguindo as normas estabelecidas pelos eventos e revistas, quando externos ao IFCE.

Quadro 7 - Carga horária específica para relação das atividades de TCC na área da gastronomia e Afins

Descrição da atividade	Quantidade de horas
Artigo científico	

Monografia	40 horas
Submissão do Registro de Propriedade Intelectual ou Propriedade Industrial, de Produto Desenvolvido na Gastronomia, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)	
Realização de Evento Gastronômico Extracurricular com elaboração de relatório individual (no máximo 5 alunos no grupo, cada um com orientador)	
Plano de negócio	

Fonte: Elaborado pelos autores.

A construção das atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) contribui para o desenvolvimento intelectual do aluno e coopera com o avanço do conhecimento científico, pois dá possibilidades para o aluno construir seu conhecimento através de pesquisa, investigação, leitura e a escrita, mostrando novas abordagens teóricas e práticas nas várias áreas do saber.

As atividades do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) serão avaliadas por uma banca composta por dois professores mais o orientador e co-orientador, se houver. O aluno deverá entregar um trabalho escrito com antecedência de quinze dias e realizar uma apresentação de no máximo 20 minutos para a banca avaliadora. Cada membro da banca deverá dar uma nota de zero a dez e o aluno receberá conceito aprovado se a média das notas for maior que sete e reprovado se a média for menor que sete (APÊNDICE B). Após a apresentação do trabalho e atendidas as recomendações de melhoria da banca examinadora conforme definido pelo orientador, a versão final do trabalho será encaminhada para disponibilização em repositório institucional próprio, qual seja, a plataforma SophiA, que também é acessível pela internet.

5.9.1 Normas para o trabalho de conclusão de curso

O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverá elaborar atividades para finalização do TCC, conforme as seguintes orientações:

1. O Trabalho de Conclusão de Curso deve ser feito individualmente, de acordo com a disponibilidade de professores-orientadores.

2. O(a) orientador(a) e o(s) cursista(s) deverão assinar Termo de Compromisso (APÊNDICE B e APÊNDICE C) no qual declaram cientes das normas reguladoras do processo das atividades do TCC.
3. Para orientação de cada atividade, o docente deve dispor de 1h por semana, que será computada em sua carga horária semanal até o limite máximo estabelecido pela Instituição, de acordo com o Regime de Trabalho e o Nível de Ensino predominante da atuação docente.
4. O(a) orientador(a) deve computar a frequência (mínimo de 75% das 40 horas) do(s) aluno(s) aos encontros de orientação, bem como registrar sistematicamente o desempenho do(s) cursista(s) durante o processo de elaboração das atividades em uma Ficha de Acompanhamento (APÊNDICE D).
5. A Ficha de Acompanhamento preenchida pelo orientador(a) deve, ao término de cada período letivo, ser entregue à Coordenação do curso.
6. No caso do não comparecimento do(a) aluno(a) aos encontros de orientação, presenciais ou remotos, para acompanhamento sistemático durante o período destinado à elaboração das atividades de TCC não cumprindo a carga horária mínima de 30h não será considerado apto a realizar a entrega do TCC à banca avaliadora e a apresentação do trabalho, e será considerado reprovado.
7. Cabe ao cursista encaminhar as atividades de TCC no formato digital editável ao orientador que analisará e definirá a aptidão ou inaptidão para a apresentação do trabalho.
8. O parecer do (a) orientador (a) deve ter como aporte os seguintes critérios:
 - Relevância do tema.
 - Fidelidade na abordagem do tema.
 - Coerência interna da argumentação.
 - Clareza e consistência dos argumentos utilizados.
 - Capacidade de análise e síntese.
 - Adequação da bibliografia utilizada.
 - Adequação do conteúdo às temáticas abordadas no curso.
 - Aspecto formal da apresentação.
 - Cumprimento das normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

9. O parecer do(a) orientador(a), quando favorável a realização de cada atividade, deve retornar ao aluno.
10. O cursista, após tomar conhecimento do parecer favorável do(a) orientador(a), autorizando as atividades realizadas, deve encaminhar o parecer e a versão digital do trabalho à banca avaliadora que emitirá um conceito após a avaliação do trabalho de conclusão de curso (TCC).
11. A formatura (colação de grau) dos(as) alunos(as) dos Cursos Superiores é realizada após o término do último período letivo do Curso, numa única data definida pela Instituição e só poderão dela participar os(as) concludentes dos respectivos cursos que tiverem cumprido todas as exigências inseridas no Projeto Pedagógico de seu Curso.
12. Casos omissos serão discutidos e decididos pelo colegiado do curso.

Ressalta-se que, para o caso do discente com necessidades específicas, deve ser conservada a flexibilidade e adaptação do tempo de entrega do TCC bem como tempo de apresentação para a banca avaliadora com base na necessidade específica do mesmo.

5.10 Avaliação do projeto do curso

A avaliação externa do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é realizada pelos mecanismos de avaliação do MEC, através do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) previsto pelo Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES) e, indiretamente, pela sociedade onde atuarão os profissionais formados pela Instituição.

Internamente, a avaliação é baseada no levantamento de uma variedade de indicadores de desempenho da Instituição, cujos resultados podem subsidiar o dimensionamento do nível de satisfação dos docentes e discentes com o trabalho e envolvimento no âmbito do Curso, resultando em ações desencadeadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Plano de Ação Anual (PAA) da Instituição.

Além desses procedimentos, cumpre ressaltar que o curso de Gastronomia também é avaliado dentro do contexto da autoavaliação institucional, realizada pela Comissão Própria de