



**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL CIÊNCIA E TECNOLÓGICA  
MUNICÍPIO DE VITÓRIA - ES**

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSOS  
PRONATEC / 2014**

**Kennedy Palace Hotel – ES  
2014**

## APRESENTAÇÃO

Vila Velha está localizada na região metropolitana do estado do Espírito Santo. Neste município encontra-se a Kennedy Palace Hotel, esta empresa tem como missão promover a educação profissional e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

Nesse intuito, pautado no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, a Kennedy Palace Hotel vem ofertar cursos diversos, incluindo os cursos da área marítima, área que está em expansão no mercado, devido o grande crescimento no setor de exploração de Petróleo e Gás entre outros.

Em recente reunião realizada, a Diretoria da Kennedy Palace Hotel, discutiu o mapa de oportunidades de Vila Velha, o qual serviu como instrumento para definição dos cursos de qualificação profissional no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC). A base para construção do mapa de oportunidades foi a identificação dos investimentos públicos e privados nos diferentes setores econômicos, os indicadores formais de ocupação, as perspectivas de necessidade de mão de obra qualificada, os arranjos produtivos locais e as características do público com necessidade de qualificação.

Para tanto, a Kennedy Palace Hotel, visa transformar positivamente a realidade de um grupo que se encontra à margem dos espaços escolares, ao oferecer ensino na modalidade Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional e possibilitar a inclusão social por meio da profissionalização.

Neste contexto, a Kennedy Palace Hotel, vem ofertar através do projeto de parceria com esta secretaria a implementação dos diversos cursos cuja lista em anexo, possibilitando o acesso a melhorias nas condições de inserção social, econômica, política e cultural dos jovens e adultos da região. Acredita que uma educação contextualizada e emancipatória

contribui para o desenvolvimento local e regional de modo sustentável. A implantação destes cursos apresenta-se, também, como uma proposta que visa atender as necessidades de qualificação existente no município de Vila Velha, em consonância com a realidade econômica e social deste município.

### **OBJETIVO DO CURSO**

Realizar, os Cursos, na modalidade Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional, visando atender a demanda apontada no mapa de oportunidades construído em conjunto com representantes da sociedade local e regional.

Os objetivos específicos dos cursos são os seguintes:

- Desenvolver a educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia;
- Oferecer aos alunos oportunidades para construção de competências profissionais, na perspectiva do mundo da produção e do trabalho, bem como do sistema educativo;
- Proporcionar a habilitação profissional em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Enfatizar, paralelamente à formação profissional específica, o desenvolvimento de todos os saberes e valores necessários ao profissional-cidadão, tais como o domínio da linguagem, o raciocínio lógico, relações interpessoais, responsabilidade, solidariedade e ética, entre outros.

## CARACTERÍSTICAS DOS CURSOS

- Denominação dos cursos: Diversos
- Nível: Educação Básica/Ensino Fundamental
- Modalidade: (Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores - FIC) Presencial
- Tempo de duração do curso: 03 meses
- Turno de oferta: matutino e vespertino noturno
- Carga horária Total (h/r): 160 horas
- Número de vagas do curso: 20 vagas para cada turma
- Requisitos de acesso ao Curso: Ensino Fundamental Completo e idade mínima de 18 anos.

Instituição Parceira: Kennedy Palace Hotel – Vila Velha – ES, endereço: Rua Fagundes Pedro de Araújo, 78 – 2º andar salas 204 - Vila Velha, Telefone: (27) 3319-5595.

## PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A Kennedy Palace Hotel, prioriza em seus cursos, a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo compromissado com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

## METODOLOGIA

- A metodologia utilizada para ministrar as aulas e avaliar os alunos serão através de aulas expositivas, participativas e dialogadas sobre conceitos, exercícios e vivências, práticas individuais e em grupo, interação com profissionais da área, vídeos demonstrativos, dinâmicas, seminários, simulações, exposição de exemplos práticos e rotineiros, buscando a aprendizagem e interação constante dos educandos.
- O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, no verso da folha onde consta o controle de frequência.

- Cada professor deverá elaborar o plano de ensino de sua respectiva disciplina, com base nos objetivos e na ementa disponibilizada neste PPC.

### **AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

Os procedimentos de avaliação dos Cursos serão realizados de acordo com as normas gerais dos demais cursos ofertados pela, Kennedy Palace Hotel em parceria com esta secretaria sendo definidos em acordo entre a coordenação adjunta em nível de parceria com o orientador dos cursos de Formação Inicial e Continuada.

O acompanhamento da aprendizagem ocorrerá de maneira processual, ao longo dos cursos. Todo o material produzido em aula será avaliado, assim como o envolvimento e a participação dos alunos com as atividades propostas. Além disso, para ser considerado aprovado o estudante deve obter pelo menos 75% de frequência sobre o total da carga horária de cada curso.

### **ESPAÇO FÍSICO PARA AULAS PRÁTICAS**

A Kennedy Palace Hotel conta com salas de aula equipadas com tela projetor digital, ar condicionado, laboratórios de Informática, sala de máquinas, sala de estudo náuticos, laboratório para aulas práticas de produção de alimentos, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, serviço de saúde, salas de reuniões e auditório.

- Sala(s): As aulas em que os Cursos serão realizados em sala de aula climatizada, com no mínimo 20 classes escolares e cadeiras, quadro branco e projetor multimídia.
- Laboratório(s): Laboratório de informática equipado com no mínimo 20 máquinas, com drives de CD/DVD e acesso à Internet.

### **EQUIPAMENTOS PARA AULAS PRÁTICAS**

- Aparelho de DVD.

## CERTIFICAÇÃO

O certificado de conclusão do curso será emitido quando do término do curso, desde que o estudante esteja aprovado. A Coordenação/Direção da Kennedy Palace Hotel os certificados conforme orientação normativa nº 02/2011/PROEX.

### LISTA DE CURSOS

- Açougueiro
- Agente de banco de Dados
- Agente de Desenvolvimento Cooperativista
- Agente de Informações Turísticas
- Agente de Inspeção de Qualidade
- Agente de Observação de Segurança
- ajudante de confeitaria
- Ajudante de Cozinha
- Ajudante de Padeiro
- Almoxarife
- Assistente de Despachante Aduaneiro
- Assistente de Planejamento e Controle de Produção
- Assistente de Vendas
- Atendente de Judiciário
- Atendente de Lanchonete
- Auxiliar Administrativo
- Auxiliar de Arquivo
- Auxiliar de Confeitaria

- Auxiliar de Cozinha
- Auxiliar de Faturamento
- Auxiliar de Garçom (Cumim)
- Auxiliar de Impressão Digital
- Auxiliar de Pessoal
- Auxiliar de Plataforma
- Auxiliar de Recursos Humanos
- Auxiliar de Serviços em Comércio Exterior
- Auxiliar de Tesouraria
- Auxiliar Financeiro
- Balconista de Farmácias
- Barista
- Bartender
- Bombeiro Civil
- Camareira em Meios de Hospedagem
- Cerimonialista e Mestre de Cerimônias
- Churrasqueiro
- Comprador
- Condutor Ambiental Local
- Confeccionador de Lingerie e Moda Praia
- Confeiteiro
- Controlador e Programador de Produção
- copeiro
- Costureiro Industrial do Vestuário



- Cozinheiro
- Cozinheiro industrial
- Desenvolvedor de Aplicativos para Mídias Digitais
- Desenvolvedor de Jogos Eletrônicos
- Estampador de Tecido
- Garçom
- Instalador e Reparador de Equipamentos de Transmissão em Telefonia
- Instalador e Reparador de Linhas de Telecomunicação
- Instalador e Reparador de Linhas e Sistemas de Telefonia
- Instalador e Reparador de Rede de TV a Cabo
- Instalador e Reparador de Redes de Computadores
- Instalador e Reparador de Redes, Cabos e Equipamentos Telefônicos
- Instalador Reparador de Fibras Óticas
- Magarefe
- Marinheiro fluvial convés
- Marinheiro fluvial máquinas
- Marítimo de embarcações especiais
- Montador e Reparador de Computadores
- Montador e Reparador de Periféricos
- Montador e Reparador de Sistemas de Rádio AM e FM
- Montador e Reparador de Sistemas de Rádio Digital
- Montador e Reparador de Sistemas de TV Digital
- Operador de Caixa
- Operador de Computador

- Operador de Máquinas na Fabricação de Massas, Doces, Achocolatados, Salgados e Similares
- Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças
- Operador de Processamento de Grãos e Cereais
- Operador de Processamento de Pescado
- Operador de Processos de Produção de Carnes e Derivados
- Operador de Supermercados
- Operador de Telemarketing
- Operador em Petróleo e Gás
- Padeiro
- Porteiro
- Preparador de Doces e Conservas
- produção de embutidos e defumados
- produção de licores
- Produtor de Bebidas Não-alcoólicas
- Produtor de Derivados do Leite
- Produtor de Doce de Leite
- Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas com Uso de Acidificação
- Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas com Uso do Frio
- Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor
- Produtor de Frutas, Hortaliças e Plantas Aromáticas Processadas por Secagem e Desidratação
- Produtor de Hortaliças e Plantas Aromáticas Processadas com Uso de Sal
- Produtor de Iogurte

- Produtor de Leite Pasteurizado
- Produtor de Licores
- Produtor de Manteiga
- Produtor de Produtos Apícolas
- Produtor de Queijo
- Produtor de Vinhos e Derivados da Uva
- Programador de Sistemas
- Programador Web
- Promotor de Vendas
- Recepcionista
- Representante Comercial
- Sorveteiro
- Sushimem
- Vendedor
- Vigia de Embarcação
- Vigilante
- Vitrinista