

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Tompson Goes Santos
Siape:	0000000
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Graduação

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	39.6	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0.4
3. Atividades de Extensão	0		

1. Atividades de ensino								
1.1 Aulas								
Tipo de oferta	Bolsa?	Tipo de curso	Curso	Componente curricular	Nova?	Nº aulas	Duração (min)	CH
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia Projeja VI	Cozinha Internacional e Ambientação Profissional	Sim	120	55	6
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia III	Habilidades Básicas III	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Cozinha I	Habilidades Básicas I	Não	120	55	6
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia III	Café da manhã e Room Service	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Cozinha II	Cozinha Clássica Francesa e Italiana	Sim	40	55	2

Subtotal: 19.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Gastronomia Projeja VI - Cozinha Internacional e Ambientação Profissional: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.
Gastronomia III - Habilidades Básicas III: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.
Cozinha I - Habilidades Básicas de Cozinha I: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.
Gastronomia III - Café da manhã e Room Service: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.
Cozinha II - Cozinha Clássica Francesa e Italiana: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	17.45

Subtotal: 17.45

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
--

Gastronomia Projeja VI - Cozinha Internacional e Ambientação Profissional: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Gastronomia III - Habilidades Básicas III: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Cozinha I - Habilidades Básicas de Cozinha I: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Gastronomia III - Café da manhã e Room Service: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Cozinha II - Cozinha Clássica Francesa e Italiana: Não houve inconformidades na organização das aulas.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Alunos Técnico em gastronomia Projeja VI, Técnico em cozinha 1, Técnico em gastronomia III	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		0.75

Subtotal: 2.75

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento extra-classe a discentes foi realizado por meio de auxílio aos alunos que necessitaram de atenção especial fora do horário de aula, foi disponibilizadas todas as quartas-feiras das 16h as 18h

As reuniões de área serviram para planejamento das necessidades da área, definição das unidades curriculares dos professores para o semestre 2018.1

Houve orientação de estágio para os alunos: Cintia Varela Cardoso, Fatima de Jesus Pererira Porto, Leonildes Francisca de Agostinho, Patrick Torres, Sonia Regina de Carvalho, Taynah Shinohara Nadas, Tereza Tavares da Fonseca.

Banca TCC / Superior em Gastronomia

Aluna: Letícia de Souza Santana

Patrimônio Cultural Gastronômico: Inventário dos Saberes e Fazeres dos Doces tradicionais de São José, Santa Catarina.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Capacitação para Professores.	0.4

Subtotal: 0.40

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 26/02/2018 09:27:33

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
05/08/2017 20:32:47	22/12/2017 19:11:59