

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Vilson De Franca Goes
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	24	4. Gestão e Representação	13
2. Atividades de Pesquisa	3	5. Atividades de Capacitação	0
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	Graduação	CST Gastronomia 1	Habilidades Básicas 1	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia 1	Habilidades Básicas 1	Sim	128	55	6.4

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Correu tudo bem com essas Unidades Curriculares, tendo grande diferencial o curso de graduação, devido suas especificidades.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Correu tudo bem com essas Unidades Curriculares, tendo quesito grande quesito o preparo das aulas devido a escasse de insumos.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		0.5
Supervisão e orientação direta de estágio	Nomes dos alunos a definir (5 alunos PROEJA TEC Cozinha)	2.5

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Quanto a essas modalidades ocorreram tudo bem, pensando no atendimento extra classe, os alunos não notam o valor que tem, mas é de grande valia.

Quanto aos alunos que passaram por avaliação foram: Laudicéia A. da Silva, Maicon P. Sória, Rosenir R. Meirelles, Silvani L. da Silva e Ricardo da Silveira Ehrhardt, sendo este último não conseguindo finalizar a documentação no período letivo do semestre.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Desenvolvimento de produto de extensão para identificação e valorização gastronômica de peixes locais		SIGProj N°: 194359.944.186868.1 5122014	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Correu tudo bem com as atividades do projeto e estamos inscritos para apresentar oficinas de gastronomia no SEPEI 2015, relacionadas aos testes elaborados.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Não houve atividade nesta modalidade.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
FCC	Coordenador do Curso Técnico em Gastronomia	FCC	12

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Correu tudo bem com essa atividade, e foi muito importante no meu conhecimento e aprendizado.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
A publicar	GT Especificação de equipamentos/utensílios do Laboratório de Cozinha Regional	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Correu tudo bem com essa atividade, porém é uma atividade que não foi dada por inserido.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Não houve atividade nesta modalidade.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não houve atividade nesta modalidade.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 04/08/2015 18:14:26

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

27/02/2015 15:16:50

Última alteração

04/08/2015 14:50:38