

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Flavia Baratieri Losso
<b>Siape:</b>	1561036
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	35.2	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	3.4	5. Atividades de Capacitação	1.4
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	Graduação	Superior de Hotelaria	A&B 1	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Graduação	Superior de Hotelaria	A&B 2	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Planejamento de Cardápios	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Eventos	A&B 2	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante e Bar	Sala e Copa	Sim	80	55	4

**Subtotal: 15.40**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	15.4

**Subtotal: 15.40**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de área	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe: Turmas Superior de Gastronomia, Superior de Hotelaria (2 fases), Técnico de Eventos e Técnico de Restaurante e Bar.	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Planejamento integrado: 5 turmas (Superior de Gastronomia, Superior de Hotelaria (2 fases), Técnico de Eventos e Técnico de Restaurante e Bar).	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de curso: 5 turmas (Superior de Gastronomia, Superior de Hotelaria (2 fases), Técnico de Eventos e Técnico de Restaurante e Bar).	0.5

**Subtotal: 4.40**

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	A presença dos vinhos finos produzidos em Santa Catarina nas cartas de vinhos dos restaurantes de Florianópolis, SC.	Os alunos bolsistas serão selecionados pelo Professor Coordenador do projeto (Wilton Cordeiro).	Aguardando documento de aprovação para fluxo contínuo.	3.4

**Subtotal: 3.40**

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

## 4. Atividades de Gestão e Representação

### 4.1 Gestão (não informado)

### 4.2 Designação (não informado)

### 4.3 Representação (não informado)

## 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Convocação docente	Capacitação promovida pelo Campus	0.4
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Convocação para docente em cursos com 20% EaD	Capacitação em moodle	1

**Subtotal: 1.40**

## Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2017 13:39:23

Avaliador: janeparisenti

## Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/07/2017 15:22:11	30/07/2017 20:28:40