

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Silvana Graudenz Muller
Siape:	1561294
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26.6	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	8.4
3. Atividades de Extensão	2		

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	Técnico em cozinha vespertino	Cozinha Brasileira	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Gastronomia Brasileira	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em cozinha noturno	Cozinha Brasileira	Não	52	60	2.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico de cozinha noturno	pendência parte prática de restrições alimentares	Não	28	60	1.4

Subtotal: 7.80

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	7.8

Subtotal: 7.80

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Fernanda Bueno	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Kateucia	2
Atendimento extraclasse	Alunos do curso técnico e do Superior de Tecnologia	4
Supervisão e orientação direta de estágio	Kateucia	1

Subtotal: 11.00

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Mostra Gastronômica Cozinha de Fato	-	Ofício nº 14/2020 Equipe Sou Estreito e não largo. Jorge Elias Dolzan	2

Subtotal: 2.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria CTE 101/2020	Banca de processo seletivo da Especialização	1
Portaria CTE 103/2020	Vice coordenação Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade em Gastronomia	1
portaria	Art. 1º Nomear as servidoras abaixo para comporem a Comissão de representação do Câmpus Florianópolis-Continente no Grupo Gestor da Chancela de Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia. A Comissão desenvolverá suas atividades nos semestres 2021.01 e 2021.02	1

Subtotal: 3.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	4º encontro Gastronomia Cultura e memória	Feijão, Arroz e Farinha	0.7
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	formação de formadores	Que são: Atividade prof. Leo, Palestra prof. Júlia Malanchen	0.2
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		curso de capacitação em Culinária FITNESS	7.5

Subtotal: 8.40

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 05/03/2021 00:10:15

Avaliador: Lucianep - Planejamento da CH de ensino da docente realizado dentro dos limites impostos pela suspensão das atividades presenciais, em virtude da pandemia provocada pelo COVID. Incluir no Rsad 2020.2 os certificados de conclusão dos cursos.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
11/11/2020 18:47:38	30/11/2020 17:16:41