

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Cassiano Borges Da Fonseca
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	4		

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	TECNOLOGIA EM HOTELARIA	ALIMENTOS E BEBIDAS (A & B I)	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	EVENTOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM GASTRONOMIA	ROOM SERVICE E CAFÉ DA MANHÃ	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	AMBIENTAÇÃO PROFESSIONAL	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	TÉCNICO EM GASTRONOMIA	AMBIENTAÇÃO PROFESSIONAL	Não	36	55	1.8

Subtotal: 10.80

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.9

Subtotal: 9.90

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Supervisão e orientação direta de estágio		5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2.3

Subtotal: 9.30

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	Ofinas em Hotéis	A DEFINIR	Fluxo contínuo	4

Subtotal: 4.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
A publicar	Elaboração do PPC do Curso Técnico de Serviços de Restaurante e Bar	2
34	G.T DE ALINHAMENTO / HARMONIZAÇÃO DOS PPCŚ DOS CURSOS TÉCNICOS EM COZINHA E PROEJA	1
24	G.T DO SUPERIOR DE HOTELARIA	1
A DEFINIR	ELABORAÇÃO DO PPC DO CURSO TECNICO DE SUMMELIER	2

Subtotal: 6.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 03/05/2016 20:00:51

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
15/04/2016 18:27:58	03/05/2016 20:00:28