

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Tanes Kfourir
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Graduação

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	33.75	4. Gestão e Representação	3.25
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	Técnico	Técnico em gastronomia 2	habilidades de cozinha 2	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Técnico em gastronomia 2	Bases de sobremesa	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Restaurante	Bases de Cozinha	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Proeja tec. em gastronomia 1	habilidades de cozinha 1	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Técnico em gastronomia 3 A	habilidades de cozinha	Não	72	55	3.6

Subtotal: 15.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.75

Subtotal: 12.75

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento extraclasse ao aluno	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		3
Supervisão e orientação direta de estágio	1 aluno	1

Subtotal: 6.00

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Utilização de cortes de carnes e pescados em aulas práticas de gastronomia	A definir	Pendente	3

Subtotal: 3.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº3/2017/CTE	Comissão de Articulação de processos dos laboratórios de Alimentos e Bebidas do câmpus	2
A renovar	2 Concurso gastronômico(IFSC) com ênfase em ostras e produtos Catarinenses	1.25

Subtotal: 3.25

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 27/03/2017 16:50:44

Avaliador: janeparisenti - 2 Concurso gastronômico(IFSC) com ênfase em ostras e produtos Catarinenses: extensão. Incluir no RSAD os documentos de aprovação faltantes

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
09/02/2017 17:15:50	03/03/2017 11:34:55