

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiola Zimmermann Schmitz
Siape:	1638929
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	1
3. Atividades de Extensão	8		

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	Proeja Técnico 5	Restrições	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Superior em Gastronomia 3	Panificação e Confeitaria II	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria I - Revisão	habilidades básicas	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	FIC	Panificação Básica	habilidades básicas	Não	78	60	3.9
Periódica	Não	FIC	Confeitaria Básica	habilidades básicas Julho - setembro	Não	12	60	0.6

Subtotal: 10.10

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	10.1

Subtotal: 10.10

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Aluna Gilmara Andrade Pires	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Aluna Gilmara Andrade Pires	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Aluna Gilmara Andrade Pires	2.8

Subtotal: 9.80

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão				
Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Gastronomia Inclusiva para Diabéticos		PJ060-2020	4
Coordenação de programas e projetos de extensão internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com resolução específica vigente (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Programa)	USO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COMO ELO INTEGRADOR ENTRE A ARTE DE CULTIVAR, COZINHAR E COMER O ALIMENTO		PJ013-2020	4

Subtotal: 8.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Nº 53, de 20 de maio de 2021	Gravação de aulas de Restrições - Proeja	1

Subtotal: 1.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Natural Chef	1

Subtotal: 1.00

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 13/07/2021 16:33:33

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
13/05/2021 16:29:52	28/05/2021 12:58:29