

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Mariana Kilpp Silva
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	38.56	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0.44
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 Panificação e Confeitaria III	Panificação e Confeitaria Internacional	Sim	40	60	2.18
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia em Gastronomia	Panificação e Confeitaria II	Sim	72	60	3.93
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação e Confeitaria III	Restrições Alimentares na Produção dos Alimentos	Não	44	60	2.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Panificação e Confeitaria I	Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria	Não	122	60	6.65

Subtotal: 15.16

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Todas as aulas foram ministradas e estão em conformidade com o planejado previamente.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.9

Subtotal: 12.90

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Conforme o planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento extra-classe	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Alunos do Módulo II do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria	5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Mariana Silva de Souza	2
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Aluna Rosemari Botelho Matte	0.2

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de área	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe e Planejamento Integrado	0.9

Subtotal: 10.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Conforme planejado.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
nº 25 de 18/03/2016	GT Alinhamento/Harmonização PPC do curso técnico em Panificação e confeitaria	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de aperfeiçoamento ou curso ofertado em intercâmbio	Com certificado	Confeitaria Artística Nível 1	0.44

Subtotal: 0.44

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Certificados entregues para direção.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 18/08/2016 11:24:28

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano	
Preenchimento inicial	Última alteração
22/03/2016 19:25:42	26/07/2016 14:01:36