

## RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Jucelio Kulmann De Medeiros
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim - Em estágio probatório
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	BEBIDAS
<b>Titulação:</b>	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	14.4	4. Administração e Representação	6.6
2. Didático pedagógicas	6.8	5. Complementares	9.6
3. Pesquisa e Extensão	1	6. Capacitação	1.6

1. Atividades de ensino				
1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
FIC Aperfeiçoamento no serviço de vinhos	Enogastronomia	55	100	5.00
FIC Coquetelaria	Fundamentos em Bebidas	55	42	2.10
Técnico em Gastronomia Noturno Módulo II	PI I	55	18	0.90
Técnico em Eventos Noturno Módulo III	Alimentos e Bebidas em Eventos	55	24	1.20
FIC Aperfeiçoamento no serviço de vinhos	A arte de servir	55	24	1.20
Técnico em Panificação e Confeitaria (noturno)	Atendimento em Cafeteria	55	16	0.80
Técnico em Gastronomia Noturno Módulo II	Espanhol	55	8	0.40

Subtotal: 11.6

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Aulas práticas e teóricas, bem como visitas técnicas. Inclusão de uma aula da UC Técnicas de Atendimento do PROEJA Técnico em Panificação e Confeitaria 6, por substituição ao professor titular, Wilton Carlos Cordeiro, que estava doente.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)
Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas
Nada consta.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos		
Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Pendência	FIC Vinhos 2013-1 e 2013-2 (conforme Conselho de Classe)	1.8

Atendimento extra-classe a discentes		1
--------------------------------------	--	---

**Subtotal: 2.8**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Além do atendimento a alunos regulares, foi oferecida recuperação e reavaliação de alunos pendentes.

## 2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	5.8
Reuniões Pedagógicas	1.00

**Subtotal: 6.8**

### Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Participação nas atividades e reuniões.

## 3. Pesquisa e Extensão

### 3.1 Pesquisa (não informado)

#### Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Nada consta.

### 3.2 Extensão

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
	Ação de Extensão	Cervejas artesanais: elaboração e degustação	0.25
	Ação de Extensão	Arte e ciência da elaboração de cervejas artesanais	0.25
	Ação de Extensão	Oficina de tendências em Coquetelaria e Mixologia	0.5

**Subtotal: 1**

### Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Atividades registradas e executadas.

## 4. Atividades Administrativas e de Representação

### 4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
CFC 54, de 24/07/13	Comissão de Avaliação de Ingresso de Cotistas (baixa renda)	Nenhum	0.6

**Subtotal: 0.6**

### Resumo das atividades: 4.1 Administração

Análise da documentação enviada.

#### 4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
xxx	GT Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC)	1
CFC 17, de 07/03/2014	NAPNE Campus Continente	2

**Subtotal: 3**

#### Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Atividades de representação e de participação.

#### 4.3 Representação

Portaria	Órgão/Entidade	CH Semanal
Portaria 1162 de 10/07/2013	CDP	2
Portaria 12 de 05/03/2013	Colegiado do Campus	1

**Subtotal: 3**

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Atividades de representação e de participação.

### 5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Formatura Cursos Técnicos	Participação na formatura	Não	0.2
Deslocamento Visita Técnica São Joaquim	Deslocamento em visita técnica com alunos dos Cursos de Gastronomia e Vinhos	Não	0.5
Deslocamento Visita Técnica Blumenau	Deslocamento em visita técnica com alunos do FIC Coquetelaria	Não	0.3
Requisições de aulas práticas	Elaboração das requisições	Não	1.6
Reunião Geral e de área	Tratar de assuntos de interesse do Campus e da área	Não	1.5
Elaboração / revisão de especificações de insumos	Ampliação e adequação de bebidas	Não	1
Deslocamento Visita Técnica Bento Gonçalves	Deslocamento em visita técnica com alunos dos Cursos de Gastronomia e Vinhos	Não	1
Pesquisa Pós-Graduação (IN 08/2011)	Professor em curso de pós-graduação sem afastamento (parcial) para qualificação	Sim	3.5

**Subtotal: 9.6**

#### Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Além das visitas, foram feitas descrições de bebidas, requisições de aulas práticas e participação como Paraninfo na formatura. Não foi incluso o deslocamento da Visita à Expovinis 2014.

### 6. Capacitação

Título	Tema, área ou título da pesquisa	CH Semanal
Formação Continuada	Análise Sensorial de Ostras	0.4
Formação Continuada	Participação na EXPOVINIS	1.2

**Subtotal: 1.6**

#### Resumo das atividades: 6. Capacitação

Participação nas atividades propostas.

#### Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 09/09/2014 14:58:31

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
10/07/2014 02:01:18	16/07/2014 01:10:00