

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/1

| Dados Cadastrais                  |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>Campus:</b>                    | Florianópolis - Continente    |
| <b>Nome:</b>                      | Debora Beron Pinto            |
| <b>Regime de trabalho:</b>        | 40 horas                      |
| <b>Efetivo:</b>                   | Não (Substituto/Temporário)   |
| <b>Afastamento:</b>               | Não                           |
| <b>Área principal de atuação:</b> | SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR |
| <b>Titulação:</b>                 | Mestre                        |

| RESUMO - CH TOTAL: 40     |       |                              |      |
|---------------------------|-------|------------------------------|------|
| Atividade                 | CH    | Atividade                    | CH   |
| 1. Atividades de Ensino   | 37.75 | 4. Gestão e Representação    | 2    |
| 2. Atividades de Pesquisa | 0     | 5. Atividades de Capacitação | 0.25 |
| 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    | Graduação     | CST Gastronomia 5 | Eventos em Alimentos e Bebidas  | Sim   | 36       | 55            | 1.8 |
| Periódica               | Não    | Graduação     | CST Hotelaria 3   | Alimentos e Bebidas 1           | Sim   | 72       | 55            | 3.6 |
| Periódica               | Não    | Técnico       | Gastronomia 1     | Técnicas de Restaurante         | Sim   | 72       | 55            | 3.6 |
| Periódica               | Não    | Técnico       | Gastronomia 2     | Ambientação Profissional        | Sim   | 36       | 55            | 1.8 |
| Periódica               | Não    | Graduação     | CST Gastronomia 3 | Serviços em Alimentos e Bebidas | Sim   | 72       | 55            | 3.6 |
| Periódica               | Não    | Técnico       | CST Gastronomia 3 | Cardápios e Eventos             | Não   | 36       | 55            | 1.8 |

**Subtotal: 16.20**

| Resumo das atividades: 1.1 Aulas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| As atividades, na maioria, foram cumpridas conforme o planejado. No componente curricular cardápio e eventos a carga horária é de 18h, pois é dividida com outros professores. Nos dias de evento nos componentes curricular é necessário prever uma carga horária maior para o professor, que sempre acaba chegando mais cedo para organização do evento. Também é necessário prever CH para acompanhar os ventos de outros componentes, como foi o caso de cardápio no Superior em Gastronomia 5. |

| 1.2 Atividades de organização de ensino |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Atividade                               | CH    |
| Atividades de organização de ensino     | 15.75 |

**Subtotal: 15.75**

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

| 1.3 Atividades apoio ao ensino                   |                                       |     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-----|
| Tipo                                             | Estudantes envolvidos                 | CH  |
| Atendimento extra-classe a discentes             | Não se aplica                         | 2   |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Não se aplica                         | 2   |
| Supervisão e orientação direta de estágio        | Nomes dos alunos a definir (2 alunos) | 1.8 |

**Subtotal: 5.80**

### 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 |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| A publicar | Vistoria de locais de estágio da área de Cozinha e Serviços de Restaurante e Bar | 2  |

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Conforme planejado.

### 4.3 Representação (não informado)

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

## 5. Capacitação

| Título                                                    | Portaria      | Tema                                     | CH   |
|-----------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------|------|
| Curso de formação na modalidade presencial ou a distância | Não se aplica | Profissionalidade docente (CERFEAD-IFSC) | 0.25 |

**Subtotal: 0.25**

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Conforme planejado.

## Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 03/08/2015 18:26:14

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

| Informações sobre preenchimento do plano |                         |
|------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Preenchimento inicial</b>             | <b>Última alteração</b> |
| 16/03/2015 20:09:34                      | 24/07/2015 15:14:15     |