

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

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: 39.75			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	38.75	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	1
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 I	habilidades de cozinha I	Não	144	55	7.2
Periódica	Não	Técnico	técnico em gastronomia I	habilidades de cozinha I, turma A	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	projeção técnico em gastronomia V	planejamento de cardápio	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	técnico em gastronomia II	habilidades de cozinha II	Não	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	técnico em gastronomia III	room service e café da manhã	Sim	16	55	0.8

Subtotal: 16.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Técnico em gastronomia I A, habilidades de cozinha I: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino, faltou alguns insumos mas todas as técnicas foram passadas aos alunos como previsto no plano.

Técnico em gastronomia I B, habilidades de cozinha I: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino, não houve alteração do plano de ensino.

Projeção técnico em gastronomia V, planejamento de cardápio: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino, todos os conhecimentos e saberes foram passados aos alunos como previsto no plano.

Técnico em gastronomia II, habilidades de cozinha II: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino, faltou alguns insumos mas todas as técnicas foram passadas aos alunos como previsto no plano.

Técnico em gastronomia III, room service e café da manhã: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino, todos os conhecimentos e saberes foram passados aos alunos como previsto no plano.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	13.15

Subtotal: 13.15

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Técnico em gastronomia I A, habilidades de cozinha I: As aulas foram organizada, mas no decorrer do semestre aconteceram falhas na comunicação entre os professores e o laboratório de alimentos e bebidas em razão de ter 3 professores ministrando esta disciplina, mas não prejudicou o andamento das aulas.

Técnico em gastronomia I B, habilidades de cozinha I: Não houve inconformidades na organização dos das aulas.

Proeja técnico em gastronomia V, planejamento de cardápio: Não houve inconformidades na organização dos das aulas.

Técnico em gastronomia II, habilidades de cozinha II: Não houve inconformidades na organização dos das aulas.

Técnico em gastronomia III, room service e café da manhã: Não houve inconformidades na organização dos das aulas.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Atendimento extra-classe a discentes		2
Supervisão e orientação direta de estágio	5 alunos	5

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) : foi participado de maneira integral de todas as reuniões pedagógicas.

Atendimento extra-classe a discentes : ocorreu nos dias de quarta e quinta das 18:00 as 19:00 como colocado no PSAD.

Supervisão e orientação direta de estágio: Atividade está ocorrendo e finalizara no começo do semestre 2016.2

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 (não informado)

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
Especialização		Cultivo e uso sustentável de hortifrute em Santa Catarina	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Especialização: Ocorreu como descrito no Psad e está em fase final com término previsto para o mês de Outubro

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 08/09/2016 10:27:46

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
07/03/2016 09:49:28	27/07/2016 16:26:45