

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2017/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Cassiano Borges Da Fonseca
Siape:	1638988
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34.8	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0.2
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	Curso Técnico em Eventos	Eventos Sociais	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Panificação e Confeitaria	Cardápio e Eventos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Curso Tecnólogo em Hotelaria	A&B 1	Não	62	55	3.1
Periódica	Não	Técnico	Curso Tecnólogo em Gastronomia	Alimentos e Bebidas em Eventos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Restaurante e Bar	Técnicas de Sala e Copa	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	FIC	Sup. Tecnologia em Gastronomia	Serviços de Restaurante	Não	72	55	3.6

Subtotal: 15.70

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.77

Subtotal: 11.77

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Nada consta.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Danieli Silva	2

Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2.47
Orientação e supervisão de monitores e bolsistas		0.86

Subtotal: 7.33

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Nada consta.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Desenvolvimento de cadeia de comércio de frutas nativas: uma articulação entre a gastronomia e agronomia		PJ117-2017	2

Subtotal: 2.00

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

Conforme acordado com a chefia, fiz uma carga de 36 horas na coordenação do Curso Superior de Gastronomia, para compensação de carga horária que faltou no semestre anterior.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
03	Comissão de Articulação de Processos dos Laboratórios de Alimentos e Bebidas	2
34/2017	Fiscal de Contrato Cantina CTE	1

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Na comissão de Padronização das Aulas Práticas, na qual estão relacionadas as unidades curriculares de serviços de restaurantes e bebidas, não foi possível padronizar todas as aulas, devido afastamento de alguns professores da área. Assim, foram 02 horas semanais.
Portaria 24 - Colegiado Superior de Hotelaria, perfazendo 2 horas semanais, não consta n relação acima informada.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço		Formação sobre avaliação	0.2

Subtotal: 0.20

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/08/2017 15:25:09

Avaliador: janeparisenti - Horas a mais em 2017-1:

Coordenação do Superior de Gastronomia (nas férias da Soraya): 36h

Portaria 24/2017/DG Colegiado Superior de Hotelaria: 2h/semanais

Portaria 64/2017/DG Padronização aulas práticas Restaurante e Bar: 2h/semanais

Capacitação promovida pela DEPE: 0,2h/semanais

UC Alimentos e Bebidas (Sup. Hotelaria) +10h e 7,5h planejamento

UC Técnica de sala e copa (Téc. Restaurante) + 8h aula e 8h planejamento (+18h planejamento pois é UC nova)

UC Serviços de Restaurante (Sup. Gastronomia) + 18h de planejamento pois é UC nova.

Total CH extra: 189,5h (conforme comissão de RSAD 2016-2 reprovada o professor devia 232h, restando apenas 42,5h para realizar em 2017-2).

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
03/03/2017 15:53:17	11/08/2017 22:54:14