

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiola Zimmermann Schmitz
Siape:	16389
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 35.24			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.64	4. Gestão e Representação	1
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	1.4
3. Atividades de Extensão	4.2		

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	FIC	Proeja mod 2	Habilidades Básicas de panificação	Não	81	55	4.05
Periódica	Não	Técnico	Panificação	Restrições Alimentares na panificação	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Proeja	Massas laminadas	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Proeja mod 1	Habilidades básicas de panificação	Não	40	55	2
Periódica	Não	Graduação	Superior de gastronomia 2	Panificação e Confeitaria 1	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Panificação	Ambientação Profissional	Não	36	55	1.8

Subtotal: 13.85

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.39

Subtotal: 11.39

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Supervisão e orientação direta de estágio		1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		0.4

Subtotal: 3.40

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente	Acolhida na Colônia - Arranjo Produtivo Local auxiliando na disseminação da cultura da alimentação saudável e agroturismo.	Código: PJ534-2018	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Elaboração de Bolo para o Campus Florianópolis Continente e Campus Florianópolis	Oportunidade de participação dos alunos do Curso técnico de Panificação e Confeitaria	será cadastrado o projeto	0.2
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Capacitação de pessoas da comunidade externa no desenvolvimento de produtos doces e panificáveis com o reaproveitamento de alimentos da feira de orgânicos da Acolhida na Colônia	Morjana Luisa Pereira Facio	aguardando aprovação Aproex 9	2

Subtotal: 4.20

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
00000	Articulação Curso Técnico de Panificação e Confeitaria	1

Subtotal: 1.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Curso de Confeitaria sem Glúten - Local: Porto Alegre. Outubro de 2019	0.4
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Curso de Confeitaria Artística - Local: São Paulo	1

Subtotal: 1.40

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/08/2019 16:28:17

Avaliador: janeparisenti - Ajustar documentos e portarias no Rsad

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/07/2019 16:34:41	12/08/2019 22:09:29