

PSAD - Plano Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Gustavo Adolfo Maresch
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Graduação

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	18.15	4. Administração e Representação	1.2
2. Didático pedagógicas	7.38	5. Complementares	12.87
3. Pesquisa e Extensão	0	6. Capacitação	0.4

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Superior em Gastronomia II	Habilidades Básicas II	60	72	3.93

Subtotal: 3.93

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Superior em Gastronomia IV	Cozinha Clássica	60	144	9.82

Subtotal: 9.82

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2
Supervisão direta de estágio curricular obrigatório	Nomes dos alunos a definir	2.4

Subtotal: 4.4

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	6.88
Reuniões Pedagógicas	0.50

Subtotal: 7.38

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa (não informado)
3.2 Extensão (não informado)

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
Não se aplica	Vistoria de locais para estágio de alunos dos cursos de Gastronomia	Nenhum	1

Subtotal: 1

4.2 Gts e Comissões (não informado)

4.3 Representação

Portaria	Órgão/Entidade	CH Semanal
65/CTE, de 18/08/2014	Colegiado do CST em Gastronomia	0.2

Subtotal: 0.2

5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Reunião Geral e de área	Tratar de assuntos de interesse do Campus e da área	Não	0.7
Pesquisa em Pós Graduação	Redação e defesa da dissertação de mestrado	Sim	8
Semana Nacional C&T 2014	Desenvolver atividade da SNCT 2014 no Campus	Não	1
Requisições de insumos	Elaborar requisições de insumos para aulas práticas	Não	2
Especificação e orçamentação	Elaborar especificação e orçamentos de equipamentos e materiais para o Laboratório de Cozinha Contem	Não	1.17

Subtotal: 12.87

6. Capacitação

Título	Portaria	Tema, área ou título da pesquisa	CH Semanal
Formação Continuada		A ser definido pelo DEPE	0.4

Subtotal: 0.4

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 15/09/2014 17:36:37

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
28/08/2014 18:54:02	15/09/2014 17:34:41