

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

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Patricia Matos Scheuer
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34	4. Gestão e Representação	2
2. Atividades de Pesquisa	4	5. Atividades de Capacitação	0
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	Panificação e Confeitaria	Estrutura física e funcional	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Habilidades básicas	Não	144	55	7.2
Periódica	Não	Graduação	Superior de gastronomia	Panificação e Confeitaria	Sim	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Gastronomia	Panificação e Confeitaria	Sim	80	55	4

Subtotal: 14.80

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.55

Subtotal: 12.55

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião com parceiros PROEJA	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião de área	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe três turmas: superior, técnico, PROEJA	0.6
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Planejamento integrado três turmas: superior, técnico, PROEJA	0.3
Supervisão e orientação direta de estágio	Alunos do curso técnico	2.85

Subtotal: 6.65

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	Elaborar projeto para participar de edital contínuo a partir de 2016-2		Edital contínuo do campus	1

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Desenvolvimento de pão sem glúten elaborado com trigo sarraceno		Edital contínuo do campus	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Núcleo de estudos em gastronomia	Alunos do curso superior em gastronomia Mód III	Edital contínuo do campus	1

Subtotal: 4.00

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
25	GT para reescrever PPC dos cursos Panificação e Confeitaria separados	2

Subtotal: 2.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 25/04/2016 09:52:08

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
29/02/2016 15:14:21	07/04/2016 11:37:20