

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Vilson De Franca Goes
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	20	4. Gestão e Representação	20
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Proeja Técnico em Gastronomia	Gastronomia Brasileira I	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em Gastronomia	HBC2	Não	28	55	1.4
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em Gastronomia	Cozinha Internacional	Não	28	55	1.4

Subtotal: 6.80

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.1

Subtotal: 5.10

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Supervisão e orientação direta de estágio	à definir	5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de Classe e área geral	2
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento aos alunos	1.1

Subtotal: 8.10

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
665, DOU 9/03/2015	Coordenação do Curso Técnico em gastronomia	FCC	20

Subtotal: 20.00

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 26/09/2016 11:18:09

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

16/08/2016 17:43:10

Última alteração

02/09/2016 18:11:47