

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Soraya Kobarg Oliveira
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	19.7	4. Gestão e Representação	12.3
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	8
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	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Análise sensorial	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	PROEJA TEC Cozinha	Cardápios	Não	60	55	3
Periódica	Não	Graduação	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Projeto Integrador	Não	72	55	3.6

Subtotal: 8.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas foram realizadas conforme plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.3

Subtotal: 6.30

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Participação em reuniões de conselhos em conformidade com o planejamento da gestão

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		1
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Maicon Ferreira Soria	1
Supervisão e orientação direta de estágio	Nomes dos alunos a definir (4 alunos do PROEJA TEC Cozinha 6)	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino
--

cumprido horário de atendimento paralelo aos docentes

Atendimento ao aluno Maicon Soria do Proeja para incremento de conteúdo do programa que ficou faltando em razão das ausências do aluno

Foram orientados 4 alunos do Proeja Tec cozinha 6 no que se refere ao estágio e confecção do relatório de estágio, e quanto a confecção de relatório de experiência profissional

Participação em reuniões de área.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

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

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
nº 102 27/02/2015	GT Especificação Laboratórios Análise Sensorial	1.5
A publicar	Suporte à Coordenação do Curso Técnico em Gastronomia	1.8

Subtotal: 3.30

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Trabalho realizado no gt de especificação do lab. de análise sensorial, esboço inicial do mobiliário, lay out, especificação de permanentes e projeto encaminhado ao PAT para continuidade do trabalho.

Foi dado suporte ao colega Vilson, coordenador do curso técnico em gastronomia.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	nº20 27/02/2015	NDE Tecnologia em Gastronomia	1
Outro	nº22 27/02/2015	Comissão Articulação Brasil-França	8

Subtotal: 9.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Participação em todas as reuniões do NDE do CSTG e trabalho contínuo para o processo de reconhecimento do CSTG

Como integrante da comissão de articulação Brasil-França, foi trabalhado na Semana da Francofonia juntamente com a professora francesa Julie no que diz respeito ao planejamento e execução das atividades da semana.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
--------	----------	------	----

Treinamento em serviço	Não se aplica	Períodos de tratamento determinados por junta médica SIASS	8
------------------------	---------------	--	---

Subtotal: 8.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Realizado tratamento médio.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 06/10/2015 14:23:26

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
05/03/2015 18:01:50	06/10/2015 10:36:48