

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/2

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Silvana Graudenz Muller
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	COZINHA
<b>Titulação:</b>	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	34	4. Gestão e Representação	5
2. Atividades de Pesquisa	1	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	Proje técnico de cozinha noturno	Cozinha brasileira	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	tecnico gastronomia vespertino	Cozinha brasileira	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Tecnologia em Gastronomia	Cozinha brasileira	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	técnico em Gastronomia	Restrições alimentares	Não	36	55	1.8

Subtotal: 13.00

#### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas ocorreram da mesma forma que haviam sido programadas nos planos de ensino, não ocorrendo nenhuma inconformidade com o previsto.

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	9.75

Subtotal: 9.75

#### Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As atividades de organização de ensino ocorreram a contento, e tendo como resultado mais material atualizado, tanto teórico como prático

#### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento ao aluno	2
Coordenação de trabalho de conclusão de curso, dissertação ou tese (técnico, graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Dissertação de mestrado de Anita Ronchetti	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		1.35
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	TCC alunos curso superior de gastronomia	2.9
Supervisão e orientação direta de estágio	Alunos dos cursos TEC e CST de gastronomia	4

**Subtotal: 11.25**

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

As atividades ocorreram de forma satisfatória e eficaz

## 2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Patrimônio, Gastronomia e Cultura		CTE 73, de 20/08/2013	1

**Subtotal: 1.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades de pesquisa ocorreram a contento, sendo gerados artigos e material para apresentação em sala de aula, contribuindo muito para o processo de ensino e aprendizagem.

## 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
A publicar	Especificação dos insumos para a area de A&B	2

**Subtotal: 2.00**

### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

### 4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	20 (27/02/2015)	Representante docente NDE CST Gastronomia	1
Colegiado Acadêmico de Curso	34 (27/03/2015)	curso superior de hotelaria	1
Representações externas		cidade criativa da Unesco	1

**Subtotal: 3.00**

### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

## 5. Capacitação (não informado)

### Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

### Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 15/04/2016 13:57:00

Avaliador: janeparisenti - Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização): alunos Saulo, Karina, Evadna, Mariana Martinhago, Rosane Vidal, Anderson Correa

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/10/2015 12:01:10	07/04/2016 13:49:28