

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Tompson Goes Santos
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas
<b>Efetivo:</b>	Não (Substituto/Temporário)
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	GASTRONOMIA
<b>Título:</b>	Graduação

RESUMO - CH TOTAL: 32.6			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	32.6	4. Gestão e Representação	0
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	Gastronomia 2A	Ambientação Profissional	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia 2B	Ambientação Profissional	Não	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia III	Cozinha Brasileira	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia Proeja II	Habilidades Básicas II	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia Proeja VI	Cozinha Internacional e Ambientação Profissional	Não	120	55	6

**Subtotal: 15.20**

#### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Técnico em Gastronomia 2A, Ambientação Profissional: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino. Foram realizadas duas ambientações temáticas (Gastronomia Italiana - Hamburgueria Gourmet).

Técnico em gastronomia 2B, Ambientação Profissional: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino. Foram realizadas duas ambientações, uma realizada no restaurante do IFSC e outra no Espaço de Eventos : Alameda Casa Rosa.

Técnico em gastronomia III, Cozinha Brasileira: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino. Os alunos tiveram o conhecimento da importância do registro cultural e histórico, na formação da gastronomia brasileira.

Técnico em gastronomia proeja II, Habilidades Básicas de cozinha II: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.

Proeja técnico em gastronomia VI, Cozinha Internacional e Ambientação Profissional: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino, foram realizadas duas ambientações temáticas (Gastronomia Italiana e Gastronomia Grega).

#### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.4

**Subtotal: 11.40**

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

Técnico em Gastronomia 2A, Ambientação Profissional: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Técnico em gastronomia 2B, Ambientação Profissional: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Técnico em gastronomia III, Cozinha Brasileira: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Técnico em gastronomia proeja II, Habilidades Básicas de cozinha II: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Proeja técnico em gastronomia VI, Cozinha Internacional e Ambientação Profissional: Não houve inconformidades na organização das aulas.

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Bibiana Magnabosco, Silvio Leonardo, Fernanda Barbosa, Eunice Regina, Leandro Luiz, Marli Rodrigues, Mathe	2

**Subtotal: 6.00**

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

O atendimento extra-classe a discentes foi realizado por meio de auxílio aos alunos que necessitaram de atenção especial fora do horário de aula, foi disponibilizadas todas as segundas e terças das 17h as 18h, antes das aulas, para facilitar a procura pelos alunos por esse atendimento.

As reuniões de área serviram para planejamento das necessidades da área, definição das unidades curriculares dos professores para o semestre 2017.1.

Os alunos Bibiana Magnabosco, Silvio Leonardo, Fernanda Barbosa, Eunice Regina, Leandro Luiz, Marli Rodrigues, Matheus Riszco, Ricardo Leal, Rose Teodoro foram orientados no preenchimento dos relatórios de estágio.

Palestrante durante a semana da ciência, realizada no auditório da reitoria do campus Florianópolis continente, com o tema: Memória Gustativa.

Participação na semana da consciência negra, como professor da oficina gastronômica comida se tempera com cultura: Abará.

Participação do evento solidário Macarronada do Bem, em parceria com professores e alunos do curso técnico em eventos, e alunos do curso técnico em gastronomia, como professor/Chef de cozinha responsável pela produção de alimentos para 300 pax.

## 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 (não informado)

###### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

##### 4.3 Representação (não informado)

###### 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 21/02/2017 10:28:06

Avaliador: janeparisenti - CH faltante destinada para orientação de estágio e organização do ensino, visto que todas as UCs do professor são novas e foram registradas como não novas.

#### Informações sobre preenchimento do plano

##### Preenchimento inicial

31/12/1969 21:00:00

##### Última alteração

10/02/2017 23:56:20