

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Campus: | Florianópolis - Continente |
| Nome: | Silvana Graudenz Muller |
| Siape: | 1561294 |
| Regime de trabalho: | 40 horas DE |
| Efetivo: | Sim |
| Afastamento: | Não |
| Área principal de atuação: | COZINHA |
| Titulação: | Doutor |

| RESUMO - CH TOTAL: 40 | | | |
|---------------------------|------|------------------------------|-----|
| Atividade | CH | Atividade | CH |
| 1. Atividades de Ensino | 28.8 | 4. Gestão e Representação | 2 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 4 | 5. Atividades de Capacitação | 5.2 |
| 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 | Gastronomia Brasileira | Não | 72 | 55 | 3.6 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em cozinha vespertino | Cozinha Brasileira | Não | 80 | 55 | 4 |
| Periódica | Não | Técnico | Técnico em cozinha noturno | Cozinha Brasileira | Não | 80 | 55 | 4 |
| Periódica | Não | Técnico | ProejaTécnico em cozinha noturno | Cozinha Brasileira | Não | 40 | 55 | 2 |

Subtotal: 13.60

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|------|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 10.2 |

Subtotal: 10.20

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|---|-----------------------|----|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Atendimento extra-classe a discentes | | 2 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | | 1 |
| Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização) | Vitor e Wilham | 2 |

Subtotal: 5.00

| 2. Atividades de Pesquisa | | | | |
|---------------------------|--------------------|----------|----------------|----|
| Atividade | Título da pesquisa | Aluno(s) | Doc. aprovação | CH |

| | | | | |
|--|--|------------------------------|---------------|---|
| Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente | Identificação, Registro Acadêmico e Disseminação dos Saberes e Fazeres referentes ao preparo do prato Mocotó do Morro do Mocotó da cidade de Florianópolis | Daniel Motta, Yago Rodrigues | PICTE488-2018 | 4 |
|--|--|------------------------------|---------------|---|

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 |
|---------------------|-----------------------------------|----|
| portaria 19 de 2017 | NDE Curso superior de Gastronomia | 1 |

Subtotal: 1.00

4.3 Representação

| Tipo | Portaria | Representação | CH |
|-------------------------|-------------------|--|----|
| Representações externas | 111 de 04/11/2016 | Grupo Gestor da certificação de Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia | 1 |

Subtotal: 1.00

5. Capacitação

| Título | Portaria | Tema | CH |
|----------------|-----------------------------------|---|-----|
| Especialização | Férias fora do período de Janeiro | Férias tiradas fora do período de Janeiro com conta de tratamento médico. Serão 20 dias de férias em agosto e 10 dias de férias em Outubro. | 5.2 |

Subtotal: 5.20

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 22/08/2018 15:12:35

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 03/08/2018 17:31:16 | 21/08/2018 17:21:22 |