

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2017/2

| Dados Cadastrais | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Campus: | Florianópolis - Continente |
| Nome: | Patricia Matos Scheuer |
| Siape: | 2546324 |
| Regime de trabalho: | 40 horas DE |
| Efetivo: | Sim |
| Afastamento: | Não |
| Área principal de atuação: | PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA |
| Titulação: | Doutor |

| RESUMO - CH TOTAL: 40 | | | |
|---------------------------|----|------------------------------|----|
| Atividade | CH | Atividade | CH |
| 1. Atividades de Ensino | 29 | 4. Gestão e Representação | 3 |
| 2. Atividades de Pesquisa | 0 | 5. Atividades de Capacitação | 0 |
| 3. Atividades de Extensão | 8 | | |

| 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 | Panificação e Confeitaria III | Confeitaria Artística | Não | 72 | 55 | 3.6 |
| Periódica | Não | Técnico | Panificação II | Panificação Avançada | Sim | 80 | 55 | 4 |
| Periódica | Não | Técnico | Confeitaria I | Estrutura Física | Não | 20 | 55 | 1 |
| Periódica | Não | Técnico | Confeitaria I | Habilidades em confeitaria - tema equipamentos | Não | 8 | 55 | 0.4 |
| Periódica | Não | Graduação | Superior em Gastronomia II | Panificação e Confeitaria | Sim | 72 | 55 | 3.6 |
| Periódica | Não | Técnico | Atividade complementar com alunos elaborarem biscoitos decorados para olimpíada de matemática do campus Gaspar | Panificação e confeitaria (5 horas de prática + teste preliminar + compra insumos + embalar biscoitos = total 10 horas) | Não | 5 | 55 | 0.25 |

Subtotal: 12.85

| 1.2 Atividades de organização de ensino | |
|---|-------|
| Atividade | CH |
| Atividades de organização de ensino | 11.54 |

Subtotal: 11.54

| 1.3 Atividades apoio ao ensino | | |
|--|--|------|
| Tipo | Estudantes envolvidos | CH |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Conselho de classe - sendo 3 turmas técnico (0,1) + 1 turma superior (0,2) | 0.5 |
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Reunião de área | 0.4 |
| Supervisão e orientação direta de estágio | Alunos Técnico em Panificação e confeitaria que ainda não fizeram | 1.31 |
| Atendimento extra-classe a discentes | | 2 |

| | | |
|--|--|-----|
| Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento) | Planejamento integrado - sendo 3 turmas técnico (0,1) + 1 turma superior (0,1) | 0.4 |
|--|--|-----|

Subtotal: 4.61

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão

| Atividade | Título da extensão | Aluno(s) | Doc. aprovação | CH |
|---|---|--|----------------|----|
| Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente | NADA GOURMET: uma alternativa educacional de longo alcance para divulgação científica e tecnológica, por redes sociais de panificação, confeitaria e cozinha. | Jullyetti da Silva, Rafael Alfaro, Henrique Prim, Querem Girardi, Ana Clara Galluzzo, Gustavo Lohn | PJ121-2017 | 2 |
| Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente | Desenvolvimento de cadeia de comércio de frutas nativas: uma articulação entre a gastronomia e agronomia. | Jullyetti da Silva, Rafael Alfaro, Henrique Prim, Querem Girardi, Ana Clara Galluzzo, Gustavo Lohn | PJ117-2017 | 2 |
| Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na instituição de acordo com a resolução específica vigente | Nutrição e Gastronomia na alimentação infantil: unindo saberes para a promoção da saúde | Ana Teodoroski, Vanessa Bento | PJ156-2017 | 4 |

Subtotal: 8.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

| Portaria | Designação | CH |
|-----------|--|----|
| ssssssss? | Comissão de articulação de processos dos Laboratórios de Alimentos e Bebidas | 2 |
| ssssss | GT para escrever PPC PROEJA | 1 |

Subtotal: 3.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 28/08/2017 13:29:12
Avaliador: janeparisenti - inserir número de portarias no RSAD

Informações sobre preenchimento do plano

| Preenchimento inicial | Última alteração |
|-----------------------|---------------------|
| 23/06/2017 13:25:16 | 17/08/2017 15:35:03 |