

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Ana Claudia Lorenzi da Silva
Siape:	2392111
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	36.2	4. Gestão e Representação	3.8
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	FIC	Confeitaria	Habilidades Básicas	Não	108	55	5.4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Confeitaria	Confeitaria Avancada	Não	80	55	4
Periódica	Não	FIC	Proeja Fic Panificação	Habilidades Básicas	Sim	81	55	4.05
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Confeitaria nacional e internacional	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	24	55	1.2
Periódica	Não	FIC	Confeitaria	Atendimento em cafeteria	Sim	18	55	0.9
Periódica	Não	FIC	Francofonia	Oficina	Não	4	55	0.2

Subtotal: 17.75

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Nada consta.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	15.05

Subtotal: 15.05

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Nada consta.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		0.4
Supervisão e orientação direta de estágio	Aluna: Emanuella Maestri de Souza do curso técnico em Confeitaria	1

Subtotal: 3.40

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Nada consta.

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
PORTARIA XXXX	Membro GT para elaborar FIC Confeitaria	1
PORTARIA XXXX	Núcleo de pesquisa de Estudos Gastronômicos - aguardando o registro do fluxo contínuo	1
PORTARIA XXXX	Busca ativa para alunos PROEJA TECNICO PANIFICAÇÃO	1.8

Subtotal: 3.80

Resumo das atividades: 4.2 Designação

A carga horária destinada para Membro GT elaboração FIC Confeitaria, Núcleo de Pesquisa de Estudos Gastronômicos e Busca ativa Alunos Proeja Tecnico Panificação, foi utilizada para o curso Proeja FIC de Panificação. Essas aulas práticas de panificação com duração prevista de 3 horas (2 vezes na semana), exigem do professor envolvido a chegada de 1 hora antes do início da aula para organização das aulas, como a pesagem e alguns pré-preparos, para que os alunos pudessem fazer o preparo completo da elaboração dos pães. Além de reuniões com os representantes das escolas para relatar o desenvolvimento da turma.

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 06/08/2018 11:18:25

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

05/02/2018 13:49:39

Última alteração

10/07/2018 14:35:36