

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Donato Marcelo Dreher Heuser
<b>Siape:</b>	0173079
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas DE
<b>Efetivo:</b>	Sim
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
<b>Titulação:</b>	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18.5	4. Gestão e Representação	20
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	1.5		

### 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	Curso técnico em Restaurante e Bar	Atividades complementares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso técnico em Restaurante e Bar	Café da Manhã e Room Service	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso técnico em Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	52	55	2.6
Periódica	Não	FIC	FIC Garçon	Técnicas de Sala e Copa	Não	30	55	1.5

Subtotal: 8.10

### 1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.08

Subtotal: 6.08

### 1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento individual à discentes.	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Supervisão e orientação de estágios.	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	planejamento integrado de curso técnico.	0.01
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselhos de classe, coordenações.	0.31

Subtotal: 4.32

### 2. Atividades de Pesquisa (não informado)

### 3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
-----------	--------------------	----------	----------------	----

Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Ambientações & interações profissionais dos alunos na área de indústria alimentícia e turismo, hospitalidade e lazer	Estudantes do curso de Restaurante e Bar.	A registrar	1.5
--	--	---	-------------	-----

**Subtotal: 1.50**

#### 4. Atividades de Gestão e Representação

##### 4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1227 de 4 de maio de 2018	Coordenação Curso Técnico em Restaurante e Bar	FCC	20

**Subtotal: 20.00**

##### 4.2 Designação (não informado)

##### 4.3 Representação (não informado)

#### 5. Capacitação (não informado)

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 06/03/2019 17:38:32

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
25/02/2019 14:53:01	06/03/2019 17:37:29