

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Josiane Hilbig
Siape:	0087797
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	NUTRIÇÃO
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	37.6	4. Gestão e Representação	2.4
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	FIC Processamento de doces de frutas e conservas vegetais	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	FIC	FIC Bartender	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	16	55	0.8
Periódica	Não	Técnico	Técnico de Cozinha Vespertino	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico de Panificação Noturno / Módulo 1	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico de Confeitaria Vespertino / Módulo 1	Higiene e manipulação de alimentos	Sim	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Técnico de Panificação Noturno / Módulo 3	Nutrição na produção de alimentos	Sim	60	55	3
Periódica	Não	Técnico	Tecnico de cozinha modulo 1 vespertino	Palestra- aproveitamento dos alimentos	Sim	2	55	0.1
Periódica	Não	Graduação	Curso superior de Tecnologia em Gastronomia	Palestra- aproveitamento dos alimentos	Sim	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Tecnico de cozinha noturno	Palestra- aproveitamento dos alimentos	Sim	2	55	0.1
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em confeitaria modulo 1 vespertino	Festival alimentos saudáveis e sustentáveis (acompanhamento de higiene)	Sim	4	55	0.2
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em cozinha modulo 1 vespertino	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4

Periódica	Não	Técnico	Tecnico em cozinha modulo 1 vespertino	Prova de habilidades (Acompanhamento de higiene)	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Tecnico em Panificação modulo 3 noturno	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Tecnico em Panificação modulo 1 noturno	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em Restaurante e Bar modulo 2 vespertino	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Tecnico em Cozinha modulo 4 noturno	Ambientação profissional	Sim	12	55	0.6
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Tecnico em Cozinha modulo 2 noturno	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Tecnico em Cozinha modulo 4 noturno	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	Tecnico em Confeitaria modulo 1 vespertino	Acompanhamento de higiene	Sim	8	55	0.4
Periódica	Não	Técnico	FIC Tecnologia para alimentos saudáveis e/ou funcionais	Tecnologia na elaboração de alimentos saudáveis e/ou funcionais	Sim	50	55	2.5

Subtotal: 17.00

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	17

Subtotal: 17.00

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de curso	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de área	0.4
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe	0.8

Subtotal: 3.60

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Aguardando Portaria	GT criação do plano do curso Técnico de Nutrição em Dietética	2.4

Subtotal: 2.40

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 26/08/2019 10:01:48

Avaliador: janeparisenti - Incluir número da portaria no RSAD.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
27/07/2019 23:14:21	06/08/2019 13:34:49