

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

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Rafael Matys Costa
<b>Siape:</b>	1560985
<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>	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	40	4. Gestão e Representação	0
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	Técnico	eventos	AeB 2	Não	40	55	2
Periódica	Não	FIC	BARTENDER	arte de servir	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	cozinha	ambientação profissional	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	panificação	ambientação profissional	Não	52	55	2.6
Periódica	Não	Técnico	bar e restaurante	arte e cultura	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	bar e restaurante	café da manhã e room service	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	bar e restaurante	banquetes	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	bar e restaurante	tecnicas de sala e copa	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	projeja	serviços de restaurante	Não	40	55	2

Subtotal: 20.40

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	15.3

Subtotal: 15.30

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2.3

Subtotal: 4.30

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 (não informado)

##### 4.3 Representação (não informado)

#### 5. Capacitação (não informado)

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 27/08/2019 16:51:52

Avaliador: janeparisenti - Carga horária da unidade curricular de ambientação profissional no curso técnico em cozinha está superior (previsão de 24 horas). Ajustar no Rsad e utilizar essa ch para orientação de estágio.

#### Informações sobre preenchimento do plano

##### Preenchimento inicial

26/07/2019 16:14:59

##### Última alteração