

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiola Zimmermann Schmitz
Siape:	16389
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	26.2	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	3.12
3. Atividades de Extensão	10.68		

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	Habilidades Básicas	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria II	Confeitaria Artística	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Confeitaria II	Restrições	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Técnico	Proeja Panificação	Restrições	Não	34	60	1.7
Periódica	Não	Graduação	superior em Gastronomia 3	Panificação e Confeitaria II	Não	72	60	3.6
								Subtotal: 13.10
1.2 Atividades de organização de ensino								
Atividade								CH
Atividades de organização de ensino								9.1
								Subtotal: 9.10
1.3 Atividades apoio ao ensino								
Tipo			Estudantes envolvidos					CH
Atendimento extraclasse								2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)								2
								Subtotal: 4.00
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	USO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COMO ELO INTEGRADOR ENTRE A ARTE DE CULTIVAR, COZINHAR E COMER O ALIMENTO.		PJ013-2020	4

Participação em eventos de extensão	Gastronomia Luxemburguesa		posterior encaminhamento	2
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Gastronomia Inclusiva para Diabéticos		PJ060-2020	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Capacitação de pessoas da comunidade externa no desenvolvimento de produtos doces e panificáveis com o reaproveitamento de alimentos da feira de orgânicos da Acolhida na Colônia		posterior encaminhamento	3.68

Subtotal: 10.68

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Especialização	000	Curso Natural Chef (Carga horária total: 125h)	3.12

Subtotal: 3.12

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 24/04/2020 16:52:26

Avaliador: janeparisenti - No RSAd incluir documentos de aprovação. Entregar comprovante da atividade de capacitação.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
13/02/2020 15:47:41	21/02/2020 16:44:45