

PSAD - Plano Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Rafael Matys Costa
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	19.9	4. Administração e Representação	4
2. Didático pedagógicas	9.2	5. Complementares	6.9
3. Pesquisa e Extensão	0	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino

1.1 Aulas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Técnico em Gastronomia 1	Técnicas de Restaurante	55	60	3.00
Técnico em Gastronomia 3	Eventos	55	24	1.20
Técnico em Gastronomia 2	Ambientação Profissional	55	32	1.60
Técnico em Panificação e Confeitaria 3	Ambientação Profissional	55	12	0.60
Técnico em Panificação e Confeitaria 2	Ambientação Profissional	55	12	0.60
FIC Serviços de Vinhos	Serviços de Alimentos e Bebidas	55	24	1.20
Técnico em Panificação e Confeitaria 2	Atendimento em Cafeteria	55	24	1.20

Subtotal: 9.4

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Superior em Hotelaria 3	Operação de Alimentos e Bebidas	55	16	1.00
Superior em Gastronomia 3	Serviços de Alimentos e Bebidas	55	16	1.00
PROEJA Técnico Panificação e Confeitaria 6	Ambientação Profissional	55	48	3.00

Subtotal: 5

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes	Não se aplica	2
Orientação de estágio curricular obrigatório	A definir (5 alunos do TEC Gastronomia)	3.5

Subtotal: 5.5

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	7.2
Reuniões Pedagógicas	2.00

Subtotal: 9.2

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa (não informado)

3.2 Extensão (não informado)

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
A publicar	Vistoria de locais para estágio de alunos dos cursos de Gastronomia	Nenhum	4

Subtotal: 4

4.2 Gts e Comissões (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Reuniões diversas (geral, área)	Tratar de assuntos de interesse do Campus e da área	Não	0.7
Eventos gastronômicos	Auxiliar na execução dos serviços em eventos gastronômicos do Campus	Não	2
Requisição de insumos	Elaborar requisições de insumos para aulas práticas	Não	2.5
Especificação de insumos/equipamentos	Elaborar/revisar especificação de insumos/equipamentos da área de Gastronomia	Não	1.7

Subtotal: 6.9

6. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 31/03/2014 15:21:20

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
28/03/2014 08:26:17	31/03/2014 15:18:00