

PSAD - Plano Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Soraya Kobarg Oliveira
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	COZINHA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	14.15	4. Administração e Representação	2.2
2. Didático pedagógicas	2.18	5. Complementares	21.47
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
Tecnico em Gastronomia	Projeto Integrador II	55	18	0.90

Subtotal: 0.9

1.2 Aulas de componentes curriculares novas

Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Superior de Tecnologia em Gastronomia	Análise Sensorial	55	36	2.25

Subtotal: 2.25

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2
Orientação de estágio curricular obrigatório	A definir (13 alunos)	9

Subtotal: 11

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	1.58
Reuniões Pedagógicas	0.60

Subtotal: 2.18

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa (não informado)

3.2 Extensão (não informado)

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração (não informado)

4.2 Gts e Comissões

Portaria	Nome do GT/Comissão	CH Semanal
A publicar	GT Minuta Resolução Afastamento Capacitação Docente	1
22 de 07/03/2014	NDE Superior de gastronomia	1.2

Subtotal: 2.2

4.3 Representação (não informado)

5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Supervisão de Locais de Estágio	Realização de visita técnica para avaliação dos locais de estágio	Não	4
Cooperação Brasil França	Organização das ações da parceria com os lyceus franceses	Não	2
Restrição de carga horária para tratamento de saúde	Realizar o tratamento de saúde recomendado por laudo médico pericial	Não	12
Reuniões diversas (geral, área)	Tratar de assuntos de interesse do Campus e da área	Não	1.47
Especificação de insumos/equipamentos	Elaborar/revisar especificação de insumos/equipamentos da área de Gastronomia	Não	1
Redação de PPC	Auxiliar na redação do PPC do curso Técnico em Sommelierie	Não	1

Subtotal: 21.47

6. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 14/03/2014 15:29:53

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
13/03/2014 16:17:31	14/03/2014 15:19:07