

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Donato Marcelo Dreher Heuser
Siape:	0173079
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18.22	4. Gestão e Representação	21.78
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	Curso Técnico em Restaurante e Bar	Sala e Copa	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Restaurante e Bar	Atividades Complementares	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Curso Proeja Técnico em Gastronomia Noturno	Cozinha Internacional e Ambientação Profissional	Não	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico em Restaurante e Bar	Introdução a Somelieirie	Não	4	55	0.2

Subtotal: 7.20

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Na terceira semana de aulas do semestre houve troca de professores entre as disciplinas de Sala e Copa no Curso técnico em Restaurante e Bar onde assumiu o Prof. Rafael Matys que foi substituído pelo Prof. Donato Heuser na disciplina de Ambientação Profissional - Atendimento em Cafeteria.
Restante das disciplinas desenvolvidas de acordo com o planejamento.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.4

Subtotal: 5.40

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Atividades realizadas conforme previsto no planejamento com a alteração descrita no Resumo de atividades do campo acima.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	estudantes em geral	2

Supervisão e orientação direta de estágio	supervisão de estágios	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Planejamento integrado curso técnico	0.01
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões com parceiros proeja	0.05
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de área	0.04
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe	0.02
Supervisão e orientação direta de estágio	Estudantes Proeja Gastronomia: Karine de Fátima Ananias Magner; Ivanir Aroldo Faustino; Irene Cordeiro;	1.5

Subtotal: 5.62

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atividades realizadas conforme previsto no planejamento

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1227 de 4 de maio de 2018	Coordenação Curso Técnico em Restaurante e Bar	FCC	17.78

Subtotal: 17.78

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Atividades realizadas conforme previsto no planejamento

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 25 de 14 de março de 2018 (3h) Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente N° 46 de 2 de maio de 2018 (1h)	Seminário de ensino, pesquisa e extensão do IFSC (SEPEI). Organização e operacionalização de atividades relacionadas ao setor de Alimentos e Bebidas do evento.	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 22/02/2019 17:30:53

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial

26/07/2018 16:37:37

Última alteração

22/02/2019 13:55:35