

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2015/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Gustavo Adolfo Maresch
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. Atividades de Ensino	33.8	4. Gestão e Representação	6
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0.2
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	Graduação	CST Gastronomia	Habilidades Básicas de Cozinha 1	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Cozinha 6	Cozinha Francesa e Internacional	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Gastronomia 2	Ambientação profissional	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	CST Hotelaria	Alimentos e Bebidas 1	Sim	32	55	1.6
Periódica	Não	FIC	Fic cozinha saudável	Habilidades Básicas de Cozinha	Não	24	55	1.2
Periódica	Não	Técnico	PROEJA Gastronomia 1	Habilidades Básicas de Cozinha	Não	72	55	2.3

Subtotal: 14.50

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Habilidades Básicas de Cozinha II

Abordamos técnicas de corte no preparo de legumes

- Técnicas de bases de molhos e velouté
- Técnicas de cocção

Projeção 6 Cozinha Francesa e Italiana

conceitos e definições das cozinhas clássicas Francesa e Italiana

- Principais preparações da cozinha Francesa
- Principais preparações da cozinha Italiana
- Apresentação por parte dos alunos envolvendo as principais regiões gastronômicas da França e Itália.
- Apresentação de um vídeo sobre a pesquisa dos professores Thiago Lopes, Vilson Goés e Gustavo Adolfo Maresch. Correspondente as técnicas clássicas das cozinhas Francesa e Italiana.
- Elaboração de um glossário gastronômico pelos alunos.
- Prova Prática correspondente a cozinha Francesa e Italiana

Ambientação Profissional

Explicação e elaboração de evento com o alunos

Fluxograma de produção

Elaboração de um cardápio para o evento

Simulação de um restaurante funcionando em um evento.

Explicação do serviço

Habilidades Básicas Fica Saudável

Explicação de bases da cozinha

Tipos de corte

Métodos de cocção

Aperfeiçoamento das receitas de produção

Habilidades Básicas

Bases de cozinha

Tipos de cortes e suas nomenclaturas

Elaboração de fundos

Molhos de bases

Métodos de cocção

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.18

Subtotal: 12.18

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Nada consta.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Nomes dos alunos a definir (4 alunos)	4

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Não se aplica	1.12
--	---------------	------

Subtotal: 7.12

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Nada consta.

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 (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
16/CTE, de 27/02/15	Articulador da área de Cozinha	3
A publicar	Vistoria de locais de estágio	2

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Elaboração de chamadas para a reunião de área

Encaminhamentos para os colegas conforme as demandas da área

Vistoria de locais de estágio

Aconteceu por meio de contato automotivo em seguida por telefone, conforme consta nos relatórios.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Colegiado Acadêmico de Curso	A publicar	CST Gastronomia	1

Subtotal: 1.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
--------	----------	------	----

Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Não se aplica	Profissionalidade docente (CERFEAD-IFSC)	0.2
---	---------------	--	-----

Subtotal: 0.20

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 07/10/2015 15:51:47

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/03/2015 18:46:48	06/10/2015 18:16:23