

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Tanes Kfoury
Siape:	1147738
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim - Em estágio probatório
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	30.5	4. Gestão e Representação	5.3
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0.2
3. Atividades de Extensão	4		

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	Proeja cozinha 3	Planejamento de Cardápio	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Proeja Gastronomia 5	Planejamento de Cardápio	Não	40	55	2
Periódica	Não	Técnico	Eventos vespertino	AeB	Sim	20	55	1
Periódica	Não	Técnico	Proeja cozinha 3	Habilidades de cozinha 3	Sim	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico Cozinha 2 Vespertino	Habilidades de cozinha2	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico Cozinha 2 Vespertino	Ambientação profissional em cozinhas temáticas temática	Sim	40	55	2

Subtotal: 14.00

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Proeja cozinha 3, Planejamento de Cardápio: Todo o conteúdo programático foi ministrado conforme os planos de ensino entregues no DEPE.
Proeja Gastronomia 5, Planejamento de Cardápio: Todo o conteúdo programático foi ministrado conforme os planos de ensino entregues no DEPE.
Eventos vespertino, AeB: Todo o conteúdo programático foi ministrado conforme proposto nos planos de ensino entregues no DEPE e sem alteração de conteúdo.
Proeja cozinha 3, Habilidades de cozinha 3 : Todo o conteúdo programático foi ministrado conforme proposto nos planos de ensino entregues no DEPE e sem alteração de conteúdo.
Técnico Cozinha 2 Vespertino, Habilidades de cozinha2: Todo o conteúdo programático foi ministrado conforme proposto nos planos de ensino entregues no DEPE e sem alteração de conteúdo.
Técnico Cozinha 2 Vespertino, Ambientação profissional em cozinhas temáticas temática: Todo o conteúdo programático foi ministrado conforme proposto nos planos de ensino entregues no DEPE e sem alteração de conteúdo.

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12.5

Subtotal: 12.50

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

Tempo para usado para organização de aulas práticas e teóricas, tudo ocorreu conforme o planejamento do semestre.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	2 horas semanais conforme consta na Agenda Zimbra(quarta e quinta)	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	2 horas semanais	2

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Atendimento extra-classe a discentes: 2 horas semanais conforme consta na Agenda Zimbra(quarta e quinta).

Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento): 2 horas semanais usadas para organizar demanda da área.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

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	Concurso Cultural Gastronômico Creative City 2018		PJxxx-2018	4

Subtotal: 4.00

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

A organização e o desenvolvimento do projeto estão ocorrendo conforme o planejamento e terá continuidade em 2018.2

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
A Definir com DEPE Campus Continente	Processos de Auxilio no setor de compras (especificações)	0.3
A Definir com DEPE Campus Continente	Processos de organização de câmara fria no setor de Alimentos e Bebidas do Campus. Organização de Laboratórios de práticas de Cozinha	2

Subtotal: 2.30

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Auxílio no setor de compras (especificações de insumos e equipamentos) ocorreu normalmente, quando o setor demandava de auxílio.

Processos de organização de câmara fria no setor de Alimentos e Bebidas do Campus: Feito semanalmente para manter organizado e maximizar os insumos.

Organização de Laboratórios de práticas de Cozinha : Feito semanalmente para manter organizado.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Comissão Própria de Avaliação (CPA)	Portaria do(a) Reitor(a) Nº 2716,	Docente	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Todas atividades e reuniões solicitadas pela CPA central foram atendidas, com entrega de relatórios e comissão para eleição

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	Convocação DEPE	Formação NAPNE	0.2

Subtotal: 0.20

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Ocorrido como planejado

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 06/08/2018 17:30:54

Avaliador: janeparisenti - Portaria da Direção-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente Nº 27, de 14 de março de 2018 - designação

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
31/12/1969 21:00:00	09/07/2018 20:02:10