

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Tompson Goes Santos
Siape:	1337424
Regime de trabalho:	40 horas
Efetivo:	Não (Substituto/Temporário)
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	GASTRONOMIA
Titulação:	Especialista

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	39.4	4. Gestão e Representação	0
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	0.6
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 de Cozinha I	Não	72	60	3.6
Periódica	Não	Técnico	Proeja II	Habilidades de Cozinha I	Não	60	60	3
Periódica	Não	Técnico	Cozinha I	Habilidades de Cozinha I	Não	120	60	6
Periódica	Não	Técnico	Proeja IV	Habilidades 3	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Cozinha I	Restrições Alimentares	Não	12	60	0.6

Subtotal: 17.20

Resumo das atividades: 1.1 Aulas	
CST Gastronomia - Habilidades de Cozinha I: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.	
Técnico Proeja II - Habilidades de Cozinha I: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.	
Técnico Cozinha I - Habilidades de Cozinha I: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.	
Técnico Proeja IV - Habilidades de Cozinha III: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.	
Técnico Cozinha I - Restrições Alimentares: As aulas foram ministradas conforme o plano de ensino.	

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	17.2

Subtotal: 17.20

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
--

CST Gastronomia - Habilidades de Cozinha I: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Técnico Proeja II - Habilidades de Cozinha I: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Técnico Cozinha I - Habilidades de Cozinha I: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Técnico Proeja IV - Habilidades de Cozinha III: Não houve inconformidades na organização das aulas.

Técnico Cozinha I - Restrições Alimentares: Não houve inconformidades na organização das aulas.

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Supervisão e orientação direta de estágio	Sther Regina de Melo Gomes	1

Subtotal: 5.00

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O atendimento extraclasse foi realizado por meio de auxílio aos alunos, que necessitaram de atenção especial fora do horário de aula. Foi disponibilizadas todas as quartas-feiras das 12h as 14h.

As reuniões de área serviram para planejamento das necessidades da área, definição das unidades curriculares dos professores para o semestre 2022.2

Em virtude da aluna Vanessa Morfim Maria ter desistido do estágio, a supervisão e orientação direta de estágio, foi transferida para a aluna Sther Regina de Melo Gomes.

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 (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Treinamento em serviço		Treinamento Requisições Sigaa	0.3
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância		Formação Profissional Enfoque Histórico-crítico. Professora Dra. Ligia Márcia Martins	0.3

Subtotal: 0.60

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 16/09/2022 07:31:03

Avaliador: lucianep

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
22/06/2022 14:19:42	22/08/2022 04:41:18