

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Krischina Singer Aplevicz
Siape:	1543048
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	18.35	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	8.25	5. Atividades de Capacitação	1.4
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	Tecnologia em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos/ 1 fase	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Gestão da Segurança de Alimentos/ 3 fase	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	FIC	Processamento de queijos, iogurte e doce de leite	Processamento de Derivados do Leite	Sim	50	55	2.5
Periódica	Não	FIC	Técnico em Cozinha	Química dos Alimentos/ 2 fase	Não	36	55	1.8

Subtotal: 7.90

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.55

Subtotal: 6.55

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	-	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	-	0.9
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Plano de estudos Gestão da Segurança dos Alimentos	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Orientação de TCC do alunoa Gabriel Formosa	1

Subtotal: 3.90

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Estudo da maturação em queijo em câmara de maturação adaptada	Mateus de Jesus Gomes Geovana Cazali Thalita Rosilei Nunes mais um aluno	Nº 34/ 2017/ PROPII/ DAE	6
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Estudo da maturação em queijo em câmara de maturação adaptada	Mateus de Jesus Gomes Geovana Cazali Thalita Rosilei Nunes mais um aluno	Nº 34/ 2017/ PROPII/ DAE	2.25

Subtotal: 8.25

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria 1229 de 11 de maio de 2017	Coordenação do Curso Técnico em Panificação	FCC	12

Subtotal: 12.00

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de aperfeiçoamento ou curso ofertado em intercâmbio	x	Moodle	1
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	x	convocação	0.4

Subtotal: 1.40

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 12/03/2018 16:46:04

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/02/2018 09:35:14	01/03/2018 18:00:06