

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2019-2

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

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	15.55	4. Gestão e Representação	16
2. Atividades de Pesquisa	8.45	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	Graduação	Superior em Tecnologia em Gastronomia	Tecnologia em alimentos	Não	64	55	3.2	
Periódica	Não	Graduação	Superior em Tecnologia em Gastronomia	Panificação e confeitaria 1	Não	20	55	1	
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em Panificação	Habilidades básicas de panificação	Sim	24	55	1.2	

**Subtotal: 5.40**

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.35

**Subtotal: 4.35**

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento aos alunos	1
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Plano de estudos em Microbiologia dos Alimentos - Curso Superior em Gastronomia	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe e reunião curso superior (0,3), curso proeja (0,5)	0.8
Supervisão e orientação direta de estágio	Janice Hamilton aluno	3

**Subtotal: 5.80**

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

Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Submissão do projeto- Incentivo à produção de queijo de cabra artesanal	-	-	1.95
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de artigo referente ao projeto (Edital 02/2018/PROPP) Identificação de bactérias lácticas em queijo colonial produzido em câmara	-	-	2
Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Mercado potencial do queijo de cabra em Santa Catarina	-	Fluxo contínuo - aprovado pelo edital universal 2019-2 sem recurso	4.5

**Subtotal: 8.45**

### 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	Coordenador do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria	FCC	13.5

**Subtotal: 13.50**

#### 4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
XXX	Elaboração de ementa do curso Técnico em Nutrição	2
xxx	Oficina de produção de queijo tipo petit suisse com frutas da estação	0.5

**Subtotal: 2.50**

#### 4.3 Representação (não informado)

### 5. Capacitação (não informado)

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 26/08/2019 14:14:52

Avaliador: janeparisenti - Inserir portarias e documentos de aprovação no RSAD

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/08/2019 18:19:37	12/08/2019 18:30:10