

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2020-1

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	13.17	4. Gestão e Representação	14.43
2. Atividades de Pesquisa	12	5. Atividades de Capacitação	0.4
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	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em gastronomia	Gestão da segurança dos alimentos	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	FIC	Proeja Fic panificação	Habilidades básicas de panificação I	Não	64	60	3.2
								Subtotal: 6.80
1.2 Atividades de organização de ensino								
Atividade								CH
Atividades de organização de ensino								4.07
								Subtotal: 4.07
1.3 Atividades apoio ao ensino								
Tipo			Estudantes envolvidos					CH
Atendimento extraclasse			-					1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)			Curso superior: 0,4 (módulo 1 e 3 gastronomia) Curso proeja fic: 0,5 Área: 0,4					1.3
								Subtotal: 2.30

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	A produção artesanal de queijo de cabra na região de Florianópolis: incentivo para o desenvolvimento de produtos	4 alunos Paevs	PIFPL1349-2019	5

Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	A produção artesanal de queijo de cabra na região de Florianópolis: incentivo para o desenvolvimento de produtos	4 alunos Paev	PIFPL1349-2019	2
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Contagem de bactérias lácticas em queijo de cabra em diferentes tempos de maturação		Edital 47/2019/PROPPI	5

Subtotal: 12.00

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
Elaboração dos planos de ensino do Curso Técnico em Nutrição (microbiologia e gestão da segurança dos alimentos)	aguardando emissão	0.93

Subtotal: 0.93

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	a definir	a definir	0.4

Subtotal: 0.40

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 21/04/2020 11:14:35

Avaliador: janeparisenti - No RSAD incluir número de portaria faltante. Realizar os ajustes necessários devido a implementação das atividades não presenciais.

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
10/02/2020 17:04:33	18/02/2020 17:03:17