

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2016/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Krischina Singer Aplevicz
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	31.15	4. Gestão e Representação	3
2. Atividades de Pesquisa	5.85	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	Técnico	Panificação e Confeitaria 3	Panificação e confeitaria internacional	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Cozinha 2B	Bases para sobremesas	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em gastronomia	Tecnologia em alimentos	Sim	72	55	3.6
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em gastronomia	Panificação e confeitaria 1	Sim	72	55	3.6

Subtotal: 12.60

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.25

Subtotal: 11.25

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento aos alunos	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Orientação de estágio	3
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho de classe e reuniões da área	1.3
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Plano de trabalho - Microbiologia	1

Subtotal: 7.30

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	Aplicação da química dos alimentos na gastronomia	-	-	2

Elaboração e submissão de resumos expandidos, artigos científicos em Anais de eventos e periódicos com ISSN	Uso de adoçantes microencapsulados em creme confeiteiro	-	-	2
Coordenação de Grupos de Pesquisa cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPQ e certificados pela instituição	Tecnologia em alimentos na panificação e confeitaria	-	-	1
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Elaboração de bolo integral termogênico	-	-	0.85

Subtotal: 5.85

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
-	Articulador de área Panificação de Confeitaria	3

Subtotal: 3.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 30/09/2016 17:26:38
Avaliador: janeparisenti - descrever doc. aprovação no RSAD

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
16/08/2016 15:59:55	30/08/2016 15:59:45