

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Berenice Giehl Zanetti
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	9.05	4. Administração e Representação	12
2. Didático pedagógicas	4.23	5. Complementares	10.22
3. Pesquisa e Extensão	4.5	6. Capacitação	0

1. Atividades de ensino				
1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Técnico em Panificação e Confeitaria	Panificação e Confeitaria Internacional	55	72	3.60
Técnico em Panificação e Confeitaria	Sustentabilidade na produção de refeições	55	4	0.20

Subtotal: 3.8

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Panificação e Confeitaria Internacional - aulas relacionadas à cultura e hábitos alimentares de diversos países e regiões do Brasil.
Sustentabilidade na produção de refeições - participação em festival relacionado à valorização dos produtos regionais.
No curso técnico em Gastronomia - participação no festival também relacionado à cozinha açoriana tradicional (esta participação não foi contabilizada no PSAD)

1.2 Aulas de componentes curriculares novas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Superior em Gastronomia	Panificação e Confeitaria I	55	52	3.25

Subtotal: 3.25

Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas
Panificação e Confeitaria I - aulas no curso superior em gastronomia relacionadas as habilidades básicas de panificação e confeitaria. Trabalho nas atividades e aulas práticas dentro da unidade curricular.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos		
Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 2

Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos

Realizado atendimento à alunos para sanar dúvidas relacionadas à conteúdos e formas de avaliação.

Aplicação de avaliações de segunda chamada.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	3.53
Reuniões Pedagógicas	0.70

Subtotal: 4.23

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Planejamento de aulas, elaboração de apostila e material de apoio entregue aos alunos, correção de atividades realizadas, elaboração de plano de ensino e planos de aula.

Reuniões de área realizadas quinzenalmente para acompanhamento dos alunos e do curso, avaliação das turmas e revisão de projetos pedagógicos dos cursos.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Saulo Santana	161	Utilização de óleo de canela encapsulado na elaboração	4.5

Subtotal: 4.5

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Realização de testes com o desenvolvimento de bolo integral com a utilização de óleo de canela encapsulado e com adição de alimentos termogênicos.

Acompanhamento do bolsista na realização dos testes.

Realização de análise sensorial com a participação de 50 alunos e servidores do campus.

Redação de material para o SEPEI.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Nada consta.

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
1.689	Coordenador de Panificação e Confeitaria	FG1	12

Subtotal: 12

Resumo das atividades: 4.1 Administração

- I. Elaborar e executar o Plano Anual de Trabalho da coordenação de cursos da área de panificação e confeitaria.
- II. Participar da identificação e do planejamento da oferta de cursos da área de panificação e confeitaria.
- III. Participar da elaboração e/ou revisão dos projetos curriculares de curso, socializando os projetos e informações pertinentes.
- IV. Participar da identificação da carga horária demandada para a realização dos cursos vigentes e a oferta de novas turmas.
- V. Participar da elaboração dos editais de ingressos de cursos da área de panificação e confeitaria.
- VI. Coordenar a implantação, desenvolvimento e conclusão dos cursos.
- VII. Dialogar com as instituições e entidades parceiras, atendendo às solicitações e situações concernentes ao desenvolvimento dos cursos (auxiliar os parceiros na solução de problemas administrativos, como contratação de professores, confecção de horários, distribuição de carga horária docente).
- VIII. Promover a participação e envolvimento dos servidores nas discussões curriculares e desenvolvimento dos cursos.
- IX. Elaborar e aplicar instrumentos e estratégias que promovam a integração curricular dos cursos.
- X. Organizar e coordenar as reuniões dos cursos dando providência aos encaminhamentos deliberados.
- XI. Aplicar avaliação discente sobre os cursos da área de panificação e confeitaria em articulação com o Núcleo Pedagógico (pré-conselhos de classe).
- XII. Promover a identificação de um professor mediador de cada projeto externo ao IFSC, para articular as discussões, avaliar e encaminhar as necessidades e as especificações de materiais e atuar como um elo entre os envolvidos na execução de cada projeto.
- XIII. Identificar necessidades de capacitação para os servidores.
- XIV. Participar da elaboração do planejamento estratégico e do relatório de gestão com informações relacionadas a coordenação de panificação e confeitaria.
- XV. Participar da divulgação de editais e eventos relativos aos cursos da área de panificação e confeitaria.
- XVI. Representar o Campus em atividades e eventos relacionados ao setor sempre que designado pela Direção Geral, quando for representação externa, e pelo DEPE quando for interna.
- XVII. Indicar o professor mediador para os cursos que demandam relação com parceiros externos, e auxiliá-lo no desenvolvimento de suas funções.
- XVIII. Acompanhar as turmas e alunos de cursos da área de panificação e confeitaria, identificando problemas e encaminhando soluções, com o auxílio dos articuladores das áreas, ou mediadores, no caso das extensões.
- XIX. Participar da acolhida semestral das turmas de cursos da área de panificação e confeitaria.
- XX. Apresentar os projetos pedagógicos dos cursos aos docentes e parceiros, principalmente aos que iniciam o trabalho na instituição.
- XXI. Articular junto ao DEING questões relacionadas ao ingresso de alunos nos cursos da área de panificação e confeitaria.
- XXII. Executar outras atividades, dentro de sua competência, atribuídas pela Chefia do DEPE.

4.2 Gts e Comissões (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Atividades Complementares

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Pesquisa Pos Graduação	Capacitação - Doutorado em Geografia	Sim	8
Reunião Direção Geral	comunicação	Não	0.4
Regimento Campus	planejamento	Não	0.2

POCV	planejamento	Não	0.6
Requisições aulas práticas	efetivar aulas	Não	1.02

Subtotal: 10.22

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Realização de duas disciplinas do programa de pós graduação em geografia (doutorado), totalizando 8 créditos realizados no programa.

Participação nas reuniões com a Direção Geral.

Participação das discussões sobre o novo regimento do Campus

Participação das reuniões do POCV e levantamento realizado na área de panificação e confeitaria para observações acerca dos cursos a serem ofertados e necessidade de quadro de professores para a referida área

Realização de requisições para efetivação das aulas práticas, atividade que demanda tempo do docente, pois a cada semestre com a alteração do número de alunos e das preparações realizadas existe a necessidade de realização de novas e atualizadas requisições de pedidos de insumo.

6. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 09/09/2014 14:57:33

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
24/07/2014 16:25:37	24/07/2014 17:04:46