

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2019-1

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	16.4	4. Gestão e Representação	13
2. Atividades de Pesquisa	10	5. Atividades de Capacitação	0.6
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	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em gastronomia	Gestão da segurança dos alimentos	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Técnico	Proeja Técnico em panificação	Habilidades básicas de panificação II	Sim	40	55	2

Subtotal: 5.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas ocorreram conforme o plano de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.7

Subtotal: 4.70

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades ocorreram de acordo com o planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimentos aos alunos.	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Conselho classe (0,6), planejamento integrado (0,3), reunião proeja (0,5), reunião curso (0,2)	1.6
Participação em banca de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação e especialização)	Banca de Mestrado em Ciências dos Alimentos do aluno Tiago da Silva na UFSC	0.5
Supervisão e orientação direta de estágio		2

Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Início do projeto para o TCC da aluna Jamile do Curso Superior em Gastronomia	1
---	---	---

**Subtotal: 6.10**

### Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

Foram realizadas reuniões de área para discutir aspectos relacionados ao curso, como distribuição de carga horária, produtos para evento, custos dos cursos, saída do servidor para capacitação.

Não ocorreu a participação de banca de mestrado. A carga horária foi utilizada para a especificação, orçamento e justificativa do laboratório de microbiologia.

Não teve aluno com estágio. A aluna Jamile iniciou o seu projeto de TCC, porém me procurou poucas vezes. A carga horária destas atividades não realizadas foram utilizadas para elaboração de projetos de pesquisa. Foi submetido projeto de pesquisa com queijo para o edital universal da reitoria, porém o projeto foi aprovado apenas pelo campus (sem recurso).

## 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	Identificação de bactérias lácticas em queijo colonial produzido em câmara de maturação adaptada	Alessandro Petzold	Edital 02/2018/PROPI	6
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Identificação de bactérias lácticas em queijo colonial produzido em câmara de maturação adaptada	Alessandro Petzold	Edital 02/2018/PROPI	2
Elaboração e submissão de projetos para agências de fomento, para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas	Incentivo à produção de queijo de cabra artesanal na Grande Florianópolis-SC	-	Chamada pública Fapesc n.06/20187	2

**Subtotal: 10.00**

### Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades de pesquisa ocorreram conforme o planejado no projeto. O aluno conseguiu desenvolver com êxito sua pesquisa prática, porém na parte escrita apresentou muita dificuldade. O resumo da pesquisa foi submetida ao sepei e aprovada como pôster.

O projeto submetido a chamada pública da Fapesc não foi contemplado.

## 3. Atividades de Extensão (não informado)

### Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

## 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 de Panificação e do Curso de Confeitaria	FCC	13

**Subtotal: 13.00**

### Resumo das atividades: 4.1 Gestão

As atividades da coordenação foram: acompanhamento dos alunos e com os professores, cálculo dos custos da requisição UC da panificação avançada, participação das reuniões do Depe e pedagógicas, análise dos requerimentos, contato com alunos trancados.

#### 4.2 Designação (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

#### 4.3 Representação (não informado)

##### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

#### 5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	-	Oficina Fapesc entre outros oferecidos pela instituição	0.4
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	-	Oficina letramento para professores da área de panificação promovida pela Professora Salete Valer	0.2

Subtotal: 0.60

##### Resumo das atividades: 5. Capacitação

A Oficina de letramento não ocorreu. A carga horária foi aplicada no curso de elaboração de projetos de pesquisa que ocorreu em 4 de julho.

#### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 31/07/2019 15:57:45

Avaliador: janeparisenti

#### Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
01/02/2019 09:34:45	10/07/2019 18:14:06