

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiola Zimmermann Schmitz
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. Atividades de Ensino	20.15	4. Gestão e Representação	19.85
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Confeitaria Artística	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	Superior de Gastronomia	Cozinha Contemporânea	Não	24	55	1.2
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Pan e Conf Internacional	Sim	36	55	1.8
Subtotal:								8.40

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Foram ministradas aulas práticas nestas componentes curriculares ao longo do semestre

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.75
Subtotal: 6.75	

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Planejamento, organização e reuniões relacionadas à organização de ensino

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Alunos do Curso Técnico e Superior	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Alunos do Curso Técnico	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões de área	1
Subtotal: 5.00		

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino
Neste campo, estão sinalizadas as reuniões pedagógicas realizadas com a área, com o Depe e do curso ao longo do semestre.
Supervisão de estágio dos seguintes alunos: Alexandra, Estefânia, Fabiana, Camila e Valquíria.
Atendimento Extra-classe destinado ao atendimento de alunos.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

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 nº 25 18/03/2016	Comissão de Harmonização / Alinhamento PPC 2016 do Curso Técnico de panificação e Curso Técnico de C	CD1	2
329 de 09 de fevereiro de 2015	Coordenação de Panificação e Confeitaria	FG2	15.85

Subtotal: 17.85

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Elaboração e execução do Plano semestral de Trabalho da coordenação de cursos da área de panificação e confeitaria.

Participação da identificação e do planejamento da oferta de cursos da área de panificação e confeitaria.

Coordenação da Comissão de Harmonização / Alinhamento PPC 2016 do Curso Técnico de panificação e Curso Técnico de Confeitaria

Participação da elaboração e/ou revisão dos projetos curriculares de curso, socializando os projetos e informações pertinentes.

Participação da identificação da carga horária demandada para a realização dos cursos vigentes e a oferta de novas turmas.

Participação da elaboração dos editais de ingressos de cursos da área de panificação e confeitaria.

Coordenação da implantação, desenvolvimento e conclusão dos cursos.

Atendimento 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).

Promoção a participação e envolvimento dos servidores nas discussões curriculares e desenvolvimento dos cursos.

Elaboração e aplicação de instrumentos e estratégias que promovam a integração curricular dos cursos.

Organização e coordenação das reuniões dos cursos dando providência aos encaminhamentos deliberados.

Aplicação e avaliação discente sobre os cursos da área de panificação e confeitaria em articulação com o Núcleo Pedagógico (pré-conselhos de classe).

Participação da divulgação de editais e eventos relativos aos cursos da área de panificação e confeitaria.

Representação do Campus em atividades e eventos relacionados ao setor sempre que designado pela Direção Geral, quando for representação externa, e pelo DEPE quando for interna.

Acompanhamento das 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.

Participação da acolhida semestral das turmas de cursos da área de panificação e confeitaria.

Apresentação dos projetos pedagógicos dos cursos aos docentes e parceiros, principalmente aos que iniciam o trabalho na instituição.

Articulação junto ao DEING questões relacionadas ao ingresso de alunos nos da área de panificação e confeitaria.

Execução de outras atividades, dentro de algumas competência, atribuídas pela Chefia do DEPE.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	25 de 19/03/16	Coordenação da Harmonização dos PPCs de Panificação e Confeitaria	2

Subtotal: 2.00

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Coordenação da Comissão de Harmonização / Alinhamento PPC 2016 do Curso Técnico de panificação e Curso Técnico de Confeitaria
Presidente da Comissão de Avaliação para a revalidação de diploma estrangeiro

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 18/08/2016 11:34:05

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
09/03/2016 19:31:16	30/07/2016 15:05:26