

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 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

Resumo das atividades: 1.1 Aulas

As aulas propostas foram realizadas de acordo com os planos de ensino.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.25

Subtotal: 11.25

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino

As aulas foram planejadas conforme o plano de ensino.

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

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O horário destinado ao atendimento ao aluno foi cumprido, e quando necessário a troca de horário, o departamento de ensino foi comunicado.
Não tive orientação de estágio nesse semestre.
Participei das reuniões de área conforme solicitado pela coordenação.
O Plano de estudos do componente curricular Microbiologia foi realizado. Duas alunas participaram do plano de estudos.

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

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

O Projeto pedagógico Aplicação da química dos alimentos, teve seu nome alterado para: Aplicação da fermentação como técnica de conservação de alimentos. O mesmo foi executado com a participação de 5 alunos do 2ª fase do Curso superior em gastronomia. Foi realizado cartazes e um início de um resumo expandido, como forma de divulgação do projeto.

O artigo "Uso de adoçantes microencapsulados" não foi concluído. Porém, foi elaborado um projeto de pesquisa destinado a Fapesc com a intenção de conseguir recursos financeiros para a aquisição de equipamentos para o Laboratório de Microbiologia e Tecnologia de alimentos.

O Grupo de pesquisa foi atualizado.

O Artigo Elaboração de bolo integral foi concluído.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
-	Articulador de área Panificação de Confeitaria	3

Subtotal: 3.00

Resumo das atividades: 4.2 Designação

As atividades de articulação de área foram realizadas, como especificação de utensílios, auxílio na distribuição da carga horária, desenvolvimento dos planos de ensino no nosso PPC. A Portaria que se refere é a 100/2016.

Foi solicitado fazer um cálculo do total de insumos que será usado no ano na área de panificação. O cálculo do componente curricular: Panificação avançada, panificação e viennessori, e bases para sobremesa foi realizado.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Não fui informada pela coordenação do curso superior em gastronomia sobre a necessidade da minha participação como suplente no colegiado do curso.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 20/02/2017 15:16:54

Avaliador: janeparisenti - Articulação de área: portariaDG 100/2016. CH destinada a orientação de estágio utilizada para atividade de quantificação de insumos (item descrito em 4.2) e preparação para assumir a Coordenação de Curso em 2017.1

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
16/08/2016 15:59:55	21/12/2016 14:51:29