

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2022-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Krischina Singer Aplevicz
Siape:	1543048
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	13.7	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	0	5. Atividades de Capacitação	10
3. Atividades de Extensão	4.3		

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	Nutrição	Gestão da Segurança dos Alimentos	Não	40	60	2
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em gastronomia	Gestão da Segurança dos Alimentos	Não	36	60	1.8
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em gastronomia	Microbiologia dos Alimentos	Não	36	60	1.8

Subtotal: 5.60

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As aulas ocorreram conforme o planejado, porém nas 3 primeiras semanas as aulas tiveram que ser formato não-presencial por recomendação médica de isolamento.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.6

Subtotal: 5.60

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Algumas aulas precisaram ser replanejadas devido ao formato não-presencial. As outras ocorreram conforme o planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Alunos diversos	1
Supervisão e orientação direta de estágio	Denise de Albulquerque	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	área, gestão, conselhos de classe, Mec	1

Subtotal: 2.50

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

O horário para atendimento ao aluno foi executado. Alguns alunos me procuraram fora do horário.

Participação na banca de conclusão de curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na gastronomia de Michele Medeiros e Clarissa Maia de Aquino.

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Não houve atividades relacionadas a pesquisa.

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Elaboração e submissão de projetos e programas para editais internos e externos ou em parceria com instituições externas - por projeto	Viabilização sustentável de destinos turísticos rurais que utilizam derivados de leite de cabra como atrativo.	Albernide	PJxxx-2022	2
Orientação de bolsistas ou voluntários nas atividades Aprovadas pela instituição	Viabilização sustentável de destinos turísticos rurais que utilizam derivados de leite de cabra como atrativo.	Albernide Albert	PJxxx-2022	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Viabilização sustentável de destinos turísticos rurais que utilizam derivados de leite de cabra como atrativo.	Albernide Albert	PJxxx-2022	1.3

Subtotal: 4.30

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

O projeto de pesquisa "Viabilização sustentável" foi submetido a Chamada do Campus e aprovado. O projeto já teve início na sua execução nesse semestre e a aluna Albernide já está sendo orientada e produzindo suas pesquisas.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria do(a) Reitor(a) N° 1296, de 5 de maio de 2022	Coordenador do curso técnico em panificação e confeitaria	FCC	12

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

A carga horária utilizada na coordenação ocorreu conforme planejado, teve atendimentos aos alunos, conversa com os professores e técnicos, elaboração de horários, planejamento do semestre, acompanhamento com a gravação do curso pelo Mec, conversas com as turmas, reuniões Depe, entre outras.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Não houve.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Não houve.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	3871, de 28 de dezembro de 2021	Curso de Microbiologia realizado pelo Centro Educacional de Desenvolvimento Profissional	10

Subtotal: 10.00

Resumo das atividades: 5. Capacitação

O curso executado foi da área de microbiologia e foi concluído com êxito.

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 15/09/2022 10:48:09

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
21/07/2022 17:42:18	22/07/2022 08:47:40