

## Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 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

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

Subtotal: 4.70

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

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/PROPPI	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/PROPPI	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**

### 3. Atividades de Extensão (não informado)

### 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**

#### 4.2 Designação (não informado)

#### 4.3 Representação (não informado)

### 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**

### PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 12/03/2019 14:26:40

Avaliador: janeparisenti

### Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
01/02/2019 09:34:45	11/03/2019 17:40:36