

## RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/1

Dados Cadastrais	
<b>Campus:</b>	Florianópolis - Continente
<b>Nome:</b>	Glaucia Fernanda Scheffel
<b>Regime de trabalho:</b>	40 horas
<b>Efetivo:</b>	Não (Substituto/Temporário)
<b>Afastamento:</b>	Não
<b>Área principal de atuação:</b>	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
<b>Titulação:</b>	Graduação

RESUMO - CH TOTAL: 0			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Ensino	0	4. Administração e Representação	0
2. Didático pedagógicas	0	5. Complementares	0
3. Pesquisa e Extensão	0	6. Capacitação	0

### 1. Atividades de ensino

#### 1.1 Aulas (não informado)

##### Resumo das atividades: 1.1 Aulas

Nada consta.

#### 1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)

##### Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas

Curso Técnico em Panificação e Confeitaria, módulo 2 - Projeto Integrador I - 55 minutos - 36 aulas semestrais - 2,6/semana: aulas ministradas em conjunto com a professora Roberta Caetano. A atividade desenvolvida consistiu na preparação e apresentação de oficinas temáticas, envolvendo unidade curriculares já cursadas pelos alunos (Habilidades Básicas, Higiene e Manipulação de Alimentos).

Curso Técnico em Panificação e Confeitaria, módulo 3 - Projeto Integrador II - 55 minutos - 36 aulas semestrais - 2,6h/semana: aulas ministradas em conjunto com a professora Roberta Caetano. A atividade desenvolvida consistiu na preparação de produtos panificáveis para pessoas com alguma restrição alimentar (diabetes, doença celíaca, intolerância a lactose) e na construção de uma embalagem e rótulo para o produto, envolvendo unidades curriculares já cursadas pelos alunos (Habilidades Básicas, Higiene e Manipulação de Alimentos, Nutrição Básica, Restrições Alimentares, Embalagens e Comercialização). (20 horas teóricas e 16 horas práticas)

Curso Técnico em Panificação e Confeitaria, módulo 3 - Embalagens e Comercialização - 55 minutos - 18 aulas semestrais - 1,2h/semana: Unidade curricular dividida com outro docente (responsável pela parte de Comercialização). As aulas sobre embalagens abordaram aspectos legais da rotulagem de alimentos assim como a composição dos materiais mais utilizados. Os alunos desenvolveram embalagens considerando os conhecimentos percebidos na unidade curricular. Todas as aulas ministradas foram teóricas.

Projeção Técnico em Panificação e Confeitaria, módulo 6 - Confeitaria Artística, Avançada e Ambientação - 45 aulas semestrais - 3,2h/semana: Unidade curricular assumida durante sua execução, em virtude do afastamento do docente anterior. As aulas ministradas consistiram na elaboração de produtos de confeitaria fina (bombons, tortas, sobremesas, bolos de pasta americana e docinhos). O plano de ensino inicial sofreu alterações para que as datas fossem adequadas. Todas as aulas ministradas foram práticas.

Curso Técnico em Gastronomia, módulo 2 - Habilidades Básicas (Bases para sobremesas) - 20 horas semestrais - 1,4h/semana: a unidade curricular consistiu na apresentação e execução de sobremesas simples e de baixa/média complexidade. Todas as aulas ministradas foram práticas.

Curso Técnico em Panificação e Confeitaria, módulo 2 - Ambientação Profissional - 36 semestrais - 2,6h/semana: a unidade curricular consistiu na preparação e execução de dois eventos envolvendo produtos panificáveis e técnicas de atendimento. (4 horas teóricas e 32 horas práticas).

Curso Superior em Gastronomia, módulo 3 - Nutrição, 8 horas semestrais - 0,6h/semana: auxílio prestado a professora Jane Parisenti durante aulas que necessitavam de conhecimentos específicos da área da panificação e confeitaria. (8 horas práticas)

### **1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos (não informado)**

#### **Resumo das atividades: 1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos**

Orientação de estágio curricular obrigatório: Jonathan Rudgerre Kuhl, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Josiane Miguel da Silva, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Greicy Vedana, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Greyce Cunha, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Vivian Barsosa Maldonado, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Vitor Camilo Klauberg, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Lair Sivone Barh Klug, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Luciana Medeiro Salles, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Marlete Santos, 0,5h/semana  
Orientação de estágio curricular obrigatório: Rafaela Pereira, 0,5h/semana  
Atendimento extraclasse a discentes: 2h/semana

### **2. Atividade didático pedagógicas (não informado)**

## Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

Preparação de aula (uc nova): 10,6h/semana

Reuniões Pedagógicas: 1h/semana

## 3. Pesquisa e Extensão

### 3.1 Pesquisa (não informado)

#### Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Nada consta.

### 3.2 Extensão (não informado)

#### Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Nada consta.

## 4. Atividades Administrativas e de Representação

### 4.1 Administração (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.1 Administração

Nada consta.

### 4.2 Gts e Comissões (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.2 Gts e Comissões

Nada consta.

### 4.3 Representação (não informado)

#### Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

## 5. Atividades Complementares (não informado)

#### Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Requisições de aulas práticas - 2,45h/semana

## 6. Capacitação (não informado)

#### Resumo das atividades: 6. Capacitação

Nada consta.

## Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 09/09/2014 20:56:51

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

**Informações sobre preenchimento do relatório**

**Preenchimento inicial**

27/08/2014 10:02:12

**Última alteração**

29/08/2014 17:39:07