

RSAD - Relatório Semestral de Atividades Docentes: 2014/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Berenice Giehl Zanetti
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. Ensino	6.55	4. Administração e Representação	12
2. Didático pedagógicas	3.08	5. Complementares	9.97
3. Pesquisa e Extensão	8	6. Capacitação	0.4

1. Atividades de ensino				
1.1 Aulas				
Curso	Componente Curricular	Duração Aula (Minutos)	Número de aulas no semestre	CH Semanal Calculada
Técnico em Panificação e Confeitaria	Panificação e Confeitaria Internacional	55	72	3.60
Técnico em Panificação e Confeitaria	Sustentabilidade na produção de refeições	55	4	0.20
Técnico em Gastronomia	Cozinha Brasileira	55	8	0.40
Superior em Gastronomia	Cozinha Brasileira	55	7	0.35

Subtotal: 4.55

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades acima descritas foram realizadas conforme planejamento e conforme descrição encontrada nos planos de ensino dos referidos componentes curriculares.
Na unidade panificação e confeitaria internacional foram desenvolvidas atividades no formato de seminários, conforme previsto no plano de ensino da UC.
Na UC de Sustentabilidade na produção de refeições participou-se de aula prática e banca de apresentação de produtos desenvolvidos pelos alunos da UC.
Na UC de cozinha brasileira participou-se de aulas práticas, bancas de apresentação dos pratos desenvolvidos pelos alunos e também foram realizadas leituras e correções ou sugestões de alterações nos trabalhos escritos.

1.2 Aulas de componentes curriculares novas (não informado)
Resumo das atividades: 1.2 Aulas Novas
Nada consta.

1.3 Atividades não incluídas acima - com atendimento de alunos		
Tipo	Informações adicionais	CH Semanal
Atendimento extra-classe a discentes		2

Subtotal: 2

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

O atendimento extra-classe foi realizado com agendamento prévio junto aos estudantes.

Este agendamentos dava-se através de email ou contato direto em sala de aula.

Os principais assuntos discutidos durante o atendimento eram dúvidas relacionadas a apresentação de seminários na UC de panificação e confeitaria iternacional.

Também durante o atendimento é que foram realizadas avaliações de alunos que não compareceram no dia agendado previamente e que justificaram por meio de atestado médico a impossibilidade.

2. Atividade didático pedagógicas

Atividade	CH Semanal
Atividade didático pedagógicas	2.28
Reuniões Pedagógicas	0.80

Subtotal: 3.08

Resumo das atividades: 2. Atividade didático pedagógicas

As atividades didático pedagógicas resemem-se na confecção de planos de ensino e na participação nas reuniões pedagógicas.

Estas atividades são de grande importância para um bom planejamento da UC no semestre e para o acompanhamento e solução de eventuais problemas.

3. Pesquisa e Extensão

3.1 Pesquisa

Aluno(s)	Documento aprovação	Título do Projeto	CH Ssemanal
Ana Caroline Martins de Carvalho	19/2014/PROPPPI	Desenvolvimento de creme de confeitiro com uso de adoçante microencapsulado	8

Subtotal: 8

Resumo das atividades: 3.1 Pesquisa

Acompanhamento da aluna Ana Carolina Martins de Carvalho nos testes realizados em laboratórios. Reuniões para acertar detalhes referentes aos testes realizados, bem como repasse de referências para a aluna realizar pesquisa teórica sobre o tema de pesquisa.

3.2 Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3.2 Extensão

Nada consta.

4. Atividades Administrativas e de Representação

4.1 Administração

Portaria	Função	CD/FG	CH Semanal
1.689	Coordenação de Panificação e Confeitaria	FG1	12

Subtotal: 12

Resumo das atividades: 4.1 Administração

- I. Elaborar e executar o Plano Anual de Trabalho da coordenação de cursos da área de panificação e confeitaria.
- II. Participar da identificação e do planejamento da oferta de cursos da área de panificação e confeitaria.
- III. Participar da elaboração e/ou revisão dos projetos curriculares de curso, socializando os projetos e informações pertinentes.
- IV. Participar da identificação da carga horária demandada para a realização dos cursos vigentes e a oferta de novas turmas.
- V. Participar da elaboração dos editais de ingressos de cursos da área de panificação e confeitaria.
- VI. Coordenar a implantação, desenvolvimento e conclusão dos cursos.
- VII. Dialogar 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).
- VIII. Promover a participação e envolvimento dos servidores nas discussões curriculares e desenvolvimento dos cursos.
- IX. Elaborar e aplicar instrumentos e estratégias que promovam a integração curricular dos cursos.
- X. Organizar e coordenar as reuniões dos cursos dando providência aos encaminhamentos deliberados.
- XI. Aplicar avaliação discente sobre os cursos da área de panificação e confeitaria em articulação com o Núcleo Pedagógico (pré-conselhos de classe).
- XII. Promover a identificação de um professor mediador de cada projeto externo ao IFSC, para articular as discussões, avaliar e encaminhar as necessidades e as especificações de materiais e atuar como um elo entre os envolvidos na execução de cada projeto.
- XIII. Identificar necessidades de capacitação para os servidores.
- XIV. Participar da elaboração do planejamento estratégico e do relatório de gestão com informações relacionadas a coordenação de panificação e confeitaria.
- XV. Participar da divulgação de editais e eventos relativos aos cursos da área de panificação e confeitaria.
- XVI. Representar o Campus em atividades e eventos relacionados ao setor sempre que designado pela Direção Geral, quando for representação externa, e pelo DEPE quando for interna.
- XVII. Indicar o professor mediador para os cursos que demandam relação com parceiros externos, e auxiliá-lo no desenvolvimento de suas funções.
- XVIII. Acompanhar as 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.
- XIX. Participar da acolhida semestral das turmas de cursos da área de panificação e confeitaria.
- XX. Apresentar os projetos pedagógicos dos cursos aos docentes e parceiros, principalmente aos que iniciam o trabalho na instituição.
- XXI. Articular junto ao DEING questões relacionadas ao ingresso de alunos nos cursos da área de panificação e confeitaria.
- XXII. Executar outras atividades, dentro de sua competência, atribuídas pela Chefia do DEPE.

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

Título	Objetivos	IN nº 08/2011	CH Semanal
Reunião com Direção Geral	Comunicação	Não	0.4
Reunião de Área	Comunicação	Não	0.3
Formatura dos cursos técnicos e Proeja	Homenagem aos alunos	Não	0.2
Requisições aulas práticas	Efetivação das aulas	Não	1.07

Pesquisa em Programa de Pós Graduação	Realização de disciplinas e elaboração do projeto de pesquisa de doutorado	Sim	8
---------------------------------------	--	-----	---

Subtotal: 9.97

Resumo das atividades: 5. Atividades Complementares

Realizadas conforme descrição: participação em reuniões com direção geral, reuniões de área e formatura dos cursos técnicos e proeja.
Confecção das requisições para efetivação das aulas práticas.
Realização de 2 disciplinas em programa de pós graduação (Doutorado em Geografia - UFSC)

6. Capacitação

Título	Tema, área ou título da pesquisa	CH Semanal
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	A definir pelo DEPE	0.4

Subtotal: 0.4

Resumo das atividades: 6. Capacitação

Formação sobre relação interpessoal realizada em 03 de fevereiro de 2015.

Informações sobre avaliação do relatório

Aprovado pela chefia em 10/03/2015 21:21:10

Avaliador: luiz.cabral - Aprovado

Informações sobre preenchimento do relatório

Preenchimento inicial	Última alteração
09/02/2015 10:24:24	23/02/2015 18:44:26