

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2016/2

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Fabiola Zimmermann Schmitz
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. Atividades de Ensino	17.9	4. Gestão e Representação	22.1
2. Atividades de Pesquisa	0	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	Confeitaria Artística	Não	72	55	3.6
Periódica	Não	Técnico	Panificação e Confeitaria	Ambientação Profissional	Sim	36	55	1.8
Subtotal: 5.40								

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
Foram ministradas aulas práticas nestas componentes curriculares ao longo do semestre.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	4.5
Subtotal: 4.50	

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
Planejamento, organização e reuniões relacionadas à organização de ensino.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	alunos do curso técnico de panificação e confeitaria	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reuniões do Técnico	1
Supervisão e orientação direta de estágio		5
Subtotal: 8.00		

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino
Neste campo, estão sinalizadas as reuniões pedagógicas realizadas com a área, com o Depe e do curso ao longo do semestre.
Supervisão de estágio
Atendimento Extra-classe destinado aos Bolos Artísticos de 107 anos do Campus Florianópolis e Reitoria (Carga horária de atividades complementares).

2. Atividades de Pesquisa (não informado)

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

Nada consta.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Elaboração de um casamento como atividade de Ambientação Profissional integrando o Curso Técnico de Panificação e Confeitaria e o Curso Técnico de Eventos

A elaboração de uma casamento no Campus Florianópolis Continente surgiu a partir de uma ação de integração entre os cursos técnicos. Nesse sentido, por tratar-se de dois cursos que possuem total afinidade, resolvemos unir o útil ao agradável e criar uma ambientação real e que desse oportunidade à sociedade.

A participação dos alunos em atividades do gênero é sempre bem-vinda e de grande importância no desenvolvimento de suas habilidades ao longo do curso. O ramo da panificação e confeitaria é muito importante para o setor de eventos, tendo em vista, o desenvolvimento de todas as preparações que fazem parte de um casamento e além disso, a harmonização do ambiente com os produtos.

Além de todos os aspectos positivos relacionados à atividade prática, convém lembrar que eventos desse tipo favorecem a oportunidade e visibilidade à nossa sociedade para conhecerem e participarem das atividades educativas dentro da nossa instituição.

O nosso grande Objetivo é formar o cidadão profissional apto a elaborar e servir produtos de panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental.

Através dessas ações torna-se mais fácil desenvolver a interdisciplinaridade e de certa forma, aproximar os conhecimentos teóricos à prática profissional.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
329 de 09 de fevereiro de 2015	Coordenação de Panificação e Confeitaria	FCC	21.5

Subtotal: 21.50

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Elaboração e execução do Plano semestral de Trabalho da coordenação de cursos da área de panificação e confeitaria.

Participação da identificação e do planejamento da oferta de cursos da área de panificação e confeitaria.

Participação da elaboração e/ou revisão dos projetos curriculares de curso, socializando os projetos e informações pertinentes.

Participação da identificação da carga horária demandada para a realização dos cursos vigentes e a oferta de novas turmas.

Participação da elaboração dos editais de ingressos de cursos da área de panificação e confeitaria.

Coordenação da implantação, desenvolvimento e conclusão dos cursos.

Atendimento 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).

Promoção a participação e envolvimento dos servidores nas discussões curriculares e desenvolvimento dos cursos.

Elaboração e aplicação de instrumentos e estratégias que promovam a integração curricular dos cursos.

Organização e coordenação das reuniões dos cursos dando providência aos encaminhamentos deliberados.

Aplicação e avaliação discente sobre os cursos da área de panificação e confeitaria em articulação com o Núcleo Pedagógico (pré-conselhos de classe).

Participação da divulgação de editais e eventos relativos aos cursos da área de panificação e confeitaria.

Representação do Campus em atividades e eventos relacionados ao setor sempre que designado pela Direção Geral, quando for representação externa, e pelo DEPE quando for interna.

Acompanhamento das 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.

Participação da acolhida semestral das turmas de cursos da área de panificação e confeitaria.

Apresentação dos projetos pedagógicos dos cursos aos docentes e parceiros, principalmente aos que iniciam o trabalho na instituição.

Articulação junto ao DEING questões relacionadas ao ingresso de alunos nos da área de panificação e confeitaria.

Execução de outras atividades, dentro de algumas competência, atribuídas pela Chefia do DEPE.

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria nº 22 16/03/2016.	Presidente da Comissão de Validação de diploma estrangeiro	0.6

Subtotal: 0.60

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação (não informado)

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Nada consta.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 15/02/2017 11:04:31

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial

30/07/2016 15:21:56

Última alteração

22/12/2016 12:15:18