

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2018/2

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	16.68	4. Gestão e Representação	13.6
2. Atividades de Pesquisa	9	5. Atividades de Capacitação	0.72
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	FIC	Produção de queijo, iogurte e doce de leite	Processamento de derivados lácteos	Não	50	55	2.5
Periódica	Não	Graduação	Superior Tecnologia em gastronomia 2	Tecnologia de alimentos	Não	80	55	4
Periódica	Não	Técnico	Técnico em confeitaria 1	Estrutura física e funcional de padarias e confeitarias	Sim	4	55	0.2

Subtotal: 6.70

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	5.08

Subtotal: 5.08

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	Atendimento 4f: 1430h às 1530h	1
Supervisão e orientação direta de estágio	Matheus de Jesus Gomes	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Matheus de Jesus Gomes	2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Planejamento (0,1), conselho de classe (0,2), de área (0,4), de curso (0,1) pedagógicas (empreendedorismo, 0,1)	0.9

Subtotal: 4.90

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

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
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
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Utilização do resíduo de cervejaria artesanal para elaboração de pães	-	Fluxo contínuo	1

Subtotal: 9.00

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

Portaria	Designação	CH
A definir	Produção para o SEPEI	0.6

Subtotal: 0.60

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	A definir	Capacitação promovida pela Campus	0.4
Congressos, feiras ou seminários	A definir	Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria - Florianópolis	0.32

Subtotal: 0.72

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 21/08/2018 15:36:16

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

30/07/2018 16:52:00

08/08/2018 19:49:51