

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2021-2

Dados Cadastrais	
Campus:	São Miguel do Oeste
Nome:	Patricia Fernanda Schons
Siape:	1845497
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	ALIMENTOS
Titulação:	Doutor

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	28.8	4. Gestão e Representação	4
2. Atividades de Pesquisa	7.2	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	Técnico em Alimentos	Projeto integrador	Não	40	60	2
Periódica	Não	Técnico	Técnico em Alimentos	Tecnologia de leites e derivados	Não	55	60	2.75
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Tecnologia de leites e derivados I	Não	68	60	3.4
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Alimentos	Química Orgânica	Não	60	60	3

Subtotal: 11.15

1.2 Atividades de organização de ensino

Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	11.15

Subtotal: 11.15

1.3 Atividades apoio ao ensino

Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse	Será ofertados semanalmente na quarta-feira das 18 às 20h, nas 4 unidades curriculares que ministrou.	2
Supervisão e orientação direta de estágio	Estudantes: Adair Bernardi e Eliezer Lunkes	1
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Estudantes: Jonas e Jaqueline	1
Coordenação, orientação e coorientação de projetos integradores	Estudantes: Adrieli, Erick, Larissa e Mariana	0.5
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	Reunião pedagógica (1h) e reunião da área de produção alimentícia (1h)	2

Subtotal: 6.50

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
-----------	--------------------	----------	----------------	----

Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Características do queijo colonial de leite cru durante a maturação	Erick Betu e Mariana Karlinski	01/2021/PROPPI-EM	6
Coordenação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente. (Obs.: não pode acumular com o item 2 no mesmo Projeto)	Pesquisa e extensão como princípio educativo em cursos da área de ciência e tecnologia de alimentos do IFSC -SMO		15/2021/PROPPI – DP	1.2

Subtotal: 7.20

3. Atividades de Extensão (não informado)

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação

Portaria	Designação	CH
Portaria N° 48 de 14 de abril de 2021	Encargo de responsabilidade pelo Laboratório de Leites e Derivados	2
A definir	Professora responsável por orientar as atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso II, no curso de Tecnologia em Alimentos do câmpus São Miguel do Oeste.	1
Portaria N° 63 de 3 de maio de 2021	Compor a Comissão Técnica de Análise, Avaliação e Acompanhamento dos processos licitatórios realizados pelo Câmpus São Miguel do Oeste do IFSC.	1

Subtotal: 4.00

4.3 Representação (não informado)

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 19/11/2021 00:08:22

Avaliador: diego.bissigo

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
24/09/2021 15:13:20	