

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Relatório 2018/1

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	18.35	4. Gestão e Representação	12
2. Atividades de Pesquisa	8.25	5. Atividades de Capacitação	1.4
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	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos/ 1 fase	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	Graduação	Tecnologia em Gastronomia	Gestão da Segurança de Alimentos/ 3 fase	Não	36	55	1.8
Periódica	Não	FIC	Processamento de queijos, iogurte e doce de leite	Processamento de Derivados do Leite	Sim	50	55	2.5
Periódica	Não	FIC	Técnico em Cozinha	Química dos Alimentos/ 2 fase	Não	36	55	1.8

Subtotal: 7.90

Resumo das atividades: 1.1 Aulas
As atividades ocorrerão conforme o planejado. Uma aula da UC química de alimentos não ministrei (somente a Professora Fabiana) por estar de atestado.

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	6.55

Subtotal: 6.55

Resumo das atividades: 1.2 Atividades de organização de ensino
As atividades foram realizadas conforme planejado.

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extra-classe a discentes	-	1
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)	-	0.9
Atendimento a aluno em pendência, sem constituição de turma	Plano de estudos Gestão da Segurança dos Alimentos	1

Orientação de trabalho de conclusão de curso (técnico, graduação, especialização)	Orientação de TCC do aluno Gabriel Formosa	1
---	--	---

Subtotal: 3.90

Resumo das atividades: 1.3 Atividades de apoio ao ensino

As reuniões de área foram realizadas mensais e discutidos temas como: projetos de curso, estrutura, insumos, sepei, distribuição de carga horárias. Foi realizado um plano de estudos com a aluna Paula Brasil para a UC de Higiene dos alimentos 2 do Curso Superior em Gastronomia. O TCC do aluno Gabriel Formosa não foi concluído, o aluno apresenta dificuldades de desenvolver o trabalho, tendo continuidade em 2018-2. Foram realizadas outras atividades não previstas na PSAD como:

- orientação de estágio do aluno Gabriel Formosa do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia;
- participação de banca de conclusão de curso da aluna Thalita Rosilei Nunes, sob orientação da professora Mariana Kilpp;
- acompanhamento de testes iniciais de pães do aluno Matheus de Jesus Gomes para o TCC em 2018-2;
- readequação do lay out dos laboratório de microbiologia e tecnologia de alimentos junto com a Professora Patricia Scheuer.

2. Atividades de Pesquisa

Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Coordenação de projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Estudo da maturação em queijo em câmara de maturação adaptada	Mateus de Jesus Gomes Geovana Cazali Thalita Rosilei Nunes Alessandro Petzold	Nº 34/ 2017/ PROPPI/ DAE	6
Orientação de bolsistas ou voluntários nos projetos aprovados pela Instituição	Estudo da maturação em queijo em câmara de maturação adaptada	Mateus de Jesus Gomes Geovana Cazali Thalita Rosilei Nunes Alessandro Petzold	Nº 34/ 2017/ PROPPI/ DAE	2.25

Subtotal: 8.25

Resumo das atividades: 2. Atividades de Pesquisa

As atividades de pesquisa foram realizadas conforme cronograma. Os alunos participaram da pesquisa e desenvolveram o início do artigo científico. Acompanham o desenvolvimento da câmara de maturação de queijos. Foram realizadas outras atividades não previstas na PSAD como:

Submissão do projeto de identificação de bactérias lácticas em queijo colonial, dando continuidade ao projeto, ao edital universal, sendo aprovado com bolsista.

3. Atividades de Extensão (não informado)

Resumo das atividades: 3. Atividades de Extensão

Nada consta.

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão

Portaria	Função	CD/FG/FCC	CH
Portaria 1229 de 11 de maio de 2017	Coordenação do Curso Técnico em Panificação	FCC	12

Subtotal: 12.00

Resumo das atividades: 4.1 Gestão

Nada consta.

4.2 Designação (não informado)

Resumo das atividades: 4.2 Designação

Nada consta.

4.3 Representação (não informado)

Resumo das atividades: 4.3 Representação

Nada consta.

5. Capacitação

Título	Portaria	Tema	CH
Curso de aperfeiçoamento ou curso ofertado em intercâmbio	x	Moodle	1
Curso de formação na modalidade presencial ou a distância	x	convocação	0.4

Subtotal: 1.40

Resumo das atividades: 5. Capacitação

Não participei do curso de formação do núcleo pedagógico por estar de atestado. Porém a carga horária foi utilizada na participação de outros cursos:

- Curso Bora fermentar, realizado na Universidade Estácio em 18/06/18;
- Curso de Maturação de queijo, a distância, promovido pelo Senac -MG em 10/04/18.

Informações sobre avaliação do planejamento

Aprovado pela chefia em 06/08/2018 14:40:47

Avaliador: janeparisenti

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
06/02/2018 09:35:14	04/07/2018 20:44:33