



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

PLANO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE

Semestre: 2018/1

Campus:	Campus Machado
Diretoria/Coordenação geral:	Aline Manke Nachtigall
Professor(a):	Anderson William Dominghetti
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	anderson.dominghetti@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	2326975
Status Plano de Trabalho:	Plano Publicado
Regime de trabalho:	40 horas
Fator de Atividade Docente (FAD):	2.48

ATIVIDADES			
Atividade	Quantidade	Descrição	Pontos
Horas de atendimento regular ao discente (art.4º/Portaria 17) (mínimo de 2 períodos de 60 minutos para os Docentes que não estão isentos de aulas por esta Normativa)	4.00	Segunda-feira de 9:30h às 11h. Quarta-feira de 8:30 às 9:30 e 13h às 14:30h.	8
Preparação de aula	5.60	Preparação de aula	0
Preparação de aula	10.40	Preparação de aula	0
Professor orientador de Programa de Monitoria de Ensino / por projeto	1.00	Orientação de monitoria não remunerada das disciplinas de Microbiologia de Alimentos e Metodologia Científica do curso técnico em alimentos.	2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.50	Visita técnica realizada com os discentes do 2º ano do curso técnico em alimentos à fábrica de produtos alimentícios Du Jeca (Poço Fundo - MG)	2
Realização de visita técnica, científica, cultural ou desportiva e acompanhamento em atividades extracurriculares / por evento	0.50	Visita técnica com os alunos do 7º período de Ciência dos Alimentos à empresa SM Alimentos, em Varginha-MG.	2
Coordenação de cursos de formação inicial e continuada (FIC)	2.00	Curso FIC de interpretação de análises de solo e recomendação de adubação aos alunos da Agronomia.	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			19.00

AULAS					
Tipo	Qtd. de aulas	Tempo de aula	Qtd. de disciplinas	Qtd. de turmas	Descrição

Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	7.00	48.00	3	2	Microbiologia de Alimentos - 1º Ano Téc. Alimentos. Metodologia Científica - 1º Ano Téc. Alimentos. Processamento de grãos, raízes e tubérculos - 2º Ano Téc. Alimentos.
Aulas em Cursos de Graduação	13.00	48.00	5	4	Processamento de grãos, raízes e tubérculos - 7º período Ciência dos Alimentos. Processamento de produtos de origem animal - 9º período Agronomia. Legislação de alimentos - 5º período Ciência dos Alimentos. Seminários - 5º período Ciência dos Alimentos. Metodologia Científica - 3º período Ciência dos Alimentos.
Total de pontos atribuídos para aulas:					80.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	24.00	19.00
	Aulas	16.00	80.00
	Total:	40.00	99.00

Observações / Justificativas: