



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: 2018/2

Campus:	Campus Avançado Carmo de Minas
Diretoria/Coordenação geral:	Luiz Gustavo de Mello
Professor(a):	Belami Cássia da Silva
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	belami.silva@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	1616244
Status Plano de Trabalho:	Plano Publicado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	2.42

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)	3.00	Atendimento aos discentes dos módulos 2, 3 e 4	6
Preparação de aula	13.11	Preparação de aula	0
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.39	1 orientado de estágio do curso Técnico de Alimentos módulo 4	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.39	1 orientação de estágio supervisionado, alunos do módulo 3	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.39	1 orientação de estágio supervisionado, aluno do módulo 3	1
Atuação como parecerista ad hoc de trabalhos apresentados em eventos / por evento	0.49	Avaliador dos projetos da Jornada Científica	1
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.94	Atuação como membro do colegiado do curso Técnico Subsequente de Alimentos	5
Coordenador do NIPE ou GEAPE / por coordenação	6.80	Coordenadora do GEAPE	25
Total de pontos atribuídos para atividades:			40.00

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

Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	18.00	45.00	6	3	Todas as aulas para o curso Técnico Subsequente sendo: 2 aulas de Tecnologia de Bebidas, 4 aulas de análise de alimentos, 2 aulas de Tecnologia de produtos apícolas e ovos, 4 aulas de higiene na indústria de alimentos, 2 aulas de aproveitamento de resíduos e subprodutos, 4 aulas Tecnologia de carnes, pescados e derivados
Total de pontos atribuídos para aulas:					54.00

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	26.50	40.00
	Aulas	13.50	54.00
	Total:	40.00	94.00

Observações / Justificativas: