



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

RELATÓRIO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE

Semestre: 2017/2

Campus:	Campus Machado
Diretoria/Coordenação geral:	Aline Manke Nachtigall
Professor(a):	Vanderley Almeida Silva
Situação(a):	Em exercício
Contato(s):	vanderley.almeida@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE:	2085784
Status Plano de Trabalho:	Relatório Aprovado
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva
Fator de Atividade Docente (FAD):	2.97

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	Atendimento aos discentes no Prédio - Núcleo de Alimentos Segunda Feira 13:00 as 14:15h e das 16:15 as 17:00h Quinta feira das 13:00 as 15:00h	8
Preparação de aula	4.51	Preparação de aula	0
Preparação de aula	2.58	Preparação de aula	0
Atuação em espetáculo artístico (teatro, dança, música, visual, áudio) / por atuação	0.40	Apresentação semanal do quadro Prato da Semana na Rádio Estação Cultura FM.	1.5
Atuação como membro titular de Comissões designadas por portaria da direção geral do campus / por atuação	0.40	Membro Titular da Comissão disciplinar dos Cursos técnicos de Nível Médio.	2
Coordenação Cursos com integralização em 3 a 4 anos e entrada anual	17.70	COORDENADOR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO, Código FCC, deste Instituto - Câmpus Machado.	44
Atuação como presidente ou membro titular de Colegiado de Curso e NDE / por atuação	1.61	Atuação como membro titular do NDE do curso bacharelado em ciencias dos alimentos.	5
Total de pontos atribuídos para atividades:			60.50

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	3	1- Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio Disciplina: Processamento de Frutas e Hortaliças Carga horária total da disciplina: 96 horas Número de aulas total da disciplina: 120 aulas 2- Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio Disciplina: Panificação, Confeitaria e Pastifício Carga horária total da disciplina: 64 horas Número de aulas total da disciplina: 80 aulas 3- Curso: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio Disciplina: Processamento de Grãos, Raízes e Tubérculos Carga horária total da disciplina: 64 horas Número de aulas total da disciplina: 80 aulas
Aulas em Cursos de Graduação	4.00	48.00	1	1	Nome da Disciplina: Microbiologia de Alimentos Período: 4º Carga Horária: 64 horas
Total de pontos atribuídos para aulas:					35.20

RESUMO			
	Tipo	Horas	Pontos
	Atividades	31.20	60.50
	Aulas	8.80	35.20
	Total:	40.00	95.70

Observações / Justificativas: