



## 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: 2017/1

<b>Campus:</b>	Campus Machado
<b>Diretoria/Coordenação geral:</b>	Aline Manke Nachtigall
<b>Professor(a):</b>	Julio Cesar de Carvalho
<b>Situação(a):</b>	Em exercício
<b>Contato(s):</b>	julio.carvalho@ifsuldeminas.edu.br
<b>Matrícula SIAPE:</b>	1046809
<b>Status Plano de Trabalho:</b>	Relatório Aprovado
<b>Regime de trabalho:</b>	Dedicação Exclusiva
<b>Fator de Atividade Docente (FAD):</b>	2.55

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 de alunos do técnico em Alimentos no núcleo de alimentos na minha sala = 2 horas por semana na quarta-feira das 7:00 as 9:00. Atendimento aos alunos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Agronomia no núcleo de alimentos na minha sala = 2 horas por semana na terça-feira das 13:00 às 15:00.	8
Preparação de aula	10.30	Preparação de aula	0
Preparação de aula	5.89	Preparação de aula	0
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.37	Orientação da aluna do Curso Técnico em Alimentos Bruna de Lima Tamelini no estabelecimento Lar São Vicente de Paulo com carga horária de 120 horas.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.37	Orientação da aluna do Curso Técnico em Alimentos Daiane de Jesus Monteiro no Estabelecimento Associação Protetora de Divisa Nova com carga horária de 240 horas.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.37	Orientação da aluna Eduarda Signoretti Campos do curso técnico em alimentos no estabelecimento Rodrigues Dias e Cia Ltda com carga horária de 132 horas.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.37	Orientação da aluna Mikaela Martins de Bem do curso técnico de alimentos no estabelecimento Restaurante do Chico com carga horária de 100 horas.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.37	Orientação da aluna Mirella Pereira da Silva do curso técnico em alimentos no estabelecimento Restaurante do Chico com carga horária de 120 horas.	1
Orientação e/ou supervisão de Estágio Curricular obrigatório por discente	0.37	Orientação da aluna Raiane Roberta Ferreira Damasceno do curso técnico em alimentos no estabelecimento Restaurante do Chico com carga horária de 122 horas.	1

<b>Total de pontos atribuídos para atividades:</b>	<b>14.00</b>
----------------------------------------------------	--------------

<b>AULAS</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Qtd. de aulas</b>	<b>Tempo de aula</b>	<b>Qtd. de disciplinas</b>	<b>Qtd. de turmas</b>	<b>Descrição</b>
Aulas em Cursos de Nível Médio / Técnico	14.00	48.00	3	2	Atividade prática orientada/Técnico em Alimentos = 9 aulas Panificação, Confeitaria e Pastifício/ Técnico em Alimentos = 2 aulas Microbiologia de Alimentos/ Técnico em Alimentos = 3 aulas
Aulas em Cursos de Graduação	8.00	48.00	3	2	- Higiene na Indústria de Alimentos/Ciência e Tecnologia de Alimentos = 3 aulas - Química de Alimentos II/ Ciência e Tecnologia de Alimentos = 3 aulas - Processamento de Produtos de Origem Animal/Agronomia (disciplina com 3 aulas dividida por 2 professores) = 1,5 aulas
<b>Total de pontos atribuídos para aulas:</b>					<b>80.00</b>

<b>RESUMO</b>			
	<b>Tipo</b>	<b>Horas</b>	<b>Pontos</b>
	Atividades	22.40	14.00
	Aulas	17.60	80.00
	<b>Total:</b>	<b>40.00</b>	<b>94.00</b>

**Observações / Justificativas:**