



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Câmpus Porto Alegre

EDITAL Nº 006, DE 13 DE FEVEREIRO DE 2013.

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO
Área Panificação e Confeitaria, Massas e Biscoitos, Bioquímica para Panificação e Confeitaria, Alimentos para fins
Especiais

ANEXO I

TABELA DE VALORES PARA JULGAMENTO DE TÍTULOS

	PONTUAÇÃO	MÁXIMO
TITULAÇÃO ACADÊMICA		35
I. Curso técnico profissional de nível médio na área	5 pontos	5 pontos
II. Licenciatura plena ou formação pedagógica	3 pontos	3 pontos
III. Especialização na área ou em educação	6 pontos	6 pontos
IV. Mestrado na área ou em educação	9 pontos	9 pontos
V. Doutorado na área ou em educação	12 pontos	12 pontos
EXPERIÊNCIA DOCENTE		30
Experiência adquirida no magistério (docência).	5 pontos por semestre excluída fração de meses e dias	20
Experiência em atividade de ensino não regular (cursos, palestras ou conferências)	1 ponto por evento	4
Orientação acadêmica concluída (estágio, trabalho de conclusão de curso, iniciação científica, monografia, dissertação e tese)	2 por trabalho	6
TRABALHOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS		15
Resumos na área publicados em anais ou congressos	1 por trabalho	5
Artigos de natureza técnica ou científica na área publicado em revistas indexadas	2 por trabalho	6
Livro ou Capítulo de livro publicado na área	2 por trabalho	4
EXPERIÊNCIA TÉCNICA E PROFISSIONAL		20
Experiência Profissional não docente na área da atuação exigida para o cargo	5 pontos por semestre excluída fração de meses e dias (Comprovado mediante Carteira de Trabalho ou contrato de prestação de serviço)	20
Total		100



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Câmpus Porto Alegre

ANEXO II

EDITAL Nº 006, DE 13 DE FEVEREIRO DE 2013.
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO
Área Panificação e Confeitaria, Massas e Biscoitos, Bioquímica para Panificação e Confeitaria, Alimentos para fins
Especiais

**A PROVA DIDÁTICA TERÁ A DURAÇÃO
MÍNIMA DE 25 (VINTE E CINCO) E MÁXIMA DE 30 (TRINTA) MINUTOS.**

PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

A Prova de Desempenho Didático será avaliada pelos critérios a seguir:

Ficha de Avaliação da prova de desempenho didático

Candidato: _____

Área: _____

Tema da Aula: _____

Data: _____ Horário inicial _____ Horário final: _____

Critérios	Pontuação máxima	Pontuação atribuída
Bloco A – Apresentação do plano de aula	30	
1. Clareza e adequação dos objetivos ao tema	10	
2. Dados essenciais do conteúdo e adequação ao nível de ensino, objetivos e tema definido	10	
3. Adequação de tempos, metodologia e recursos didáticos	10	
Bloco B – Apresentação didática	70	
1. Grau de conhecimento, domínio e atualidade do conteúdo	20	
2. Desenvolvimento do conteúdo de forma objetiva, clara e sequencial	20	
3. Apresentação e relação do conteúdo com a prática e/ou aspectos da realidade.	15	
5. Facilidade de expressão e comunicação, fluência, correção e desembaraço.	15	
Total de pontos	100	