

# Matriz Curricular

Quadro 1 Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR: CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM GASTRONOMIA								
	COMPONENTES CURRICULARES	1ºANO	2ºANO	3ºANO	TOTAL DE CARGA HORÁRIA	QUANTIDADE DE AULAS SEMANAIS/ANO		
						1º ANO	2º ANO	3º ANO
FORMAÇÃO GERAL	<b>ÁREA: MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS</b>							
	MATEMÁTICA I, II e III	120	80	120	320	3	2	3
	<b>ÁREA: CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS</b>							
	Biologia I, II e III	80	40	80	200	2	1	2
	Química I, II e III	80	80	80	240	2	2	2
	Física I, II e III	80	80	40	200	2	2	1
	<b>ÁREA: LINGUAGENS E SUAS TECNOLOGIAS</b>							
	Educação Física I, II e III	80	80	80	240	2	2	2
	Artes		80		80		2	
	Língua Portuguesa I, II e III	80	80	120	280	2	2	3
	Língua Inglesa I, II e III	40	40	40	120	1	1	1
	<b>ÁREA: CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS</b>							
	Geografia I, II e III	80	40	80	200	2	1	2
	História I, II e III	80	80	40	200	2	2	1
	Filosofia			80	80			2
	Sociologia		80		80		2	
	<b>CARGA HORÁRIA DA BASE COMUM POR ANO</b>	<b>720</b>	<b>760</b>	<b>760</b>				
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DA FORMAÇÃO GERAL</b>					<b>2.240</b>			
	Empreendedorismo	40			40	1		
	Informática		40		40		1	
	Ética e Relações Interpessoais	40			40	1		
	Redação			80	80		2	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO NÚCLEO DIVERSIFICADO</b>					<b>200</b>			
PARTE PROFISSIONALIZANTE	Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações	40			40	1		
	História da Gastronomia	40			40	1		
	Higiene e Segurança dos Alimentos	40			40	1		
	Noções de Nutrição	40			40	1		
	Etiqueta Social e Profissional	40			40	1		
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	40			40	1		
	Saúde e Segurança do Trabalho	40			40	1		
	Hospitalidade, Turismo e Gastronomia		40		40		1	
	Habilidades básicas de Cozinha		80		80		2	

	Planejamento de Cardápio		40		40		1	
	Serviços de Alimentos e Bebidas		40		40		1	
	Cozinha das Américas		40				1	
	Cozinhas Regionais Brasileiras			80	80			2
	Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos			40	40			1
	Introdução à Confeitaria e Panificação			80	80			2
	Gastronomia Hospitalar			40	40			1
	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos			40	40			1
	Prática Profissional		40		40		1	
	<b>TOTAL DE AULAS POR ANO</b>	1.080	1.080	1.120				
<b>TOTAL DE AULAS SEMANAIS</b>						27	27	28
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DA PARTE PROFISSIONALIZANTE</b>					840			
<b>OPTATIVAS</b>	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)							
	Espanhol Aplicado à Gastronomia							
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>					80		#	
<b>RESUMO GERAL DA CARGA HORÁRIA</b>	BASE NACIONAL COMUM CURRICULAR						2.240	
	PARTE DIVERSIFICADA						200	
	PARTE PROFISSIONALIZANTE						840	
	ITINERÁRIO FORMATIVO (PARTE DIVERSIFICADA+PARTE PROFISSIONALIZANTE)						1.040	
	<b>TOTAL DE CARGA HORÁRIA SEM ESTÁGIO</b>						<b>3.280</b>	

Fonte: elaborada pela comissão

\*A carga horária da Prática Profissional Supervisionada (PPS) já está contabilizada no Projeto Integrador, efetivada ao longo de todo o curso.