



**MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2019**

Unidade Escolar	Etec João Gomes de Araújo		Código	068	Município	Pindamonhangaba					
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER		Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA (2,5)			Plano de Curso	204				
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto n.º 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 758, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 54.											
MÓDULO I – 1º semestre de 2019			MÓDULO II – 2º semestre de 2019			MÓDULO III – 1º semestre de 2020					
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Etiqueta Social e Relações Interpessoais	50	00	50	II.1 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	III.1 – Cozinha Brasileira	00	100	100
I.2 – Higiene e Segurança Alimentar	50	00	50	II.2 – Cozinha Fria	00	100	100	III.2 – Cozinha Contemporânea	00	100	100
I.3 – História da Gastronomia e Hospitalidade	50	00	50	II.3 – Cozinha Internacional Clássica	00	100	100	III.3 – Empreendedorismo no Mercado de Alimentos e Bebidas	50	00	50
I.4 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.4 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	III.4 – Harmonização	00	50	50
I.5 – Nutrição e Matérias-Primas na Alimentação	50	00	50	II.5 – Eventos Gastronômicos e Montagem de Cardápios	00	100	100	III.5 – Inglês Instrumental	50	00	50
I.6 – Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros nos Ambientes Gastronômicos	50	00	50	II.6 – Planejamento de Ambientes Gastronômicos	50	00	50	III.6 – Panificação e Doçaria	00	100	100
I.7 – Técnicas de Cozinha e Restaurante	00	100	100	II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	50	00	50	III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	00	50	50
I.8 – Técnica Dietética Gastronômica	00	100	100								
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>400</b>	<b>500</b>
<b>MÓDULO I</b> Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA			<b>MÓDULOS I + II</b> Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS			<b>MÓDULOS I + II + III</b> Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA					
Total da Carga Horária Teórica	550 horas-aula		Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas						
Total da Carga Horária Prática	950 horas-aula		Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado.						
Observação	A carga horária descrita como <b>prática</b> é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.										
Data:	06,12,2018		 Márcio Mota de Campos RG: 78.225.297-8 Diretora de Escola		Homologação: 06,12,2018  SUPERVISOR EDUCACIONAL (Assinatura e carimbo)		Márcio Mota de Campos Assistente de Supervisão Educacional Regional Vale do Paraíba GSE/CETEC/ Centro Paula Souza RG: 42.732-7				

