

MATRIZ CURRICULAR – 2021 – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL				SPdoc – Protocolo (Nº/Ano)		/	
Unidade Escolar	ETEC PROFESSOR CAMARGO ARANHA		Código	012	Município	SÃO PAULO	
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER						
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM COZINHA (Diurno – Manhã/Tarde)					Plano de Curso	346
Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1340, de 17-11-2017, publicada no Diário Oficial de 18-11-2017 – Poder Executivo – Seção I – página 42.							
Base Nacional Comum Curricular	Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
			2021	2022	2023		
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional		120	120	120	360	300
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional		80	80	80	240	200
	Matemática		120	120	120	360	300
	História		80	80	-	160	133
	Geografia		80	80	-	160	133
	Física		80	80	-	160	133
	Química		80	80	-	160	133
	Biologia		80	80	-	160	133
	Educação Física		-	80	80	160	133
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol		-	-	*	*	*
	Arte		-	-	80	80	67
	Filosofia		-	-	40	40	33
Sociologia		-	-	40	40	33	
Total da Base Nacional Comum Curricular		720	800	560	2080	1733	
Formação Técnica e Profissional	Hospitalidade e Etiqueta na Gastronomia		80	-	-	80	67
	Técnicas de Cozinha e Restaurante		160	-	-	160	133
	Higiene e Segurança nos Serviços de Alimentação		80	-	-	80	67
	Técnica Dietética e Nutrição		160	-	-	160	133
	Aplicativos Informatizados		-	80	-	80	67
	Eventos e Planejamento de Ambientes Gastronômicos		-	160	-	160	133
	Panificação e Confeitaria		-	160	-	160	133
	Ética e Cidadania Organizacional		-	-	40	40	33
	Cozinha Brasileira		-	-	160	160	133
	Cozinha Internacional e Contemporânea		-	-	160	160	133
	Organização do Portfólio Profissional		-	-	80	80	67
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha		-	-	80	80	67
	Total da Formação Técnica e Profissional		480	400	520	1400	1167
TOTAL GERAL DO CURSO		1200	1200	1080	3480	2900	
Aulas semanais		30	30	27	-	-	
Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática – em laboratório)	1ª Série	Higiene e Segurança nos Serviços de Alimentação; Hospitalidade e Etiqueta na Gastronomia; Técnicas de Cozinha e Restaurante; Técnica Dietética e Nutrição.					
	2ª Série	Aplicativos Informatizados; Eventos e Planejamento de Ambientes Gastronômicos; Panificação e Confeitaria.					
	3ª Série	Cozinha Brasileira; Cozinha Internacional e Contemporânea; Organização do Portfólio Profissional; Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha.					
Certificados e Diploma	1ª Série	Sem certificação técnica					
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA					
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA					
Observações	* – Os conhecimentos da “Língua Estrangeira Moderna – Espanhol” serão desenvolvidos por meio de parceria com E.E. Professora Julia Macedo Pantoja. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).						
Data: _____ _____ DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)			Homologação: _____ _____ SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)				