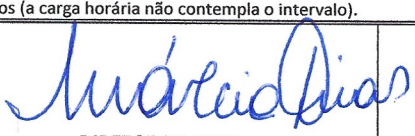


| MATRIZ CURRICULAR – 2022 – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL | | | | SPdoc – Protocolo (Nº/Ano) | | / | | |
|---|---|---|---|----------------------------|---|----------------|------------------------|-----|
| Unidade Escolar | Etec Professor Camargo Aranha | | Código | 012 | Município | São Paulo | | |
| Eixo Tecnológico | TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER | | | | | | | |
| Habilitação Profissional | TÉCNICO EM GASTRONOMIA (Diurno – Manhã/Tarde) | | | | | Plano de Curso | 631 | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2159, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76. | | | | | | | | |
| Base Nacional Comum Curricular | Componentes Curriculares | | Carga Horária em Horas-aula | | | | Carga Horária em Horas | |
| | | | 1ª SÉRIE | 2ª SÉRIE | 3ª SÉRIE | Total | | |
| | | | 2022 | 2023 | 2024 | | | |
| | Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional | | 120 | 120 | 160 | 400 | 333 | |
| | Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional | | 80 | 80 | 80 | 240 | 200 | |
| | Matemática | | 120 | 120 | 160 | 400 | 333 | |
| | Física | | 80 | 80 | - | 160 | 133 | |
| | História | | 80 | 80 | - | 160 | 133 | |
| | Química | | 80 | 80 | - | 160 | 133 | |
| | Biologia | | 80 | 80 | - | 160 | 133 | |
| | Geografia | | 80 | 80 | - | 160 | 133 | |
| | Educação Física | | - | 80 | 80 | 160 | 133 | |
| | Arte | | - | - | 80 | 80 | 67 | |
| Filosofia | | - | - | 40 | 40 | 33 | | |
| Sociologia | | - | - | 40 | 40 | 33 | | |
| Total da Base Nacional Comum Curricular | | 720 | 800 | 640 | 2160 | 1800 | | |
| Formação Técnica e Profissional | Aplicativos Informatizados | | Prática | 80 | - | - | 80 | 67 |
| | Gastronomia e Hospitalidade | | Teoria | 80 | - | - | 80 | 67 |
| | Nutrição e Higiene dos Alimentos | | Prática | 160 | - | - | 160 | 133 |
| | Técnicas Gastronômicas I e II | | Prática | 160 | 160 | - | 320 | 267 |
| | Ética e Cidadania Organizacional | | Teoria | - | 40 | - | 40 | 33 |
| | Panificação e Confeitaria | | Prática | - | 200 | - | 200 | 167 |
| | Eventos Gastronômicos | | Prática | - | - | 160 | 160 | 133 |
| | Negócios em Gastronomia | | Teoria | - | - | 80 | 80 | 67 |
| | Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Gastronomia | | Prática | - | - | 160 | 160 | 133 |
| | Produções Gastronômicas | | Prática | - | - | 160 | 160 | 133 |
| Total da Formação Técnica e Profissional | | | 480 | 400 | 560 | 1440 | 1200 | |
| TOTAL GERAL DO CURSO | | | 1200 | 1200 | 1200 | 3600 | 3000 | |
| Aulas semanais | | | 30 | 30 | 30 | - | - | |
| 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 GASTRONOMIA | | | | | |
| Observações | <ol style="list-style-type: none"> Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como "Prática", são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas). Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo). | | | | | | | |
| Data: 14/12/2021 | |  DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo) | | | Homologação: _____ SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo) | | | |

Marcia Dias
RG: 18.159.918-1
Diretor de Escola