

<b>MATRIZ CURRICULAR – 2º SEMESTRE DE 2020</b>						SPdoc – Protocolo (Nº/Ano)		/		
Unidade Escolar				Código		Município				
Eixo Tecnológico		TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER			Habilitação Profissional de <b>TÉCNICO EM COZINHA</b>				Plano de Curso	385
Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162, de 12-11-2018; Indicação CEE 169/2018. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1645, de 12-6-2019, publicada no Diário Oficial de 13-6-2019 – Poder Executivo – Seção I – página 53.										
<b>MÓDULO I – 2º semestre de 2020</b>					<b>MÓDULO II – 1º semestre de 2021</b>					
Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)			
		Teoria	Prática	Total			Teoria	Prática	Total	
I.1 – Técnicas de Cozinha e Restaurante		00	100	100	II.1 – Cozinha Brasileira		00	100	100	
I.2 – Higiene e Segurança nos Serviços de Alimentação		60	00	60	II.2 – Cozinha Internacional e Contemporânea		00	100	100	
I.3 – Aplicativos Informatizados		00	40	40	II.3 – Panificação e Confeitaria		00	100	100	
I.4 – Técnicas Dietéticas e Nutrição		00	100	100	II.4 – Ética e Cidadania Organizacional		40	00	40	
I.5 – Hospitalidade e Eventos Gastronômicos		00	100	100	II.5 – Organização de Portfólio Profissional		00	60	60	
I.6 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		40	00	40	II.6 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha		00	100	100	
I.7 – Inglês Instrumental		60	00	60						
<b>TOTAL</b>		<b>160</b>	<b>340</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>		<b>40</b>	<b>460</b>	<b>500</b>	
<b>MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA</b>					<b>MÓDULOS I + II</b> Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de <b>AUXILIAR DE COZINHA</b> Habilitação Profissional de <b>TÉCNICO EM COZINHA</b>					
<b>Total da Carga Horária Teórica</b>		200 horas-aula			<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>		80 horas			
<b>Total da Carga Horária Prática</b>		800 horas-aula			<b>Estágio Supervisionado</b>		Este curso não requer Estágio Supervisionado.			
<b>Observação</b>	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: ____/____/____					Homologação: ____/____/____					
<b>DIRETOR DE ETEC</b> (Assinatura e carimbo)					<b>SUPERVISOR EDUCACIONAL</b> (Assinatura e carimbo)					