

MATRIZ CURRICULAR – 2024 – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Unidade Escolar	ETEC CARLOS DE CAMPOS		Código	045	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 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2450, de 4-10-2022, publicada no Diário Oficial de 5-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.							
Base Nacional Comum Curricular	Área de Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
			2024	2025	2026		
	Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	120	120	120	360	300
		Língua Inglesa	80	80	80	240	200
		Língua Espanhola	-	-	80	80	67
		Arte	-	-	80	80	67
		Educação Física	-	80	80	160	133
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática	120	120	120	360	300
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Física	80	80	-	160	133
		Química	80	80	-	160	133
		Biologia	80	80	-	160	133
	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História	80	80	-	160	133
		Geografia	80	80	-	160	133
		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	<p>1. 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).</p> <p>2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.</p> <p>3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).</p>						
Data:	____/____/____			Homologação:	____/____/____		
	DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)				SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)		