

## Matriz Curricular – Formação Básica

Disciplina	Carga Horária/Semanal				CH Total	
	1º	2º	3º	4º	H/a	H/r
Língua Portuguesa	5	4	3	3	300	250
Arte		2	1		60	50
Educação Física			2	1	60	50
Matemática	4	4	2	2	240	200
Química	3	3			120	100
Física			3	3	120	100
Biologia	3	3			120	100
História	2	2	2		120	100
Geografia		2	2	2	120	100
Sociologia	2			1	60	50
Filosofia	3				60	50
Inglês	3			3	120	100
<b>Subtotal CH</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>1500</b>	<b>1250</b>

## Matriz Curricular – Formação Profissional

Disciplina	Carga Horária/Semanal				CH Total	
	1º	2º	3º	4º	H/a	H/r
Informática I			3		60	45
Microbiologia de alimentos		2			40	30
Massas e biscoitos				2	40	30
Controle de qualidade		3			60	45
Panificação I			5		100	75
Confetaria I				5	100	75
Administração de organizações em panificação				3	60	45
Fabricação de Salgados			2		40	30
<b>Subtotal CH</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>500</b>	<b>375</b>