

1.8.4 MATRIZ CURRICULAR

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
 CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO

Rua Sebastião Joventino, s/nº, Destilaria Central, Cabo de Santo Agostinho/PE, CEP: 54.510-110

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM COZINHA – 2016

SEMANAS LETIVAS: 20 SEMANAS

TURNOS: DIURNO

HORA AULA: 45 minutos

Fundamentação Legal: LDB 9394/1996 e alterações; Lei Federal nº 11.892/2008; Decreto Federal nº 5.154/2004 e alterações; Resolução CNE/CEB nº 01/2014.

MATRIZ CURRICULAR

| COMPONENTES CURRICULARES | CRÉDITOS | CHT* | | PRÉ-REQUISITO | CO-REQUISITO | |
|--------------------------|--|-----------|------------|---------------|--------------|---|
| | | h/a | h/r | | | |
| I Período | Habilidades e Técnicas Culinárias I | 6 | 120 | 90 | - | - |
| | Higiene na Produção de Alimentos | 3 | 60 | 45 | - | - |
| | Cozinha Europeia | 4 | 80 | 60 | - | - |
| | Gastrotecnia | 3 | 60 | 45 | - | - |
| | Noções de Estrutura, Fluxo e Equipamentos de Cozinha | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | História da Gastronomia | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | Português Instrumental | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | Matemática Aplicada | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | TOTAL POR PERÍODO | 24 | 480 | 360 | - | - |
| II Período | Cozinha Brasileira | 6 | 120 | 90 | - | - |
| | Habilidades e Técnicas Culinárias II | 4 | 80 | 60 | - | - |
| | Cozinha Pernambucana | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | Conservação de Alimentos | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | Planejamento de Receituário Gastronômico | 3 | 60 | 45 | - | - |
| | Cozinha das Américas | 4 | 80 | 60 | - | - |
| | Ética Profissional e Relações Interpessoais | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | Segurança do Trabalho na Cozinha | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | TOTAL POR PERÍODO | 25 | 500 | 375 | - | - |
| III Período | Panificação e Confeitaria | 6 | 120 | 90 | - | - |
| | Cozinha Asiática e Oriental | 5 | 100 | 75 | - | - |
| | Empreendedorismo | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | Inovação em Gastronomia | 2 | 40 | 30 | - | - |
| | Técnicas de Serviço de Sala e Bar | 4 | 80 | 60 | - | - |
| | Eventos Gastronômicos | 3 | 60 | 45 | - | - |
| | Noções de Enologia e Harmonização | 3 | 60 | 45 | - | - |
| | TOTAL POR PERÍODO | 25 | 500 | 375 | - | - |

| | |
|---|--------------|
| Carga Horária Total (em horas-aula) | 1.480 |
| Carga Horária Total (em horas-relógio) | 1.110 |
| Prática Profissional | 150 |
| Total Geral (em horas) | 1.260 |

* A Carga Horária Total dos componentes curriculares é produto da Carga Horária Semanal X 20 semanas letivas de cada período. A hora-aula é de 45 minutos.