

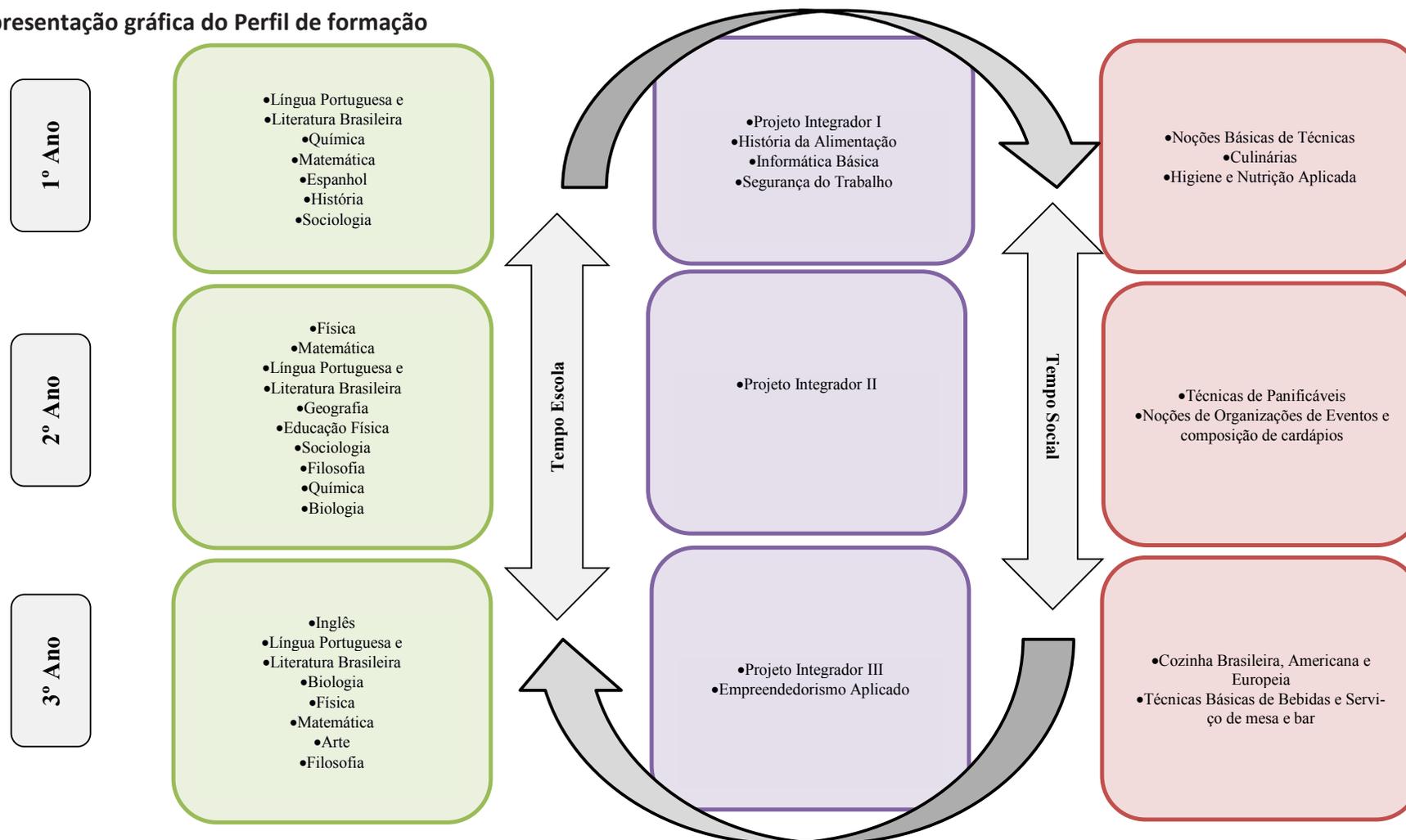
**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC

**TÉCNICO EM
GASTRONOMIA**
INTEGRADO EJA/EPT (Proeja)

Campus São Borja

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



4.4. Matriz Curricular

Ano	Disciplinas	Períodos semanais	CH presencial	CH não presencial	CH (h/a)*
1º Ano	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Química	1	40		40
	Matemática	2	80		80
	Espanhol	1	40		40
	História	2	80		80
	Sociologia	2	80		80
	História da Alimentação	2	80		80
	Informática Básica	2	80		80
	Segurança do Trabalho	1	40		40
	Noções Básicas de Técnicas culinárias	4	160		160
	Higiene e Nutrição Aplicada	1	40		40
	Projeto Integrador I			160	160
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
2º Ano	Física	1	40		40
	Matemática	2	80		80
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Geografia	2	80		80
	Educação Física	2	80		80
	Sociologia	1	40		40
	Filosofia	1	40		40
	Química	2	80		80
	Biologia	1	40		40
	Técnicas de Panificáveis	4	160		160
	Noções de Organizações de Eventos e composição de cardápios	2	80		80
	Projeto Integrador II			160	160
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano		20	800	160	960
3º Ano	Inglês	1	40		40
	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	80		80
	Biologia	2	80		80
	Física	2	80		80
	Matemática	2	80		80

Arte	1	40		40
Filosofia	2	80		80
Empreendedorismo Aplicado	2	80		80
Cozinha Brasileira , Americana e Europeia	4	160		160
Técnicas Básicas de Bebidas e Serviço de mesa e bar	2	80		80
Projeto Integrador III			160	160
Subtotal da carga horária de disciplinas no ano	21	800	160	960
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)				2880
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)				2400
Carga Horária total não presencial				480
Carga Horária total do curso (hora relógio)				2.400

*Hora aula: 50 minutos

Legenda:

Núcleo de Formação	CH	Porcentagem
Núcleo Básico	1440h	50%
Núcleo Tecnológico	680h	24%
Núcleo Politécnico	760h	26%

4.5. Prática Profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

No Curso Técnico em Gastronomia Integrado EJA/EPT (Proeja) as práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento Integrado entre os componentes do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão e empreendedorismo e inovação desenvolvidas nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.