

MATRIZ CURRICULAR

	SÉRIES		SEMESTRE													
	SEMESTRES		1º		2º		3º		4º		5º		6º		TOT AL	
	DISCIPLINAS		a/s	h.r.	a/s	h.r.	a/s	h.r.	a/s	h.r.	a/s	h.r.	a/s	h.r.	h.a.	h.r.
FORMAÇÃO GERAL	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	33	2	33	2	33	2	33					160	133	
	Matemática	2	33	2	33	2	33	2	33					160	133	
	Arte*									2	33			40	33	
	Física	3	50	2	33	2	33							140	117	
	Química	3	50	2	33	2	33							140	117	
	Biologia	3	50	2	33	2	33							140	117	
	História			3	50	3	50							120	100	
	Geografia			3	50	3	50							120	100	
	Sociologia							2	33					40	33	
	Filosofia									2	33			40	33	
Subtotal CH		13	216	16	265	16	265	6	100	4	67			1.100	916	
PREPARAÇÃO BÁSICA PARA O TRABALHO	Informática Básica*	2	33									2	33	80	67	
	Língua Estrangeira Moderna (Inglês)											2	33	40	33	
	Ética Profissional									2	33			40	33	
	Empreendedorismo*											2	33	40	33	
	Relações Interpessoais no Trabalho							2	33					40	33	
	Seminário de Orientação à Prática Profissional*	1	17	1	17	1	17	1	17	1	17	2	33	140	117	
Subtotal CH		3	50	1	17	1	17	3	50	3	50	8	134	380	317	
FORMAÇÃO TÉCNICA	Fundamentos da nutrição*	2	33											40	33	
	Microbiologia aplicada à panificação*	2	33											40	33	
	Conservação de produtos da panificação*			3	50									60	50	
	Saúde, Higiene e Segurança no trabalho*									2	33			40	33	
	Programas de qualidade aplicados às empresas de panificação*							2	33					40	33	
	Fundamentos da Análise Sensorial *											4	67	80	67	
	Princípios de Tecnologia de Panificação*					3	50							60	50	
	Massas Fermentadas*										7	117		140	117	
	Massas não Fermentadas*							7	117					140	117	
	Panificação de produtos especiais*										8	134	160	134		
	Gestão dos resíduos*									2	33			40	33	
	Embalagens para a panificação*							2	33					40	33	
	Análises físico-químicas dos produtos da panificação*									2	33			40	33	
	Subtotal CH	4	67	3	50	3	50	11	184	13	217	12	201	920	768	
Total Subtotal CH		20	334	20	334	20	334	20	334	20	334	20	335	2.400	2.001	

Prática Profissional

TCC e/ou Estágio Supervisionado													400	400
Subtotal CH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	400	400

Total Geral CH	20	334	20	334	20	334	20	334	20	334	20	335	2.800	2.401
----------------	----	-----	----	-----	----	-----	----	-----	----	-----	----	-----	-------	-------