

Tabela 1 – Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR							
SEM	Disciplina Obrigatória	CÓDIGO	CH Semestral	CH teórica	CH prática	CRÉDITOS	Pré-requisito
I	Inglês Básico I	REB11	80	80	-	4	-
	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	REB12	40	40	-	2	-
	Informática	REB13	40	40	-	2	-
	Segurança no Trabalho	REB14	40	40	-	2	-
	Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	REB15	40	30	10	2	-
	História e Cultura da Gastronomia e Restauração	REB 16	40	40	-	2	-
	Ética e relações interpessoais	REB17	40	40	-	2	-
	Estudo de Bebidas	REB18	80	40	40	2	-
SUBTOTAL CH SEMESTRE I			400h				
SEM	Disciplina Obrigatória	CÓDIGO	CH Semestral	CH teórica	CH prática	CRÉDITOS	Pré-requisito
II	Habilidades e Técnicas Culinárias	REB21	80	40	40	4	-
	Inglês Básico II	REB22	80	80	-	4	REB11
	Gestão e Controle de Custos em Serviços de Alimentação	REB23	40	40	-	2	
	Serviço de Alimentos e Bebidas	REB24	40	30	10	2	-
	Empreendedorismo	REB25	40	40	-	2	-
	Organização de Eventos	REB26	40	40	-	2	-
	Sustentabilidade em Serviços de Alimentação	REB27	40	40	-	2	-
SUBTOTAL CH SEMESTRE II			360h				
CH TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS DO CURSO			760 H				

SEM	Disciplina Optativa	CÓDIGO	CH Semestral	CH teórica	CH prática	CRÉDITOS	Pré-requisito
LIVRE	Libras	OPT1	40	20	20	2	-
LIVRE	Educação Física	OPT2	40	20	20	2	-
LIVRE	Artes	OPT3	40	20	20	2	-
LIVRE	Espanhol	OPT4	40	40	-	2	-
CH TOTAL DE OPTATIVAS			160 H				
CH TOTAL DISCIPLINAS			920H				
CH TOTAL DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS			40H				
CH TOTAL PARA CONCLUSÃO DO CURSO			800 H (OBRIGATÓRIAS + PRÁTICAS PROFISSIONAIS)				

Fonte: Autores do PPC (2020)