



COMPONENTES CURRICULARES/ANO		1ª SÉRIE		2ª SÉRIE		3ª SÉRIE		TOTAL						
		1º SEM	2º SEM	1º SEM	2º SEM	1º SEM	2º SEM							
DISCIPLINAS		S	T	S	T	S	T	S	T	S	T			
FORMAÇÃO GERAL	Língua Portuguesa	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240		
	Artes					1	20	1	20			40		
	Língua Estrangeira: Inglês	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120		
	Educação Física	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120		
	História	2	40	1	20	1	20	2	40	2	40	200		
	Geografia	1	20	2	40	2	40	1	20	2	40	200		
	Filosofia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120		
	Sociologia	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120		
	Matemática	3	60	3	60	2	40	2	40	2	40	280		
	Biologia	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240		
	Física	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240		
	Química	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	240		
<b>SUBTOTAL</b>		<b>18</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>2.160</b>		
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Informática Básica	3	60	2	40							100		
	Introdução ao Curso Técnico e Ética Profissional			2	40							40		
	Desempenho Social e Relações Interpessoais			1	20							20		
	Fundamentos da Hotelaria			2	40							40		
	Noções Básicas do Turismo			2	40							40		
	Lazer e Recreação			2	40							40		
	Educação e Responsabilidade Ambiental					2	40					40		
	Técnicas e Sistemas de Reservas					2	40					40		
	Técnicas e Sistemas de Recepção					3	60					60		
	Técnicas e Sistemas de Governança					2	40					40		
	Legislação Aplicada ao Turismo					2	40					40		
	Iniciação a A&B							2	40			40		
	Noções de Higiene e Manipulação de Alimentos							2	40			40		
	Eventos na Hotelaria							2	40			40		
	Hospedagem Hospitalar							2	40			40		
	Cerimonial e Protocolo									2	40	40		
	Técnicas e Sistemas de A&B									3	60	60		
	Marketing Hoteleiro									2	40	40		
Qualidade na Hotelaria									2	40	40			
Estágio Curricular										15	300	300		
<b>SUBTOTAL</b>		<b>3</b>	<b>60</b>	<b>11</b>	<b>220</b>	<b>11</b>	<b>220</b>	<b>8</b>	<b>160</b>	<b>9</b>	<b>180</b>	<b>15</b>	<b>300</b>	<b>1.140</b>
	Língua Estrangeira: Espanhol	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
PARTE DIVERSIFICADA	Língua Estrangeira Aplicada	4	80	4	80	4	80	4	80	4	80		400	
	Horário de Estudo I	2	40			2	40	2	40	3	60	2	40	220
	Horário de Estudo II	1	20					2	40	2	40	1	20	120
	Projeto de Vida	3	60	3	60	1	20	1	20	1	20		180	
	Oficina de Redação					1	20	1	20	1	20		60	
	Empreendedorismo	2	40	2	40								80	
	Formação para a Cidadania	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	1	20	120
	Projetos Interdisciplinares I	1	20			2	40	2	40	3	60	2	40	200
	Projetos Interdisciplinares II							1	20	2	40		60	
	Mundo do Trabalho	2	40	1	20	1	20	1	20				100	
	Aprofundamento em Língua Portuguesa	3	60	2	40	1	20	1	20				140	
	Aprofundamento em Matemática	1	20	1	20	1	20	1	20				80	
	Aprofundamento em História	1	20	1	20	1	20						60	
	Aprofundamento em Geografia	2	40					1	20				60	
	Preparação e Avaliação da Prática de Estágio											5	100	100
	<b>SUBTOTAL</b>		<b>24</b>	<b>480</b>	<b>16</b>	<b>320</b>	<b>16</b>	<b>320</b>	<b>19</b>	<b>380</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>12</b>	<b>240</b>
<b>TOTAL</b>		<b>45</b>	<b>900</b>	<b>45</b>	<b>900</b>	<b>45</b>	<b>900</b>	<b>45</b>	<b>900</b>	<b>45</b>	<b>900</b>	<b>45</b>	<b>900</b>	<b>5.400</b>