

Matriz Curricular CST em Gastronomia

Semestre	DISCIPLINAS	C. H Teórica	C. H Prática	APS	C. H Estágio	C. H TCC	Atividades Complementares	Créditos	Total
1º	Práticas Sociais e Éticas (Semipresencial)	72						4	72
	Fundamentos de Cozinha	54		18				4	72
	Fundamentos de Nutrição e Dietética	54		18				4	72
	Microbiologia de Alimentos e Parasitologia	54		18				4	72
	Higiene e Legislação dos Alimentos	54		18				4	72
	Serviços de Planejamento de Cardápio	54		18				4	72
	TOTAL	342	0	90	0	0	0	24	432
Semestre	DISCIPLINAS	C. H Teórica	C. H Prática	APS	C. H Estágio	C. H TCC	Atividades Complementares	Créditos	Total
2º	Desenvolvimento Pessoal e Profissional (Semipresencial)	72						4	72
	Garde Manger - Cozinha Fria	54		18				4	72
	Panificação	54		18				4	72
	Cozinha Brasileira	54		18				4	72
	Cozinha de Carnes	54		18				4	72
	Cozinha de Pescados e Frutos do Mar	54		18				4	72
	TOTAL	342	0	90	0	0	0	24	432
Semestre	DISCIPLINAS	C. H Teórica	C. H Prática	APS	C. H Estágio	C. H TCC	Atividades Complementares	Créditos	Total
3º	Gestão de Serviços (Semipresencial)	72						4	72
	Confeitaria Básica	54		18				4	72
	Optativa	54		18				4	72
	Gerenciamento de A&B	54		18				4	72
	Cozinha Asiática	54		18				4	72
	Cozinhas das Américas	54		18				4	72
	TOTAL	342	0	90	0	0	0	24	432
Semestre	DISCIPLINAS	C. H Teórica	C. H Prática	APS	C. H Estágio	C. H TCC	Atividades Complementares	Créditos	Total
4º	Cozinha Européia	54		18				4	72
	Cozinha Contemporânea e Técnicas Avançadas	54		18				4	72
	Eventos e Operações de Restaurante	54		18				4	72
	Enologia	27		9				2	36
	Cerveja, Destilados e Harmonização	27		9				2	36
	Projeto Interdisciplinar em Gastronomia	72						4	72
	TOTAL	288	0	72	0	0	0	20	360
Atividades Complementares							72		72
ENADE									
TOTAL GERAL		1314	0	342	0	0	72	92	1728