

MATRIZ CURRICULAR CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Sem	DISCIPLINAS	Carga Horária (H/A)			
		CH Semanal			CH Sem
		Teórica	Prática	Total	
1º	Habilidades Básicas na Cozinha	1	3	4	80
	Higiene em Serviços de Alimentação	2	0	2	40
	Francês Instrumental	2	0	2	40
	História e Cultura em Gastronomia	2	0	2	40
	Português Instrumental	2	0	2	40
	Ergonomia e Segurança do Trabalho	2	0	2	40
	Gestão Empresarial e Financeira em Empreendimentos Gastronômicos	2	0	2	40
	Introdução a Nutrição	2	0	2	40
	Gestão de Recursos Humanos	2	0	2	40
	OPTATIVA 1	2	0	2	40
Subtotal		17	3	22	440
2º	Cozinha Cearense	1	1	2	40
	Cozinha Brasileira	1	4	5	100
	Cozinha Vegetariana	1	1	2	40
	Cozinha Dietética	1	2	3	60
	Plano de Negócios e Marketing	2	0	2	40
	Arte e Técnica de Serviços Gastronômicos	1	2	3	60
	Planejamento de Cardápios	2	0	2	40
	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Gastronomia	2	0	2	40
	OPTATIVA 2	2	0	2	40
Subtotal		13	10	23	460
3º	Análise Sensorial	1	1	2	40
	Confeitaria	1	2	3	60
	Cozinha Asiática	1	3	4	80
	Cozinha Fria	1	2	3	60
	Cozinha Europeia	1	4	5	100
	Cozinha das Américas	1	3	4	80
Subtotal		6	15	21	420
4º	Cozinha Clássica	1	2	3	60
	Cozinha de Criação	1	2	3	60
	Panificação	1	3	4	80
	Enogastronomia	1	2	3	60
	Eventos Gastronômicos	1	2	3	60
	Planejamento e Projeto de Unidades de Alimentação	3	0	3	60
	TCC	2	0	2	40
	Estágio Curricular	-	10	10	200
Subtotal		10	21	31	620
Optativas	Libras	2	-	2	-
	Educação Ambiental	2	-	2	-
	Cortes Carneos	1	1	2	-
	Empreendedorismo	2	2	0	-
	Felicidade	2	2	0	-
Total					1940
Atividades Complementares					100
CARGA HORÁRIA TOTAL					2040