

**Superior em Tecnologia**

Duração **04 Semestres**

Carga Horária Total **1640h**

### 1º Ano

#### MÓDULO/CICLO 1A

##### 1º Semestre

- Comunicação e Linguagem  
Higiene, Segurança e Sustentabilidade  
História e Antropologia da Gastronomia  
Fundamentos da Cozinha Profissional: Cortes, Sopas, Molhos e Métodos de Coccção  
Técnicas e Práticas de Cozinha Profissional: Guarnições  
PROJETO INTERDISCIPLINAR 1A



- 80h  
80h  
80h  
67h  
67h  
67h

#### MÓDULO/CICLO 1B

##### 2º Semestre

- Metodologia da Pesquisa Científica e Tecnológica  
Fundamentos de Eventos e Técnicas de Atendimento  
Cozinha Técnica de Carnes e Aves  
Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar  
Confeitaria



- 80h  
80h  
67h  
67h  
67h

PROJETO INTERDISCIPLINAR 1B

### 2º Ano

#### MÓDULO/CICLO 2A

##### 3º Semestre

- Planejamento de Cardápio e Gestão Empreendedora  
Eletiva I  
Cozinha Brasileira  
Garde Manger e Cozinha Vegetariana  
Panificação

PROJETO INTERDISCIPLINAR 2A



- 80h  
80h  
67h  
67h  
67h

#### MÓDULO/CICLO 2B

##### 4º Semestre

- Meio Ambiente, Sociedade e Cidadania  
Estudo dos vinhos  
Cozinha Francesa, Italiana, Portuguesa e Espanhola  
Cozinha Japonesa, Chinesa, Árabe, Grega, Indiana e das Américas

PROJETO INTERDISCIPLINAR 2B



- 80h  
80h  
67h  
67h

### RESUMO CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS PRESENCIAIS	670h
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS ONLINE	720h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80h
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	170h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (em horas)</b>	<b>1640h</b>
LIBRAS - Componente Curricular Optativo	40h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL COM LIBRAS</b>	<b>1680h</b>



Carga Horária

Modalidade

● Online

● Presencial

● Projeto Interdisciplinar

● Trabalho de Conclusão de Curso

● Estágio Supervisionado

● Online Ao Vivo

**FAM**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO