

1º Ano

MÓDULO/CICLO 1A

1º Semestre

Comunicação e Linguagem	●	80h
Higiene, Segurança e Sustentabilidade	●	80h
História e Antropologia da Gastronomia	●	80h/a
Fundamentos da Cozinha Profissional: Cortes, Sopas, Molhos e Métodos de Cocção	●	80h/a
Técnicas e Práticas de Cozinha Profissional: Guarnições	●	80h/a
PROJETO INTERDISCIPLINAR 1A	●	

MÓDULO/CICLO 1B

2º Semestre

Metodologia de Pesquisa Científica e Tecnológica	●	80h
Fundamentos de Eventos e Técnicas de Atendimento	●	80h
Confeitaria	●	80h/a
Cozinha Técnica de Carnes e Aves	●	80h/a
Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar	●	80h/a
PROJETO INTERDISCIPLINAR 1B	●	

2º Ano

MÓDULO/CICLO 2A

3º Semestre

Antropologia: Identidade e Diversidade	●	80h
Planejamento de Cardápio e Gestão Empreendedora	●	80h
Panificação	●	80h/a
Cozinha Brasileira	●	80h/a
Garde Manger e Cozinha Vegetariana	●	80h/a
PROJETO INTERDISCIPLINAR 2A	●	

MÓDULO/CICLO 2B

4º Semestre

Meio Ambiente, Sociedade e Cidadania	●	80h
Eletiva I	●	80h
Cozinha Francesa, Italiana, Portuguesa e Espanhola	●	80h/a
Cozinha Japonesa, Chinesa, Árabe, Grega, Indiana e das Américas	●	80h/a
Estudo dos Vinhos	●	80h/a
PROJETO INTERDISCIPLINAR 2B	●	

RESUMO CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS PRESENCIAIS	800h
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS ONLINE	640h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80h
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	NÃO
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	170h
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	NÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL EM HORAS	1690h
Libras - Componente Curricular Optativo	40h
CARGA HORÁRIA TOTAL COM LIBRAS	1730h