

1º Ano

MÓDULO/CICLO 1A

1º Semestre

Comunicação e Linguagem
Higiene, Segurança e Sustentabilidade
História e Antropologia da Gastronomia
Técnicas e Práticas da Cozinha Profissional: Guarnições
Fundamentos da Cozinha Profissional: Cortes, Sopas, Molhos e Métodos de Cocção



80h
80h
80h
60h
60h

MÓDULO/CICLO 1B

2º Semestre

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



80h
60h
60h
60h
60h

2º Ano

MÓDULO/CICLO 2A

3º Semestre

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



80h
60h
60h
60h
60h

MÓDULO/CICLO 2B

4º Semestre

Meio Ambiente, Sociedade e Cidadania
Gestão de Compras, Estoque e Custos em Gastronomia
Bebidas, Harmonização e Cultura Gastronômica
Cozinhas Francesa, Italiana, Portuguesa e Espanhola
Cozinhas Japonesa, Chinesa, Árabe, Grega, Indiana e das Américas



80h
60h
60h
60h
60h

RESUMO CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS PRESENCIAIS	600h
CH DISCIPLINAS ONLINE AO VIVO (MEDIADA)	240h
CH DISCIPLINAS ONLINE (EAD)	480h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120h
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA (10% DA CH MATRIZ)	160h
ESTÁGIO SUPERVISIONADO DCN () SIM (X) NÃO	
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DCN () SIM (X) NÃO	
CARGA HORÁRIA TOTAL	1600h