

MATRIZ CURRICULAR

| | |
|--|--|
| CÓDIGO DO CURSO 1022 | NOME DO CURSO Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia |
| CÓDIGO DA GRADE 1220007 | DESCRIÇÃO DA MATRIZ DE MATRÍCULA Gastronomia 2016/* |
| TURNO Noturno 01 | TIPO DO CURSO Graduação |

| SEM. | DISCIPLINA | CH.Teórica | CH.Prática | CH. Total |
|--------------|--|------------|------------|------------|
| 1 | 1220107 Análise Sensorial | 20 | 20 | 40 |
| 1 | 1220110 Atividades Complementares I | | 20 | 20 |
| 1 | 1220108 Estrutura e Funcionamento de Serviços de Alimentos | 40 | 40 | 80 |
| 1 | 1220006 Habilidades Básicas | 20 | 60 | 80 |
| 1 | 1220002 História da Gastronomia | 30 | 10 | 40 |
| 1 | 1220003 Microbiologia, Higiene na Manipulação dos Alimentos e Legislação | 40 | 40 | 80 |
| 1 | 1220109 Princípios Básicos de Nutrição | 20 | 20 | 40 |
| 1 | 1220004 Segurança do Trabalho e Primeiro Socorros | 20 | 20 | 40 |
| Total | | 190 | 230 | 420 |

| SEM. | DISCIPLINA | CH.Teórica | CH.Prática | CH. Total |
|--------------|--|------------|------------|------------|
| 2 | 1220117 Atividades Complementares II | | 20 | 20 |
| 2 | 1220111 Controles Operacionais | 60 | 20 | 80 |
| 2 | 1220112 Cozinha Fria | 10 | 70 | 80 |
| 2 | 1220113 Cozinha Quente | 10 | 70 | 80 |
| 2 | 1220114 Planejamento de Cardápio | 30 | 10 | 40 |
| 2 | 1220115 Serviços de Alimentos e Bebidas em Eventos | 20 | 20 | 40 |
| 2 | 1220116 Vinhos e Drinks | 10 | 70 | 80 |
| Total | | 140 | 280 | 420 |

| SEM. | DISCIPLINA | CH.Teórica | CH.Prática | CH. Total |
|--------------|---------------------------------------|------------|------------|------------|
| 3 | 1220123 Atividades Complementares III | | 20 | 20 |
| 3 | 1220118 Controles Gerenciais | 60 | 20 | 80 |
| 3 | 1220119 Cozinha Brasileira | 10 | 70 | 80 |
| 3 | 1220120 Cozinha das Américas | 10 | 70 | 80 |
| 3 | 1220121 Cozinha Francesa | 10 | 70 | 80 |
| 3 | 1220122 Cozinha Italiana | 10 | 70 | 80 |
| Total | | 100 | 320 | 420 |

| SEM. | DISCIPLINA | CH.Teórica | CH.Prática | CH. Total |
|--------------|--------------------------------------|------------|------------|------------|
| 4 | 1220128 Atividades Complementares IV | | 20 | 20 |
| 4 | 1220124 Comportamento Organizacional | 30 | 10 | 40 |
| 4 | 1220024 Confeitaria | 10 | 30 | 40 |
| 4 | 1220025 Cozinha Contemporânea | 10 | 30 | 40 |
| 4 | 1220133 Cozinha da Ásia | 10 | 70 | 80 |
| 4 | 1220021 Cozinha Mediterrânea | 10 | 30 | 40 |
| 4 | 1220125 Estágio Supervisionado | | 80 | 80 |
| 4 | 1220126 Integração Profissional | 20 | 60 | 80 |
| 4 | 1220127 Optativa | 30 | 10 | 40 |
| 4 | 1220023 Panificação | 10 | 30 | 40 |
| Total | | 130 | 370 | 500 |

| | | | |
|-------------------------------|------------|-------------|-------------|
| TOTAL DE CH. DA MATRIZ | 560 | 1200 | 1760 |
|-------------------------------|------------|-------------|-------------|

DISCIPLINAS OPTATIVAS

| | |
|---------|--|
| 1220131 | Ética, Responsabilidade Social e Meio Ambiente |
| 1220129 | Gestão Empreendedora |

MATRIZ CURRICULAR

| | |
|-----------------|--|
| CÓDIGO DO CURSO | NOME DO CURSO |
| 1022 | Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia |
| CÓDIGO DA GRADE | DESCRIÇÃO DA MATRIZ DE MATRÍCULA |
| 1220007 | Gastronomia 2016/* |
| TURNOS | TIPO DO CURSO |
| Noturno 01 | Graduação |

DISCIPLINAS OPTATIVAS

| | |
|---------|---|
| 1220132 | História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena |
| 1220130 | Libras |

Diretor(a) Acadêmico(a)

Coordenador(a)

Diretor(a) Geral

