

<b>1º PERÍODO</b>	
ADM FINANCEIRA - EAD -	30H
COZINHA BÁSICA – habilidades e técnicas de cozinha.	60H
COZINHA FRIA E LANCHES	90H
EQUIPAMENTOS, SEGURANÇA E PLANEJAMENTO DE COZINHAS	30H
HISTORIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	30H
MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	60H
LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	30H
MATÉRIAS PRIMAS I	30H
<b>TOTAL SEMESTRAL</b>	<b>360</b>

<b>2º PERÍODO</b>	
ADM DE RECURSOS HUMANOS - EAD -	30H
ELABORAÇÃO E ENGENHARIA DE CARDÁPIOS	60H
MATARIAS PRIMAS II	30H
METODOLOGIA CIENTIFICA	30H
<b>OPTATIVA</b>	30H
TÉCNICAS BÁSICAS DE CONFEITARIA	90H
TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS	60H
NUTRIÇÃO APLICADA A GASTRONOMIA – ciência dos alimentos, nutrição e dietética -	60H
<b>TOTAL SEMESTRAL</b>	<b>390</b>

<b>3º PERÍODO</b>	
COZINHA AVANCADA	60H
COZ. INTERNACIONAL	90H
GESTÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA	60H
EMPREENDEDORISMO - EAD -	30H
VINHOS	60H
<b>OPTATIVA</b>	<b>30H</b>
ETICA PROFISSIONAL - EAD -	30H
<b>TOTAL SEMESTRAL</b>	<b>360</b>

<b>4º PERÍODO</b>	
BEBIDAS E SERVIÇO DE SALA E BAR	60H
COZINHA BRASILEIRA	90H
<b>ESTAGIO</b>	<b>100H</b>
MKT APLICADO A GASTRONOMIA - EAD -	60H
PROJETO INTEGRADOR	130H
TÉCNICAS AVANÇADAS DE CONFEITARIA E CHOCOLATES	90H
COZINHA DE CRIAÇÃO E TÉCNICAS COMPLEMENTARES	60H
-----	
	<b>590</b>

<b>DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>	<b>CH</b>
Gestão da Inovação	30
Gestão Ambiental	30
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	30
Estudos Antropológicos e Relações Étnico-Raciais	30
Psicologia das Relações Humanas	30
Gestão da Produção	30
Cidadania, Responsabilidade Social e Educação Ambiental	30
Instituições de Direito e Direitos Humanos	30
<b>Noções de Primeiros Socorros</b>	<b>30</b>
Análise sensorial de alimentos e bebidas	30

<b>RUSUMO</b>	<b>CH</b>
CARGA HORARIA TEORICA E PRATICO	<b>1600</b>
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100
ESTAGIO SUPERVISIONADO	100
<b>TOTAL</b>	<b>1800</b>
EAD	150
CARGA HORÁRIA DE ATIVIDADES CURRICULARIZADAS DE EXTENSÃO	180