

SEMESTRE	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		PRÁTICA ORIENTADA	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	CRÉDITOS
		PRÁTICA	TEÓRICA			
1	Deontologia Profissional	15	25	-	-	2
	Habilidades Básicas em Cozinha	100	20	-	30	6
	História da Gastronomia	15	25	-	-	2
	Planejamento e Administração de Empreendimentos Gastronômicos	15	25	40	-	2
	Metodologia do Trabalho Acadêmico	12	68	-	-	4
	Microbiologia, Higiene e Segurança	20	40	-	-	3
2	Cozinha Fria	34	6	-	-	2
	Cozinha Clássica	50	10	-	30	3
	Confeitaria	70	10	-	-	4
	Informática Básica	12	68	-	-	4
	Panificação, Café da Manhã e Lanches	70	10	-	-	4
	Serviços em Restaurantes	15	25	40	-	2
3	Cozinha Ocidental	70	10	-	-	4
	Cozinha Brasileira	70	10	-	-	4
	Cozinha Contemporânea	70	10	-	30	4
	Cozinha de Vanguarda	30	10	-	-	2
	Ciências dos Alimentos	20	20	40	-	2
	Sociologia	12	68	-	-	4
4	Cozinha do Novo Mundo	34	6	-	-	2
	Empreendedorismo	12	68	-	-	4
	Enogastronomia	35	45	40	-	4
	Gestão de Pessoas e Serviços	20	40	-	-	3
	Nutrição e Dietética	20	60	-	-	4
	Planejamento de Cardápio	30	30	-	30	3
5	Controle de Custos	20	40	-	-	3
	Cozinha Oriental	70	10	-	-	4

SEMESTRE	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		PRÁTICA ORIENTADA	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	CRÉDITOS
		PRÁTICA	TEÓRICA			
	Cozinha Nutricional	25	35	-	30	3
	Eventos e Banquetes	30	30	-	-	3
	Legislação Aplicada a Gastronomia	6	34	40	-	2
	TOTAL	1002	858	200	150	93
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	150				
	PRÁTICA ORIENTADA	200				
Optativa	Libras (EAD)		80			4
	Total de horas /Aula	2290				