

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE
	Módulo I	Módulo III	Módulo V	Módulo VII
DISCIPLINA 1 (80h)	Bases de Cozinha e Produção de Alimentos e Bebidas	Enologia e Enogastronomia	Cozinha Internacional	Panificação e Confeitaria
DISCIPLINA 2 (40h)	Comunicação Empresarial	Filosofia e Ética / Língua Brasileira de Sinais (Libras)*	Desenvolvimento Gerencial	Plano de Negócios
DISCIPLINA 3 (80h)	Segurança e Higiene de Alimentos	Marketing e Gestão de Qualidade em Hospitalidade	Elaboração de Cardápios e Tecnologia de Alimentos	Planejamento Arquitetônico e Manutenção
	Módulo II	Módulo IV	Módulo VI	Módulo VIII
DISCIPLINA 1 (80h)	Cozinha Fria e Clássica	Legislação Aplicada à Hospitalidade	Cozinha Regional Brasileira	Gestão Financeira
DISCIPLINA 2 (40h)	Fundamentos da Administração	Humanidades: Reflexões Contemporâneas	Desenvolvimento Pessoal	Empreendedorismo
DISCIPLINA 3 (80h)	História da Gastronomia	Nutrição e Dietética	Planejamento e Organização de Eventos	Técnicas de Serviço em Hospitalidade

*Componentes curriculares optativos.

Carga horária por semestre: 400 h

Carga horária total do curso: 1.600 h