**Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

|  |  |
| --- | --- |
| **1º PERÍODO** | |
| **Disciplina** | **Carga Horária** |
| Projeto Integrador I | 40 |
| Habilidades Básicas em Cozinha | 80 |
| Administração Micro e Pequena Empresa | 80 |
| Gestão de Qualidade | 40 |
| Gastronomia Brasileira | 80 |
| Cozinha Contemporânea | 80 |
| Total | **400** |
| **2º PERÍODO** | |
| **Disciplina** | **Carga Horária** |
| Projeto Integrador II | 40 |
| Empreendedorismo | 80 |
| Microbiologia e Legislação de Alimentos | 80 |
| Gestão de Pessoas | 40 |
| Nutrição Básica | 80 |
| Cozinha das Américas | 80 |
| Total | **400** |
| **3º PERÍODO** | |
| **Disciplina** | **Carga Horária** |
| Projeto Integrador III | 40 |
| Cozinha Europeia | 80 |
| Panificação | 80 |
| Custos de Formação de Preços | 40 |
| Cozinha Quente e Cozinha Fria | 80 |
| Estágio Supervisionado I | 80 |
| Total | **400** |
| **4º PERÍODO** | |
| **Disciplina** | **Carga Horária** |
| Projeto Integrador IV | 40 |
| Bebidas e Harmonizações | 80 |
| Confeitaria | 80 |
| Cozinha da Ásia, África e Oceania | 80 |
| Marketing para a Gastronomia | 40 |
| Estágio Supervisionado | 80 |
| Total | 400 |