**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 |