

MATRIZ CURRICULAR

ECS - ESCOLA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CH Total do curso: 1600

Disciplinas Obrigatórias

1º PERÍODO - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

| Disciplina | CH |
|--|------------|
| 1 BASES DE COZINHA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS | 80 |
| 2 COZINHA FRIA E CLÁSSICA | 80 |
| 3 DESENVOLVIMENTO GERENCIAL | 40 |
| 4 DESENVOLVIMENTO PESSOAL | 40 |
| 5 LEGISLAÇÃO APLICADA À HOSPITALIDADE | 80 |
| 6 PLANEJAMENTO ARQUITETÔNICO E MANUTENÇÃO | 80 |
| Carga horária das disciplinas | 400 |
| Carga horária total da série | 400 |

2º PERÍODO - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

| Disciplina | CH |
|--|------------|
| 1 COZINHA REGIONAL BRASILEIRA | 80 |
| 2 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E TECNOLOGIA ALIMENTAR | 80 |
| 3 EMPREENDEDORISMO | 40 |
| 4 MARKETING E GESTÃO DE QUALIDADE EM HOSPITALIDADE | 80 |
| 5 NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | 80 |
| 6 PLANO DE NEGÓCIOS | 40 |
| Carga horária das disciplinas | 400 |
| Carga horária total da série | 400 |

3º PERÍODO - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

| Disciplina | CH |
|---|------------|
| 1 COZINHA INTERNACIONAL | 80 |
| 2 GESTÃO FINANCEIRA | 80 |
| 3 HUMANIDADES: REFLEXÕES CONTEMPORÂNEAS | 40 |
| 4 OPTATIVA 1(OPTATIVA) | 40 |
| 5 PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA | 80 |
| 6 PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS | 80 |
| Carga horária das disciplinas | 400 |
| Carga horária total da série | 400 |

MATRIZ CURRICULAR

ECS - ESCOLA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CH Total do curso: 1600

4º PERÍODO - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

| Disciplina | CH |
|--|-------------|
| 1 COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL | 40 |
| 2 ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA | 80 |
| 3 FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO | 40 |
| 4 HISTÓRIA DA GASTRONOMIA | 80 |
| 5 SEGURANÇA E HIGIENE DE ALIMENTOS | 80 |
| 6 TÉCNICAS DE SERVIÇO EM HOSPITALIDADE | 80 |
| Carga horária das disciplinas | 400 |
| Carga horária total da série | 400 |
| Carga Horária Total do curso: | 1600 |