

# 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 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
<b>Carga horária das disciplinas</b>	<b>400</b>
<b>Carga horária total da série</b>	<b>400</b>

### 2º 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
<b>Carga horária das disciplinas</b>	<b>400</b>
<b>Carga horária total da série</b>	<b>400</b>

### 3º 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
<b>Carga horária das disciplinas</b>	<b>400</b>
<b>Carga horária total da série</b>	<b>400</b>

# 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 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
<b>Carga horária das disciplinas</b>	<b>400</b>
<b>Carga horária total da série</b>	<b>400</b>
<b>Carga Horária Total do curso:</b>	<b>1600</b>