

ESTRUTURA CURRICULAR CST EM GASTRONOMIA

Registro: CADS02012023

Versão: 03



SEMESTRE	UNIDADES CURRICULARES	TOTAL
1º	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL (EAD)	60
	METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA (EAD)	60
	EMPREENDEDORISMO, INOVAÇÃO E ECONOMIA CRIATIVA	40
	MODELO DE GESTÃO	60
	HABILIDADES DE COZINHA	60
	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA	40
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	40
	ATIVIDADE DE EXTENSÃO I	40
Subtotal	400	
2º	ATIVIDADES DE EXTENSÃO II (EAD)	40
	ÉTICA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE (EAD)	40
	GESTÃO DE PESSOAS E DESENVOLVIMENTO DE EQUIPES	40
	COZINHA FRANCESA	80
	SERVIÇOS DE RESTAURANTES, ETIQUETA E SALA	80
	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS, HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	60
	TECNOLOGIAS GERENCIAIS, CUSTOS E FICHA TÉCNICA	60
Subtotal	400	
3º	ATIVIDADE DE EXTENSÃO III (EAD)	40
	FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO HUMANA E RESTRIÇÕES ALIMENTARES (EAD)	40
	CONFEITARIA E DOÇARIA	80
	COZINHA ITALIANA	80
	COQUETELARIA CLÁSSICA E CONTEMPORÂNEA	40
	GARDE MANGER E COZINHA FRIA	80
	PROJETO INTEGRADOR I	40
Subtotal	400	
4º	ATIVIDADE DE EXTENSÃO IV (EAD)	40
	OPTATIVA* (EAD)	40
	COZINHA BRASILEIRA	60
	COZINHA INTERNACIONAL	60
	PLANEJAMENTO FÍSICO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	40
	PANIFICAÇÃO	60
	GASTRONOMIA SAUDAVÉL E HOSPITALAR (EAD)	40
	PROJETO INTEGRADOR II	60
Subtotal	400	

SEMESTRE	OPTATIVAS	TOTAL
CURRICULARES	NOÇÕES DE LIBRAS (LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS)	40
	TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA	40
	GESTÃO DA CRIATIVIDADE	40

RESUMO	CH
CARGA HORÁRIA	1440
ATIVIDADES DE EXTENSÃO	160
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100
CARGA HORARIA TOTAL (Essa carga horária é composta pela soma de todos os componentes curriculares: disciplinas obrigatórias, optativas, estágios, atividades complementares)	1700