

**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    |
| <b>Subtotal</b> | <b>400</b>   |       |
| 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    |
| <b>Subtotal</b> | <b>400</b>   |       |
| 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    |
| <b>Subtotal</b> | <b>400</b>   |       |
| 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    |
| <b>Subtotal</b> | <b>400</b>   |       |

| 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         |
| <b>CARGA HORARIA TOTAL (Essa carga horária é composta pela soma de todos os componentes curriculares: disciplinas obrigatórias, optativas, estágios, atividades complementares)</b> | <b>1700</b> |