

1º SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CH SEMESTRAL	Nº AULAS	TEÓRICA S	PRÁTICA S
Habilidade Básicas de Cozinha	60	3	1,5	1,5
Higiene e Segurança dos Alimentos	60	3	1,5	1,5
Empreendedorismo	60	3	1,5	1,5
Nutrição e Dietética	60	3	1,5	1,5
Cozinha Fria	60	3	1,5	1,5
TOTAL	300			
2º SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CH SEMESTRAL	Nº AULAS	TEÓRICA S	PRÁTICA S
História da Alimentação e Gastronomia	60	3	1,5	1,5
Cozinha Quente	60	3	1,5	1,5
Gestão de Pessoas	60	3	3,0	
Enologia, Harmonização e Análise sensorial	60	3	1,5	1,5
Marketing em Gastronomia	30	2	2	
Metodologia	60	3	3	
PLURALISMO ÉTNICO-RACIAL, DIVERSIDADE E DIREITOS HUMANOS	60	3	3	
Plano de Negócios I	30	2	2	
TOTAL	420			
3º SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CH SEMESTRAL	Nº AULAS	TEÓRICA S	PRÁTICA S
Confeitaria	60	3	1,5	1,5
Panificação	60	3	1,5	1,5
Cozinha Brasileira e Regional	60	3	1,5	1,5
Cozinha Europeia	80	4	2	2
Serviços de Bar e Restaurante	40	2	1	1
Leitura e Produção de Textos	60	3		
Plano de Negócios II	30	1,5	1,5	
EDUCAÇÃO AMBIENTAL E CONSCIÊNCIA ECOLÓGICA	60	3	1,5	1,5
Estágio obrigatório	50			
TOTAL	440			
4º SEMESTRE				
DISCIPLINAS	CH SEMESTRAL	Nº AULAS	TEÓRICA S	PRÁTICA S
Cozinha de Criação	60	3		3
Cozinha Oriental	60	3	1,5	1,5
Cozinha das Américas	60	3	1,5	1,5
Cozinha Mediterrânea	60	3	1,5	1,5

Eventos em Gastronomia	60	3	1,5	1,5
Projeto Integrado Multidisciplinar I	80	5		
Atividades Complementares	150			
TOTAL	530			
TOTAL	1690			

DISCIPLINAS OPTATIVAS – LIBRAS 60HS