

CURSO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO - GASTRONOMIA – LICENCIATURA

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Introdução à Gastronomia, Gestão e Controle	80 horas
História da Gastronomia	40 horas
Microbiologia e Higiene dos Alimentos	80 horas
Fundamentos da Administração e Administração de Restaurantes	40 horas
Técnicas e Práticas de Cozinha I	80 horas
Filosofia e Ética Profissional	40 horas
Metodologia da Pesquisa Científica	40 horas
Tipologia de Restaurantes e Serviços	40 horas
Gestão de Pessoas, Equipamentos, Utensílios e Matéria Prima	80 horas
Técnicas e Práticas de Cozinha II – Análise Sensorial	80 horas
Cozinhas Frias e Clássicas	80 horas
Planejamento Físico, Legislação e Segurança do Trabalho em Alimentos	40 horas
Nutrição e Dietética	40 horas
Planejamento e Organização de Cardápio, Eventos e Cerimonial	40 horas
Cozinhas:Européia, Mediterrânea e Árabe	80 horas
Panificação	80 horas
Técnicas e Práticas de Salão e Bar I	40 horas
Enologia I	40 horas
Confeitarias	80 horas
Sociologia	40 horas
Cozinhas:Aziática e das Américas	80 horas
Enologia II	40 horas
Técnicas e Práticas de Salão e Bar II	40 horas
Marketing em Serviços de Alimentação e Empreendedorismo	80 horas
Metodologia de Projetos	40 horas
LIBRAS (OPTATIVA)	40 horas
Introdução ao Turismo, Hospitalidade e Lazer	40 horas
Optativa	40 horas
Trabalho de Conclusão de Curso	40 horas
Atividades Complementares	200 horas
Estágio Supervisionado	200 horas