

CURSO: GASTRONOMIA
CURRÍCULO: 1302
MODALIDADE: GRADUAÇÃO

Atividades de Ensino - Aprendizagem Componentes Curriculares	CARGA HORÁRIA							Total
	Disciplinas		Projeto Integrador	Subtotal	TCC	Estágio	Atividades Complementares	
	Teórica	Prática						
1ª Série								
GASTRONOMIA NA ÁREA DE TURISMO E DA HOSPITALIDADE	40	0	0	40	0	0	0	40
HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	40	0	0	40	0	0	0	40
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	20	20	0	40	0	0	0	40
NOÇÕES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	40	0	0	40	0	0	0	40
SEGURANÇA ALIMENTAR	40	0	0	40	0	0	0	40
TÓPICOS GERAIS	80	0	0	80	0	0	0	80
PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES - 1ª SÉRIE	0	0	80	80	0	0	0	80
ATIVIDADES COMPLEMENTARES - 1ª SÉRIE	0	0	0	0	0	0	20	20
Subtotal	260	20	80	360	0	0	20	380
2ª Série								
ANÁLISE SENSORIAL	0	20	0	20	0	0	0	20
GESTÃO EM PANIFICAÇÃO	40	20	0	60	0	0	0	60
PREPARAÇÃO DE CORTES E COZÇÃO DE ALIMENTOS	20	60	0	80	0	0	0	80
SEGURANÇA NO TRABALHO	20	0	0	20	0	0	0	20
TECNICAS DE CONFEITARIA	20	60	0	80	0	0	0	80
TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO	20	60	0	80	0	0	0	80
PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES - 2ª SÉRIE	0	0	80	80	0	0	0	80
ATIVIDADES COMPLEMENTARES - 2ª SÉRIE	0	0	0	0	0	0	20	20
Subtotal	120	220	80	420	0	0	20	440
3ª Série								
COZINHA BRASILEIRA	20	60	0	80	0	0	0	80
COZINHA DIET, LIGHT	0	40	0	40	0	0	0	40
COZINHA EUROPEIA E ASIÁTICA	20	60	0	80	0	0	0	80
FUNDAMENTOS E HABILIDADES EM COZINHA	40	0	0	40	0	0	0	40
PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS	0	40	0	40	0	0	0	40
PLANEJAMENTO E GESTÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	40	20	0	60	0	0	0	60
PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES - 3ª SÉRIE	0	0	80	80	0	0	0	80
ATIVIDADES COMPLEMENTARES - 3ª SÉRIE	0	0	0	0	0	0	20	20
Subtotal	120	220	80	420	0	0	20	440
4ª Série								
ENOLOGIA	40	40	0	80	0	0	0	80
PLANEJAMENTO E GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	40	0	0	40	0	0	0	40
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO EM EVENTOS	40	40	0	80	0	0	0	80
TÉCNICAS DE BAR E RESTAURANTE	20	60	0	80	0	0	0	80
OPTATIVA	0	0	0	0	0	0	0	40
PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES - 4ª SÉRIE	0	0	80	80	0	0	0	80

ATIVIDADES COMPLEMENTARES - 4ª SÉRIE	0	0	0	0	0	0	20	20
Subtotal	140	140	80	360	0	0	20	420
Total Geral	640	600	320	1560	0	0	80	1680

Resumo	CH
Carga Horária Teórica	640
Carga Horária Prática	600
Projeto Integrador	320
Carga Horária (Teórica + Prática + PI)	1560
TCC	0
Estágio Supervisionado	0
Atividade Complementares	80
Carga Horária Total do Curso	1680

Período	CARGA HORÁRIA							
	Teórica	Prática	Projeto Integrador	Subtotal	TCC	Estágio	Atividades Complementares	Total
1	260	20	80	360	0	0	20	380
2	120	220	80	420	0	0	20	440
3	120	220	80	420	0	0	20	440
4	140	140	80	360	0	0	20	420
	640	600	320	1560	0	0	80	1680