

1º Ano

MÓDULO/CICLO 1A

1º Semestre

Comunicação e Linguagem	● 80h
Higiene, Segurança e Sustentabilidade	● 80h
História e Antropologia da Gastronomia	● 80h
Fundamentos de Eventos e Técnicas de Atendimento	● 80h
Confeitaria	● 80h

MÓDULO/CICLO 1B

2º Semestre

Metodologia de Pesquisa Científica e Tecnológica	● 80h
Fundamentos da Cozinha Profissional: Cortes, Sopas, Molhos e Métodos de Cocção	● 80h
Técnicas e Práticas de Cozinha Profissional: Guarnições	● 80h
Cozinha Técnica de Carnes e Aves	● 80h
Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar	● 80h

2º Ano

MÓDULO/CICLO 2A

3º Semestre

Antropologia: Identidade e Diversidade	● 80h
Planejamento de Cardápio e Gestão Empreendedora	● 80h
Panificação	● 80h
Estudo dos Vinhos	● 80h
Garde Manger e Cozinha Vegetariana	● 80h

MÓDULO/CICLO 2B

4º Semestre

Meio Ambiente, Sociedade e Cidadania	● 80h
Eletiva I	● 80h
Cozinha Francesa, Italiana, Portuguesa e Espanhola	● 80h
Cozinha Japonesa, Chinesa, Árabe, Grega, Indiana e das Américas	● 80h
Cozinha Brasileira	● 80h

RESUMO CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS ONLINE	1600h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	40h
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	NÃO
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	190h
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	NÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL EM HORAS	1830h
Libras - Componente Curricular Optativo	40h
CARGA HORÁRIA TOTAL COM LIBRAS	1870h