

5.2 Matriz Curricular

CARGA HORÁRIA – 800 horas Turno Diurno – Ano Letivo 2016

DISCIPLINAS DO MÓDULO I	Nº DE AULAS	C.H.
Confeitaria	04	80
Cozinha brasileira	04	80
Ética e Relações Interpessoais	02	40
Higiene e Manipulação de alimentos	02	40
Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	04	80
Subtotal	20	400h

DISCIPLINAS DO MÓDULO II	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha Alternativa/Funcional	04	80
Cozinha Internacional	04	80
Enologia, destilados e coquetéis	02	40
Padaria	04	80
Planejamento e execução de cardápios	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80
Subtotal	20	400h

Carga Horária Total do Curso	800 h
-------------------------------------	--------------

CARGA HORÁRIA – 900 horas Turno Noturno – Ano Letivo 2016

DISCIPLINAS DO MÓDULO I	Nº DE AULAS	C.H.
Confeitaria	05	100
Cozinha brasileira	04	80
Ética e Relações Interpessoais	02	40
Higiene e manipulação de alimentos	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	02	40
Subtotal	15	300h

DISCIPLINAS DO MÓDULO II	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha Alternativa/Funcional	03	60
Cozinha internacional	05	100
Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60
Subtotal	15	300h

DISCIPLINAS DO MÓDULO III	Nº DE AULAS	C.H.
Enologia, destilados e coquetéis	03	60
Padaria	05	100
Planejamento e execução de cardápios	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia III	05	100
Subtotal	15	300h

Carga Horária Total do Curso	900 h
-------------------------------------	--------------