

## 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
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400h</b>

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
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400h</b>

<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>800 h</b>
-------------------------------------	--------------

**CARGA HORÁRIA – 900 horas Turno Noturno – Ano Letivo 2016**

<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO I</b>	<b>Nº DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
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
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>

<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO II</b>	<b>Nº DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
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
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>

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

<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>900 h</b>
-------------------------------------	--------------