

DESENHO CURRICULAR CST EM GASTRONOMIA

Modulo 1: Auxiliar de Cozinha

SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	AULAS SEMANAIS	CH	
Primeiro	PDT0001	Produção Textual	02	40h	
	HAL0002	História da Alimentação	02	40h	
	HGA0003	Higiene Alimentar	02	40h	
	TUH0004	Turismo e Hospitalidade	02	40h	
	TBC0005	Técnicas Básicas em Cozinha	04	80h	
	PFO0006	Planejamento Físico e Organizacional de Cozinhas Industriais	02	40h	
	CGM0007	Cozinha Fria Gard Manger	04	80h	
	EMP0008	Empreendedorismo	02	40h	
SUBTOTAL			20	400h	
SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	AULAS SEMANAIS	CH	
Segundo	NUT0009	Nutrição	02	40h	
	CFR0010	Cozinha Francesa	03	60h	
	CEM0011	Cozinhas Europeias e Mediterrâneas	02	40h	
	ASA0012	Análise Sensorial de Alimentos	02	40h	
	CCG0013	Controle e Custos Aplicados à Gastronomia	02	40h	
	GEG0014	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	02	40h	
	BBE0015	Bares e Bebidas	02	40h	
	GQU0016	Gestão Ambiental	02	40h	
	OPTATIVAS				
		OPT0017	Francês Instrumental	03	60h
	EDU0011	Libras	03	60h	
SUBTOTAL			20	400h	

Módulo 2: Auxiliar de Padaria e Confeitaria

SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	AULAS SEMANAIS	CH
Terceiro	CBR0018	Cozinha Brasileira I	03	60h
	GAM0019	Gestão da Qualidade	02	40h
	VEM0020	Vitivinicultura e Enogastronomia	02	40h
	GFE0021	Gastronomia para fins especiais	02	40h
	PMP0022	Processamento de Matéria-Prima de Origem Animal e Vegetal	02	40h
	PLE0023	Planejamento de Eventos	02	40h
	PAN0024	Panificação	04	80h
	CCC0025	Cozinha Contemporânea e Criativa	03	60h
SUBTOTAL			20	400h
SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	AULAS SEMANAIS	CH
Quarto	CBR0026	Cozinha Brasileira II	03	60h
	CAM0027	Cozinha das Américas	03	60h
	CAS0028	Cozinha Asiática	03	60h
	COM029	Confeitaria	04	80h
	CBA0030	Cozinha da Bahia	03	60h
	PBF0031	Produção de Bebida Fermentada Artesanal	02	40h
	PIT0032	Projeto Integrador	02	40h
SUBTOTAL			20	400h
SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	AULAS SEMANAIS	CH
Todo o Curso	ATC0033	Atividades Complementares	-----	80h
TOTAL			80	1680