

Gastronomia – Tecnólogo (Joinville)

Semestre	Disciplina	Carga horária (h/a)
1	História da Gastronomia I	36
	Habilidades de Cozinha I	72
	Serviço de Atenção ao Cliente	36
	Metodologia da Pesquisa *	36
	Exercício profissional, ética e cidadania *	36
	Microbiologia de Alimentos *	72
	Nutrição *	36
Total da carga horária		324
2	História da Gastronomia II	36
	Habilidades de Cozinha II	72
	Introdução e enologia	36
	Matérias primas agropecuárias e de piscicultura	36
	Planejamento de cardápios e custos em A&B	72
	Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar *	36
	Gestão Sócio Ambiental *	36
Total da carga horária		324
3	Garde Manger	36
	Técnicas de Harmonização em A&B	72
	Cozinha Clássica Francesa	36
	Técnicas de fabricação de massas	36
	Ciência dos Alimentos	36
	Tecnologia de Fermentações *	72
Total da carga horária		288
4	Cozinha Germânica	36
	Cozinha Regional Catarinense	36
	Cozinha Brasileira	72
	Cozinha das Américas	36
	Cozinha Clássica Italiana	36
	Práticas Integradas	36
	Análise Sensorial *	72
Total da carga horária		324
5	Eventos em Gastronomia	36
	Cozinha Oriental	72
	Panificação	72
	Empreendedorismo e Inovação *	72
	Projeto Integrador I *	72
Total da carga horária		324
6	Confeitaria	72
	Cozinha Mediterrânea	36
	Alimentos Funcionais e para fins especiais *	36
	Projeto Integrador II *	72
Total da carga horária		216
7	Drinks e Coquetéis	36
	Logística Aplicada a Gastronomia	36
	Aperfeiçoamento em Confeitaria	36
	Processos inovadores em cozinha	72
Total da carga horária		180
Estágio Curricular Supervisionado		108
Total geral da carga horária do curso		2.088

Observações:

- 1) *Disciplinas que poderão ser compartilhadas com CST em Alimentos.
- 2) Curso será oferecido de segunda a sexta-feira, com possibilidade de atividades didático-pedagógicas aos sábados, conforme planejamento do curso.
- 3) Curso com disciplinas no semipresencial.