

Gastronomia - Tecnólogo

Semestre	Disciplina	Carga horária (h/a)
1	Antropologia Cultural (NCH)	36
	Aspectos Históricos da atividade turística e gastronômica (NCH)	36
	Metodologia Científica (NCH)	36
	Introdução à Hospitalidade (NCH)	36
	Serviços de Sala e Bar (NCH)	36
	Logística de Suprimentos (NCH)	36
	Planejamento de Cardápio e Custos em A&B (NCH)	72
Total da carga horária		288
2	Drinks e coquetéis*	36
	Habilidades de Cozinha I	72
	Microbiologia de Alimentos	72
	Ciência dos Alimentos	36
	História da Gastronomia	36
	Matérias primas agropecuárias e de piscicultura	36
Total da carga horária		288
3	Enogastronomia	36
	Habilidades de Cozinha II	72
	<i>Garde Manger</i>	36
	Cozinha Clássica Francesa	36
	Cozinha Saudável	36
	Princípios Básicos Nutrição	36
	Introdução à Enologia*	36
Total da carga horária		288
4	Cozinha Brasileira	72
	Cozinha Regional Catarinense	36
	Cozinha Clássica Italiana	36
	Cozinha Oriental	72
	Cozinha Mediterrânea	36
	Cozinha das Américas	36
Total da carga horária		288
5	Direito do Entretenimento (NCH)	36
	Cozinha Contemporânea Mundial	72
	Técnicas de fabricação de massas	36
	Panificação	72
	Sobremesas	36
	Práticas Integradas I (NCH)	36
Total da carga horária		288
6	Confeitaria	108
	Estágio Curricular Supervisionado (NCH)	72
	Aperfeiçoamento em Confeitaria	36
	Gestão Sócio Ambiental (NCH)	36
	Práticas Integradas II (NCH)	36
Total da carga horária		288
7	Gestão Financeira (NCH)	36
	Marketing em Serviços (NCH)	36
	Gestão Empreendedora (NCH)	72
	Gestão de Pessoas (NCH)	36
	Práticas Integradas em Gestão da Hospitalidade (NCH)	72
	Noções de Planejamento Físico (NCH)	36
Total da carga horária		288
Total geral da carga horária do curso		2.016

Observações:

- 1) NCH - Núcleo Comum da Hospitalidade: disciplinas comuns nos Cursos Superiores de Gastronomia, Hotelaria e Eventos; as disciplinas serão ministradas de forma compartilhada entre esses cursos;
- 2) *disciplina compartilhada o CST em Hotelaria;
- 3) Curso será oferecido de segunda a quinta-feira, com possibilidade de atividades didático-pedagógicas as sextas-feiras e aos sábados, conforme planejamento do curso.
- 4) Curso com disciplinas na modalidade semipresencial.