

MATRIZ CURRICULAR CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
SEMESTRE I							
15.301.01	História da Gastronomia	40	40	0	0	02	-
15.301.02	Estrutura física e organizacional em serviços de Alimentação	40	40	0	0	02	-
	Segurança do Trabalho	40	40	0	0	02	-
	Higiene e Segurança de Alimentos e Bebidas	40	40	0	0	02	-
15.301.06	Gastrotecnia	40	40	0	0	02	-
15.301.11	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	0	04	-
15.301.09	Gestão de Custos	80	60	20	0	04	-
		360	300	60	00	18	
SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
15.301.08	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	0	02	
	Planejamento e Organização de Eventos	40	00	00	40	02	
15.301.19	Planejamento de Cardápios	40	22	8	10	02	
	Culturas Alimentares Africana e Indígena	40	36	00	04	02	
15.301.30	Enologia	80	40	40	00	04	
15.301.17	Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	00	04	HTC I e Higiene e Segurança de Alimentos
	Empreendedorismo	80	30	00	50	04	Gestão de Custos
		400	188	108	104	20	
SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
	Panificação	80	40	40	0	04	Gastrotecnia
	Estudo de Bebidas e Coquetelaria	80	40	40	0	04	
	Cozinha Brasileira	80	40	40	0	04	HTCII
15.301.26	Cozinha das Américas	80	40	40	0	04	HTCII
15.301.20	Projeto Social	40	00	00	40	02	
		360	160	160	40	18	

SEMESTRE IV							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
	Confeitaria	80	40	40	0	04	Panificação
15.301.25	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	10	10	02	
	Cozinha Oriental	80	40	40	0	04	HTCII
15.301.22	Cozinha Europeia	80	40	40	0	04	HTCII
	Gestão de Bares e Restaurantes	40	20	10	10	02	Gestão de Custos
15.301.13	Metodologia do Trabalho Científico	40	30	10	0	02	
		360	190	150	20	18	
SEMESTRE V							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
15.301.33	Cozinha Fria	40	20	20	0	02	HTCII
15.301.28	Cozinha Alternativa	40	20	20	0	02	HTCII
	Cozinha Regional Nordestina	80	40	40	0	04	Cozinha Brasileira
		160	80	80	00	08	
Carga horária total das Disciplinas Obrigatórias (hora/aula)		1640	918	558	164	82	

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – *Campus Baturité* (2021).

Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	20	20	00	02	Metodologia do Trabalho
	Comunicação Oral em Inglês I	40	20	20	00	02	
	Gastronomia Hospitalar	40	40	00	00	02	Planejamento de Cardápios
	Comunicação Oral em Inglês II	40	20	20	00	02	Comunicação Oral em Inglês I
	Tópicos Avançados em Bebidas	40	40	00	00	02	
	Libras	40	20	20	00	02	
Carga horária total das Disciplinas Optativas (hora/aula)		240	320	80	00	12	

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – *Campus Baturité* (2021).