|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SEMESTRE I** | | |
| **DISCIPLINA** | **CARGA HORÁRIA** | **CRÉDITOS** |
| História da Gastronomia | 40 | 02 |
| Higiene e Segurança de Alimentos e trabalho | 40 | 02 |
| Metodologia do Trabalho Científico | 40 | 02 |
| Técnicas de Comunicação Oral e Escrita | 40 | 02 |
| Antropologia da alimentação | 40 | 02 |
| Gastrotecnia | 40 | 02 |
| Química de alimentos | 40 | 02 |
| Serviço de A & B | 40 | 02 |
| Cultivo de Matérias Primas | 40 | 02 |
| **CARGA HORÁRIA TOTAL** | | **360 H** |
| **SEMESTRE II** | | |
| **DISCIPLINA** | **CARGA HORÁRIA** | **CRÉDITOS** |
| Estrutura física e organizacional em Serviços de Alimentação\*  **(incluir ergonomia e tópicos de segurança do trabalho pertinentes à Gastronomia)** | 40 | 02 |
| Análise Sensorial de A & B | 40 | 02 |
| Nutrição e Dietética | 80 | 04 |
| Microbiologia | 40 | 02 |
| Inglês Instrumental | 40 | 02 |
| Habilidades e Técnicas Culinárias I | 80 | 04 |
| Contabilidade básica e Custos | 40 | 02 |
| **CARGA HORÁRIA TOTAL** | | **360 H** |
| **SEMESTRE III** | | |
| **DISCIPLINA** | **CARGA HORÁRIA** | **CRÉDITOS** |
| Gestão financeira em Gastronomia\* | 40 | 02 |
| Empreendedorismo em Gastronomia | 80 | 04 |
| Planejamento de Cardápios | 40 | 02 |
| Habilidades e Técnicas Culinárias II | 80 | 04 |
| Panificação | 80 | 04 |
| Tecnologia da informação | 40 | 02 |
| **CARGA HORÁRIA TOTAL** | | **360 H** |
| **SEMESTRE IV** | | |
| **DISCIPLINA** | **CARGA HORÁRIA** | **CRÉDITOS** |
| Estudo de bebidas | 40 | 02 |
| Gestão de Bares e Restaurantes | 80 | 04 |
| Cozinha Fria | 80 | 04 |
| Cozinha Brasileira | 80 | 04 |
| Cozinha Internacional I | 80 | 04 |
| **CARGA HORÁRIA TOTAL** | | **360 H** |
| **SEMESTRE V** | | |
| **DISCIPLINA** | **CARGA HORÁRIA** | **CRÉDITOS** |
| Cozinha Internacional II | 80 | 04 |
| Confeitaria e Doçaria | 80 | 04 |
| Cozinha Cearense | 40 | 02 |
| Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos | 40 | 02 |
| **CARGA HORÁRIA TOTAL** | | **240 H** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS** | **CH** | **CRÉDITO** |
| Técnicas de Comunicação Oral e Escrita | 40 | 02 |
| Tecnologia da Informação | 40 | 02 |
| Metodologia do Trabalho Científico | 40 | 02 |
| História da Gastronomia | 80 | 04 |
| Alimento e Cultura | 40 | 02 |
| Inglês Instrumental | 40 | 02 |
| Química de Alimentos | 40 | 02 |
| **TOTAL** | **320** | **16** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES E TECNOLÓGICAS** | **CH** | **CRÉDITO** |
| Gastrotecnia | 40 | 2 |
|  |  | 2 |
| Serviço de A & B | 40 | 2 |
| Análise Sensorial de A & B | 40 | 2 |
| Estudo de Bebidas | 40 | 2 |
| Habilidades e Técnicas Culinárias I | 80 | 4 |
| Habilidades e Técnicas Culinárias II | 80 | 4 |
| Cozinha Brasileira | 80 | 4 |
| Cozinha Cearense | 40 | 2 |
| Cozinha Internacional I | 80 | 4 |
| Cozinha Internacional II | 80 | 4 |
| Confeitaria e Doçaria | 80 | 4 |
| Cultivo de Matérias Primas Culinárias | 40 | 2 |
| Panificação | 80 | 4 |
| **TOTAL** | **800** | **40** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRIÇÃO** | **CH** | **CRÉDITO** |
| Higiene e Segurança Alimentar | 80 | 4 |
| Nutrição e Dietética | 80 | 4 |
| Planejamento de Cardápios | 40 | 2 |
| Estrutura física e organização em Serviços de Alimentação | 40 | 2 |
| **TOTAL** | **240** | **12** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINAS DO NÚCLEO DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS DE GESTÃO** | **CH** | **CRÉDITO** |
| Controle de Custos em Gastronomia | 40 | 2 |
| Gestão em Gastronomia\*  **(checar com Eugênia)** | 40 | 2 |
| Empreendedorismo | 40 |  |
| Gestão de Bares e Restaurantes | 40 | 2 |
| Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos | 40 | 2 |
| **TOTAL** | **240** | **12** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINAS OPTATIVAS** | **CH** | **CRÉDITO** |
| Cozinha Alternativa | 80 | 04 |
| Conservação de Alimentos aplicada à Gastronomia | 80 | 04 |
| Cozinha Contemporânea | 40 | 02 |
| Gastronomia Hospitalar | 40 | 02 |
| Enogastronomia | 40 | 02 |
| Educação em gastronomia | 40 | 02 |
| Educação alimentar e nutricional | 40 | 02 |
| Panificação e confeitaria avançada | 80 | 04 |
| Francês para Gastronomia | 40 | 02 |
| **TOTAL** | **480** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ATIVIDADES** | **CH** |
| Estágio Curricular Obrigatório | 180 |
| Trabalho de Conclusão de Curso | 40 |
| Atividades Complementares | 60 |

**Obs.1:** Estágio Curricular poderá ser realizado a partir do 3º semestre, organizada pelo termo entre orientador de estágio e orientado, cadastrado na CCA. Extinguir relatório de estágio extenso, sendo necessário **produzir modelo de relatório e de parecer para facilitar finalização da atividade,** incluindo parecer da empresa/estagiário/orientador de estágio.

**Obs.2:** Trabalho de Conclusão de Curso entra como atividade, organizada pelo Termo de TCC (documento já existente) firmado entre orientador e orientado, cadastrado na CCA. Incluir, além de artigo científico e texto monográfico, outras expressões de trabalho escrito, como plano de negócios, proposta de projetos etc.

**Obs.3:** Atividades Complementares. Deve-se produzir nova **Planilha de Atividades**, a qual será preenchida pelo próprio aluno. Junto com a planilha reclassificada (deve-se rever os critérios de carga horária e atividades), o próprio aluno anexa as comprovações de suas participações e realiza as pontuações, as quais serão conferidas pelo colegiado para avaliação final, parecer e emissão para CCA.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ELEMENTO CURRICULAR** | **DISCIPLINAS**  **OBRIGATÓRIAS** | **DISCIPLINAS OPTATIVAS** | **ESTÁGIO** | **TCC** | **ATIVIDADES COMPLEMENTARES** | **TOTAL DE CARGA HORÁRIA OBRIGATÓRIA** |
| **CH** | 1680 | - | 180 | 40 | 60 | 1960 H |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PREVISÃO DE DISCIPLINAS/CARGA HORÁRIA POR DOCENTE** | **DISCIPLINAS**  **OBRIGATÓRIAS** | **DISCIPLINAS OPTATIVAS** | **CARGA HORÁRIA SEMANAL** |
| MÔNICA | Confeitaria e Doçaria - 80  Habilidade e Técnicas Culinárias I - 80 | Cozinha Contemporânea – 40  Enogastronomia - 40 | 12 h/s |
| JÉSSEN | Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos - 40  Habilidades e Técnicas II - 80  Cozinha Internacional I - 80  Serviço de A&B - 40 | - | 12 h/s |
| BEATRIZ | História da Gastronomia - 80  Cozinha Internacional II - 80  Cozinha Cearense – 40  Alimento e Cultura - 40 | Francês para Gastronomia - 40 | 14 h/s |
| MARCO | Cozinha Fria - 80  Cozinha Brasileira - 80 | Cozinha Alternativa - 80 | 12 h/s |
| VALÉRIA | Higiene e Segurança Alimentar - 80  Planejamento de Cardápios – 40  Estrutura física e organização em Serviços de Alimentação – 40  Gastrotecnia - 40 | Gastronomia Hospitalar - 40 | 14 h/s |
| EUGÊNIA | Empreendedorismo – 40  Controle de Custos Aplicado à Gastronomia - 40  Gestão de Bares e Restaurantes - 40  Gestão em Gastronomia\* - 40 | - | 8h/s |
| ENGENHEIRA DE ALIMENTOS | Panificação - 80  Análise Sensorial de A & B - 40  Estudo de Bebidas – 40  Química de Alimentos - 40 | Conservação de Alimentos aplicada à gastronomia - 80 | 14 h/s |
| ALICE | Metodologia do Trabalho Científico - 40 | - | 2 h/s |
| JULLIETE | Nutrição e Dietética | - | 2 h/s |
| LARISSA | Técnicas de Comunicação Oral e Escrita | - | 2 h/s |
| MARLA | Inglês Instrumental - 40 | - | 2 h/s |
| MÁRIO | Cultivo de Matérias Primas Culinárias – 40 | - | 2 h/s |
| CÁSSIO | Libras – 40 | - | 2 h/s |
| ULISSES | Tecnologia da Informação - 40 | - | 2 h/s |