

SOCIEDADE EDUCACIONAL UNIFAS
Mantenedora

FACULDADE SINOP
Mantida

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Sinop / MT

GASTRONOMIA – CST**1º SEMESTRE**

SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Bases da Gastronomia e dos Serviços Gastronômicos.	1,5	1,5	3	60
	Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	1,5		1,5	30
	Ética, Cultura e Educação Ambiental	1,5		1,5	30
	História e Cultura em Gastronomia	1,5		1,5	30
	Matérias Primas e Nutrição	1,5	1,5	3	60
	Metodologia do Estudo e da Pesquisa	1,5		1,5	30
	Microbiologia, Higiene e Conservação dos Alimentos	1,5		1,5	30
	Técnicas Básicas de Cozinha	1,5	1,5	3	60
CARGA HORÁRIA		12	4,5	16,5	330
	Atividade Curricular Extensionista I	0	1,5	1,5	30
CARGA HORÁRIA					360

2º SEMESTRE

SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Cozinha Regional Brasileira I	1,5	1,5	3	60
	Cultura Afro-Brasileira e Alimentação	1,5		1,5	30
	Francês Instrumental	1,5		1,5	30
	Gestão de Equipes em Serviços Gastronômicos	1,5		1,5	30
	Planejamento de Serviços de Alimentação	1,5		1,5	30
	Princípios de Gestão em Gastronomia	1,5		1,5	30
	Técnicas de Confeitaria	1,5	1,5	3	60
	Técnicas de Panificação e Massas	1,5	1,5	3	60
CARGA HORÁRIA		12	4,5	16,5	330
	Atividade Curricular Extensionista II	0	1,5	1,5	30
CARGA HORÁRIA					360

3º SEMESTRE

SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Cozinha Internacional I	1,5	1,5	3	60
	Administração Financeira em Serviços Gastronômicos	1,5		1,5	30
	Marketing e Empreendedorismo Aplicado à Gastronomia	1,5		1,5	30

	Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia - Externo	0	6	6	120
	Cozinha Fria	1,5	1,5	3	60
	Cozinha Regional Brasileira II	1,5	1,5	3	60
	Planejamento de Cardápios	1,5		1,5	30
CARGA HORÁRIA		9	10,5	19,5	390
	Atividade Curricular Extensionista III	0	3	3	60
CARGA HORÁRIA					450

4º SEMESTRE

SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Cozinha Internacional II	1,5	1,5	3	60
	Criatividade em Cozinha Regional	1,5		1,5	30
	Gastronomia para Eventos e <i>Buffets</i> e Logística em Serviços Gastronômicos	1,5		1,5	30
	Práticas e Projetos Integradores em Gastronomia - Externo	0	6	6	120
	Cozinhas Clássicas	1,5	1,5	3	60
	Técnicas de Bar e Enologia	1,5	1,5	3	60
	Optativa	1,5		1,5	30
CARGA HORÁRIA		9	10,5	19,5	390
	Atividade Curricular Extensionista IV	0	3	3	60
CARGA HORÁRIA					450

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Cozinha Dietética	1,5	0	1,5	30
	Gastronomia Contemporânea	1,5	0	1,5	30
	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	1,5	0	1,5	30
	Tópicos Especiais em Confeitaria	1,5	0	1,5	30
	Tópicos Especiais em Cozinha Clássica	1,5	0	1,5	30
	Tópicos Especiais em Cozinha Regional Brasileira	1,5	0	1,5	30
	Tópicos Especiais em Massas e Panificação	1,5	0	1,5	30

QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA		
		HORA RELÓGIO	%	
	Componentes Curriculares	1620	90	

	Atividades Curriculares Extensionistas	180	10		
	Atividades Complementares	180	10		
	Carga Horária Total do Curso	1800			

***Aprovado na Reunião do Colegiado do Curso de Gastronomia.**