

CURRÍCULO PLENO DO CURSO

Curso: GPG05 - GASTRONOMIA

Currículo: GPG05T02

Carga Horária Total: 1660

Créditos Totais: 68

Carga Horária Disc. Obrigatória: 1520

Créditos Disc. Obrigatória: 64

Carga Horária Disc. Optativa: 80

Créditos Disc. Optativa: 4

Carga Horária Disc. Eletiva: 0

Créditos Disc. Eletiva: 0

Carga Horária Ativ. Complementar: 60

Créditos Ativ. Complementar: -

Grau: TECNÓLOGO(A)

Data Início: 16/02/2018

Habilitação: TECNOLÓGICO

Data Término:

Aprovação: Curso de Tecnologia em Gastronomia, Tecnólogo, autorizado pela Resolução nº 121/2008 - CONSEPE de 20/10/2008. Reconhecido pela Portaria nº 619/2013 - MEC de 21/10/2013, DOU de 22/10/2013. Alt. pela Res.Consepe nº 36 de 25/05/2016. Atual. pela Res.Consepe nº 33 de 25/04/2018.

TURNOS DISPONÍVEIS: Matutino Vespertino Noturno Integral

Sem.	Seq.	Cód. Disc.	Disciplinas	Pré-Requisito(s)		Qtd. Créd.	Carga Horária			
				Disciplina(s)	Min.		Teor.	Sup./Ori.	Prát./Lab	Tot.
1º	1	GVNFG011	INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO SUPERIOR			4	60	20	0	80
1º	2	GPG05012	PRÁT. PROF. I - ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DA GASTRONOMIA			4	30	100	30	160
1º	3	GPG05014	TÉCNICAS DE COZINHA BÁSICA			4	20	20	40	80
1º	4	GPG05013	PREPARAÇÕES COM CARNES, AVES, PEIXES E CAÇA			4	20	20	40	80
2º	5	GVNFT010	GESTÃO DA INFORMAÇÃO E DO CONHECIMENTO NAS ORGANIZAÇÕES			4	60	20	0	80
2º	6	GPG05018	PRÁT. PROF. II - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS E BROMATOLOGIA			4	30	100	30	160
2º	7	GPG05020	TÉCNICAS DE CONFEITARIA			4	20	20	40	80
2º	8	GPG05025	TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E GARDE MANGER			4	20	20	40	80
3º	9	GVNFT011	GESTÃO E CONSULTORIA DE NEGÓCIOS			4	60	20	0	80
3º	10	GPG05019	PRÁT. PROF. III - BEBIDAS E ENOLOGIA			4	30	100	30	160
3º	11	GPG05022	TÉCNICAS DE COZINHA BRASILEIRA: NORTE E NORDESTE	3		4	20	20	40	80
3º	12	GPG05021	TÉCNICAS DE COZINHA BRASILEIRA: CENTRO-OESTE, SUL E SUDESTE	3		4	20	20	40	80
4º	13	GVNFG008	EMPREENDEDORISMO			4	60	20	0	80
4º	14	GPG05016	GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO			4	20	20	40	80
4º	15	GPG05023	TÉCNICAS DE COZINHA CLÁSSICA: FRANÇA E ITÁLIA	3		4	20	20	40	80
4º	16	GPG05024	TÉCNICAS DE COZINHA INTERNACIONAL	3		4	20	20	40	80
4º	-	-	DISCIPLINA OPTATIVA			4	0	0	0	0
TOTAIS:						68	510	560	450	1520

CURRÍCULO PLENO DO CURSO

Curso: GPG05 - GASTRONOMIA

Currículo: GPG05T02

DISCIPLINAS OPTATIVAS DO CURRÍCULO

Sem.	Seq.	Cód. Disc.	Disciplina	Pré-Requisito(s)		Qtd. Cred.	Carga Horária			
				Disciplina(s)	Min.		Teo.	Sup./Ori.	Prát./Lab	Tot.
	17	GPNFG012	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS		0	4	60	20	0	80
	18	GVNFG014	INGLÊS INSTRUMENTAL		0	4	60	20	0	80
	19	GPG05017	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS		0	4	60	20	0	80
	20	GPG05015	GESTÃO DA QUALIDADE		0	4	60	20	0	80
TOTAIS:						16	240	80	0	320

DISCIPLINAS ELETIVAS DO CURRÍCULO

Sem.	Seq.	Cód. Disc.	Disciplina	Pré-Requisito(s)		Qtd. Cred.	Carga Horária			
				Disciplina(s)	Min.		Teo.	Sup./Ori.	Prát./Lab	Tot.
Grand Total					0	0	0	0	0	0
TOTAIS:						0	0	0	0	0