

ESTRUTURA CURRICULAR

CURSO: ESC1TC048 GASTRONOMIA

HABILITAÇÃO: TECNÓLOGO

GRADE: 0120171 GASTRONOMIA - 2017/1 - 2018/1 - 2019/1

CÓDIGO	DISCIPLINA	CH
ESGR004238	ADMINISTRAÇÃO E MARKETING	40
ESGR004176	ALIMENTOS FUNCIONAIS	40
ESGR000126	ANTROPOLOGIA	40
ESGR000219	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200
ESGR004241	BASES DE CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO	40
ESGR000276	BIOÉTICA	40
ESGR000573	COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	40
ESGR004269	CONFEITARIA	80
ESGR004266	CONTROLE GERENCIAL E CUSTOS NAS ATIVIDADES EM GASTRONOMIA	40
ESGR004263	COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL	80
ESGR004261	COZINHA DE CARNES E AVES	80
ESGR004262	COZINHA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR	80
ESGR004268	COZINHA INTERNACIONAL E CONTEMPORÂNEA	80
ESGR004242	DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES BÁSICAS DA CULINÁRIA	80
ESGR004270	ENOLOGIA	40
ESGR004265	ENOLOGIA E COQUETELARIA	40
ESGR004088	ESTÁGIO SUPERVISADO	100
ESGR004272	ÉTICA E LEGISLAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA	40
ESGR004260	GARDE MANGER	40
ESGR001590	GESTÃO DE PESSOAS	40
ESGR001671	HIGIENE E SANEAMENTO DOS ALIMENTOS	40
ESGR004240	HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA	40
ESGR002026	LÍNGUA PORTUGUESA	40
ESGR002295	METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	40
ESGR002466	OPTATIVA INTERCURSO	40
ESGR002469	OPTATIVA INTRACURSO	40
ESGR004264	PANIFICAÇÃO	80
ESGR004271	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	40
ESGR004274	PROJETO INTEGRADOR - COMPLEMENTAÇÃO	40
ESGR004267	PROJETO INTEGRADOR I - ROTINAS DE EVENTOS EM GASTRONOMIA	40
ESGR004273	PROJETO INTEGRADOR II - GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS EM GASTRONOMIA	40
ESGR004239	QUÍMICA DOS ALIMENTOS	40
ESGR003234	TÉCNICA DIETÉTICA	80
ESGR003208	TCC	120

TOTAL GERAL**1.980**