

| CST EM GASTRONOMIA               |                                               |      |                      |             |
|----------------------------------|-----------------------------------------------|------|----------------------|-------------|
| Primeiro Ano                     |                                               |      |                      |             |
| Modulo                           | Disciplina                                    | CH   | CH SEMANAS ESPECIAIS | CH Projetos |
| M1.1                             | Microbiologia e Segurança dos Alimentos       | 50   |                      |             |
|                                  | História da Alimentação                       | 40   |                      |             |
|                                  | Habilidades de Cozinha I                      | 50   |                      |             |
|                                  | Projeto de Vida e Soft Skills I               | 25   |                      |             |
|                                  | Primeiros Passos no EAD                       | 40   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M1.1                          | 15   | 15                   |             |
| M1.2                             | Projeto Extensionista I                       | 70   |                      | 70          |
|                                  | Empreendedorismo, Inovação e Criatividade     | 40   |                      |             |
|                                  | Habilidades de Cozinha II                     | 50   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M1.2                          | 15   | 15                   |             |
| M1.3                             | Nutrição e Dietética                          | 50   |                      |             |
|                                  | Cozinha Vegetariana e Vegana                  | 50   |                      |             |
|                                  | Garde Manger                                  | 50   |                      |             |
|                                  | Projeto de Vida e Soft Skills II              | 25   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M1.3                          | 15   | 15                   |             |
| M1.4                             | Projeto Extensionista II                      | 70   |                      | 70          |
|                                  | Gestão, Estoques e Custos                     | 50   |                      |             |
|                                  | Cozinha Hospitalar                            | 50   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M1.4                          | 15   | 15                   |             |
| Composição da Carga Horária      |                                               | 770  | 60                   | 140         |
| CARGA HORÁRIA TOTAL PRIMEIRO ANO |                                               |      | 770                  |             |
| Segundo Ano                      |                                               |      | CH SEMANAS ESPECIAIS | CH Projetos |
| M2.1                             | Cozinha Brasileira                            | 50   |                      |             |
|                                  | Cozinha das Américas                          | 50   |                      |             |
|                                  | História e Cultura afro-brasileira e indígena | 40   |                      |             |
|                                  | Projeto de Vida e Soft Skills III             | 25   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M2.1                          | 15   | 15                   |             |
|                                  | Projeto Extensionista III                     | 70   |                      | 70          |
| M2.2                             | Enogastronomia e Bebidas                      | 50   |                      |             |
|                                  | Cozinha Francesa                              | 50   |                      |             |
|                                  | Cozinha Europeia                              | 50   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M2.2                          | 15   | 15                   |             |
| M2.3                             | Panificação                                   | 50   |                      |             |
|                                  | Confeitaria                                   | 50   |                      |             |
|                                  | Tópicos Contemporâneos em Gastronomia         | 50   |                      |             |
|                                  | Projeto de Vida e Soft Skills IV              | 25   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M2.3                          | 15   | 15                   |             |
| M2.4                             | Projeto Extensionista IV                      | 70   |                      | 70          |
|                                  | Cozinha Oriental                              | 50   |                      |             |
|                                  | Cozinha Mediterrânea                          | 50   |                      |             |
|                                  | Organização de Eventos                        | 40   |                      |             |
|                                  | Semana Especial M2.4                          | 15   | 15                   |             |
| Composição da Carga Horária      |                                               | 830  | 60                   | 140         |
| CARGA HORÁRIA TOTAL SEGUNDO ANO  |                                               |      | 830                  |             |
| CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO     |                                               | 1600 |                      |             |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Libras Optativa | 100 |
|-----------------|-----|

| Resumo                          | Mínima | Curso |
|---------------------------------|--------|-------|
| Carga horária do curso:         | 1600   | 1600  |
| Carga horária presencial        | 160    | 280   |
| Carga horária presencial ou ASM | 160    | 120   |
| TOTAL PRESENCIALIDADE + ASM     | 320    | 400   |

| Dados do curso:                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Projetos Integradores (100% presenciais)               | 280  |
| Atividades Síncronas Mediadas (ASM) -Semanas Especiais | 120  |
| Conteúdos on-line (EAD) assíncronos                    | 1200 |
| TOTAL DO CURSO                                         | 1600 |