	CST EM GASTRONOMIA			
Modulo	Primeiro Ano Disciplina	СН	CH SEMANAS ESPECIAIS	CH Projetos
viouuio	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	50	CH SEMANAS ESPECIAIS	CH Projetos
M1.1	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	13	70
	Empreendedorismo, Inovação e Criatividade	40		70
	Habilidades de Cozinha II	50		
	Semana Especial M1.2	15	15	
	Nutricão e Dietética	50	10	
M1.3	Cozinha Vegetariana e Vegana	50		
	Garde Manger	50		
	Projeto de Vida e Soft Skills II	25		
	Semana Especial M1.3	15	15	
	Projeto Extensionista II	70	13	70
	Gestão, Estoques e Custos	50		.,,
M1.4	Cozinha Hospitalar	50		
	Semana Especial M1.4	15	15	
	Composição da Carga Horária	770	60	140
	CARGA HORÁRIA TOTAL PRIMEIRO ANO	7.0		110
			770	
	Segundo Ano		CH SEMANAS ESPECIAIS	CH Projetos
		50		CH Projetos
	Segundo Ano	50 50		CH Projetos
M2.1	Segundo Ano Cozinha Brasileira			CH Projetos
M2.1	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas	50		CH Projetos
M2.1	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena	50 40		CH Projetos
M2.1	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena Projeto de Vida e Soft Skills III	50 40 25	CH SEMANAS ESPECIAIS	CH Projetos
M2.1	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1	50 40 25 15	CH SEMANAS ESPECIAIS	-
M2.1	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. I Projeto Extensionista III	50 40 25 15 70	CH SEMANAS ESPECIAIS	-
	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2.1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas	50 40 25 15 70 50	CH SEMANAS ESPECIAIS	-
	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa	50 40 25 15 70 50 50	CH SEMANAS ESPECIAIS	-
	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1 Projeto Extensionista III Enogastromania e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2. 2 Panificação	50 40 25 15 70 50 50	CH SEMANAS ESPECIAIS 15	-
	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2.1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2.2 Panificação Confeitaria	50 40 25 15 70 50 50	CH SEMANAS ESPECIAIS 15	-
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2.1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Francesa Semana Especial M2.2 Panificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia	50 40 25 15 70 50 50 50 15	CH SEMANAS ESPECIAIS 15	-
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2.1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2.2 Panificação Confeitaria	50 40 25 15 70 50 50 50 15 50	CH SEMANAS ESPECIAIS 15	-
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2.1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2.2 Panificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2.3	50 40 25 15 70 50 50 15 50 50 50 50 50 50 50 50	CH SEMANAS ESPECIAIS 15	-
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2. 2 Panificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto Extensionista IV	50 40 25 15 70 50 50 50 15 50 50 25 15 70 70 70	CH SEMANAS ESPECIAIS 15 15	-
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2. 2 Pantificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto Extensionista IV Cozinha Oriental	50 40 25 15 70 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50	CH SEMANAS ESPECIAIS 15 15	70
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2. 2 Panificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto de Cozinha Oriental Cozinha Oriental Cozinha Oriental	50 40 25 15 70 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50	CH SEMANAS ESPECIAIS 15 15	70
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indígena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2. 2 Pantificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto Extensionista IV Cozinha Oriental	50 40 40 25 15 70 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	CH SEMANAS ESPECIAIS 15 15	70
	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2. 1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2. 2 Panificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2. 3 Projeto de Cozinha Oriental Cozinha Oriental Cozinha Oriental	50 40 25 15 70 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50	CH SEMANAS ESPECIAIS 15 15	70
M2.2	Segundo Ano Cozinha Brasileira Cozinha das Américas História e Cultura afro-brasileira e indigena Projeto de Vida e Soft Skills III Semana Especial M2.1 Projeto Extensionista III Enogastronomia e Bebidas Cozinha Francesa Cozinha Europeia Semana Especial M2.2 Panificação Confeitaria Tópicos Contemporâneos em Gastronomia Projeto de Vida e Soft Skills IV Semana Especial M2.3 Projeto Extensionista IV Cozinha Oriental Cozinha Mediterrânea Organização de Eventos	50 40 40 25 15 70 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	CH SEMANAS ESPECIAIS 15 15	70

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

100

Dados do curso:	
Projetos Integradores (100% presenciais)	280
Atividades Síncronas Mediadas (ASM) -Semanas Especiais	120
Conteúdos on-line (EAD) assíncronos	1200
TOTAL DO CURSO	160

Libras Optativa