

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE			
Habilidades Básicas e Tecnológicas da Gastronomia I	Gastronomia Brasileira e Regional II	Bebidas e Harmonização	Desenvolvimento e Técnicas de Conservação de Alimentos			
Gastronomia Brasileira e Regional I	Habilidades Básicas e Tecnológicas da Gastronomia II	Cozinha Contemporânea	Cozinha Alternativa			
Gestão Financeira em Gastronomia	Panificação	Cozinhas Clássicas Europeia	Cozinha Internacional II			
Legislação Trabalhista	Projeto Interdisciplinar e Produção de Eventos I	Estrutura e Planejamento de Cardápio	Controle e Custos na Gestão de Negócios			
Empreendedorismo e Marketing	Análise Sensorial	Cozinha Internacional I	Projeto Interdisciplinar e Produção de Eventos II			
Higiene Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade	Gerenciamento de Alimentos e Bebidas	Confeitaria I	Projeto Integrador			
Antropologia da Alimentação	Competências textuais da Gastronomia		Confeitaria II			

LEGENDA (POR ÁREAS)

- Habilidades Básicas da Gastronomia

---

- Teorias e Gestão

---

- Gastronomia Nacional

---

- Gastronomia Internacional

---

- Projetos e Eventos

---

- Doçaria

---

- Tecnologia de Alimentos

EIXOS CURRICULARES (POR SEMESTRE)

	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE	9º SEMESTRE	10º SEMESTRE
EIXOS										
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										