



# FBB – FACULDADE BATISTA BRASILEIRA

MATRIZ CURRICULAR -TECNOLOGO EM GASTRONOMIA

MATRIZ APROVADA PELO NDE 2011

CARGA HORARIA DO CURSO: **2.120 horas** (Matriz Curricular **1.656h/a** –Estágio Supervisionado **320h** –PI **144h**)

I SEMESTRE	CÓDIGO	h/a	PRÉ-REQUISITOS
INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA	<b>TG</b>	72	S/PR
SEGURANÇA ALIMENTAR	<b>SA</b>	72	S/PR
TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA	<b>TBC</b>	72	S/PR
INGLÊS INSTRUMENTAL	<b>IIN</b>	36	S/PR
METODOLOGIA CIENTIFICA	<b>MC</b>	36	S/PR
INTRODUÇÃO BÍBLICA	<b>IB</b>	36	S/PR
ÉTICA	<b>ET</b>	36	S/PR
CORTES E PRÉ - PREPAROS	<b>CPP</b>	72	S/PR
Total	-----	548	-----

II SEMESTRE	CÓDIGO	h/a	PRÉ-REQUISITOS
ENOLOGIA	<b>EM</b>	72	S/PR
GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	<b>GAB</b>	72	S/PR
CONTABILIDADE E CUSTO EM GASTRONOMIA	<b>CGCG</b>	72	S/PR
COZINHA BRASILEIRA	<b>CB</b>	72	S/PR
NUTRIÇÃO E TÉCNICAS DIETÉTICAS	<b>NTD</b>	72	S/PR
FRANCÊS TÉCNICO	<b>FT</b>	36	S/PR
ESTAGIO SUPERVISIONADO II	<b>ESII</b>	80	S/PR
PROJETO INTERDISCIPLINAR	<b>PI</b>	<b>36</b>	S/PR
Total	-----	<b>512</b>	-----

III SEMESTRE	CÓDIGO	h/a	PRÉ-REQUISITOS
COZINHA DIET./LIGTH	<b>CDL</b>	72	S/PR
ESTRUTURA E FUNC. DE RESTAURANTE	<b>EFR</b>	36	S/PR
ENOGASTRONOMIA	<b>EG</b>	72	S/PR
SERVIÇOS DE BEBIDA E BAR	<b>SBB</b>	36	S/PR
COZINHA BAIANA	<b>CB</b>	72	S/PR
COZINHA FRANCESA	<b>CF</b>	72	S/PR
GESTÃO DE VIDA E MKT EM GASTRONOMIA	<b>GMG</b>	36	S/PR
ESTÁGIO PROFISSIONAL III	<b>EP III</b>	80	S/PR.
PROJETO INTERDISCIPLINAR	<b>PI</b>	36	S/PR
TOTAL	-----	<b>620</b>	-----

IV SEMESTRE	CÓDIGO	h/a	PRÉ-REQUISITOS
CRIAÇÃO E CULINARIA	<b>CC</b>	72	S/PR
CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO	<b>CP</b>	72	S/PR
EVENTOS	<b>EV</b>	72	S/PR
COZINHA ORIENTAL	<b>CO</b>	72	S/PR
COZINHA ITALIANA	<b>CI</b>	72	S/PR
ITALIANO TÉCNICO	<b>IT</b>	<b>36</b>	S/PR
ESTÁGIO PROFISSIONAL IV	<b>EP IV</b>	<b>80</b>	S/PR
ESPAÑHOL	<b>EL</b>	<b>36</b>	S/PR
PROJETO INTERDISCIPLINAR	<b>PI</b>	<b>72</b>	S/PR
TOTAL	-----	<b>512</b>	-----