

| Gastronomia | |
|---|-----------|
| Disciplinas | CH |
| AACC | 120 |
| Confeitaria | 80 |
| Controle de Qualidade e Conservação dos Alimentos | 40 |
| Cozinha Fria | 80 |
| Cozinha Internacional | 80 |
| Desenvolvimento Sustentável | 40 |
| Dinâmica Das Relações Interpessoais | 40 |
| Estrutura e Funcionamento da Cozinha | 40 |
| Estudo das Bebidas | 80 |
| Gastronomia Regional Brasileira | 80 |
| Gastronomia Vegetariana, Funcional e Sustentável | 80 |
| Gestão em Negócios Gastronômicos | 40 |
| Harmonização e Criatividade em Cardápios | 40 |
| Historia da Alimentação | 80 |
| Legislação Aplicada a Hospitalidade | 40 |
| Nutrição e Segurança dos Alimentos | 40 |
| OPTATIVA | 40 |
| Organização de Eventos | 80 |
| Panificação | 80 |
| Planejamento e Elaboração de Cardápios | 80 |
| Plano De Negócios | 40 |
| Projeto Integrador I | 80 |
| Projeto Integrador II | 80 |
| Projeto Integrador III | 80 |
| Projeto Integrador IV | 80 |
| Técnicas de Cozinha Profissional | 80 |
| Tendências em Gastronomia | 40 |