

PRIMEIRO PERÍODO		
1°	COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL I	60
	NUTRIÇÃO	60
	TÉCNICAS DE COZINHA	120
	HIGIENE ALIMENTAR	60
	HISTÓRIA DOS ALIMENTOS	60
SEGUNDO PERÍODO		
2°	MARKETING GASTRONÔMICO	60
	ARTE E ESTÉTICA	60
	SOCIOLOGIA	60
	TÉCNICAS DE COZINHA II	120
	ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS	60
TERCEIRO PERÍODO		
3°	TÉCNICAS DE COZINHA III	120
	ENOLOGIA	60
	ANTROPOLOGIA	60
	ÉTICA E CIDADANIA	60
QUARTO PERÍODO		
4°	COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR	60
	RESPONSABILIDADE SÓCIO AMBIENTAL	60
	CONFEITARIA	120
	EMPREENDEDORISMO E SUSTENTABILIDADE	60
QUINTO PERÍODO		
5°	PRÁTICA EM RESTAURANTE	120
	DRINKS E COQUETÉIS	60
	COZINHA INDUSTRIAL	60
	PADARIA	60