

## Relação de Disciplinas por Currículo

**Unidade: 120 - FACULDADE OPET - REBOUÇAS**

**Curso: 2011 - Tecnologia em Gastronomia**

**Curriculum: 20151**

**Ano: 2015 Período: 25 Turno: N - Noite**

**Regime: Semestral**

**Prazo Máximo: 6 Créditos: 1750**

**Horas Aula: 1800**

<b>Série: 1 - Gestão de Hospitalidade</b>		<b>Obrigatória</b>	<b>Créditos</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Disciplina</b>	<b>Nome</b>			
2000980	Cozinha Quente e Fria	Sim	80,00	80,00
2000979	Gestão Aplicada à Hospitalidade	Sim	80,00	80,00
2000981	Higiene, Segurança e Primeiro Socorros	Sim	80,00	80,00
2001196	História e Cultura da Gastronomia	Sim	80,00	80,00
2000712	Leitura e Interpretação de Texto	Sim	40,00	40,00
2000648	Raciocínio Lógico	Sim	40,00	40,00

<b>Série: 2 - Técnicas de Cozinha</b>		<b>Obrigatória</b>	<b>Créditos</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Disciplina</b>	<b>Nome</b>			
2000647	Comunicação Empresarial	Sim	40,00	40,00
2000640	Empreendedorismo	Sim	40,00	40,00
2001006	Francês Aplicado	Sim	80,00	80,00
2001197	Legislação Aplicada	Sim	80,00	80,00
2001009	Panificação	Sim	80,00	80,00
2001008	Técnicas de Serviços de Bares e Restaurantes	Sim	80,00	80,00

<b>Série: 3 - Foods Concepts</b>		<b>Obrigatória</b>	<b>Créditos</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Disciplina</b>	<b>Nome</b>			
2000653	Desenvolvimento Sustentável	Sim	40,00	40,00
2001011	Eno Gastronomia	Sim	80,00	80,00
2001013	Gastronomia Molecular	Sim	80,00	80,00
2001010	Nutrição e Dietética	Sim	80,00	80,00
2000713	Sociedade Contemporânea	Sim	40,00	40,00
2001012	Tecnologia de Alimentos	Sim	80,00	80,00

<b>Série: 4 - Cozinheiro Profissional</b>		<b>Obrigatória</b>	<b>Créditos</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Disciplina</b>	<b>Nome</b>			
2001015	Cafés	Sim	80,00	80,00
2001016	Culinária Brasileira	Sim	80,00	80,00
2001017	Culinária Internacional	Sim	80,00	80,00
2000840	Desenvolvimento de Pesquisa	Sim	40,00	40,00
2001014	Pâtisserie	Sim	80,00	80,00
2000695	Responsabilidade Social	Sim	40,00	40,00
2000037	Trabalho de Conclusão de Curso - PIM	Sim	0,00	150,00