

CURSO DE GASTRONOMIA

2º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50		Cozinha Internacional I M 1	Cozinha Internacional I M 2	Enologia e Enogastronomia T 1	Enologia e Enogastronomia M 1
08:50 09:40		Cozinha Internacional I M 1	Cozinha Internacional I M 2	Enologia e Enogastronomia T 1	Enologia e Enogastronomia M 1
10:00 10:50		Cozinha Internacional I M 1	Cozinha Internacional I M 2	Ética, Sustentab e Meio Ambiente T 1	Enologia e Enogastronomia M 2
10:50 11:40	Cozinha Internacional I T 1	Cozinha Internacional I M 1	Cozinha Internacional I M 2	Ética, Sustentab e Meio Ambiente T 1	Enologia e Enogastronomia M 2
11:40 12:30	Cozinha Internacional I T 1	Cozinha Internacional I M 1	Cozinha Internacional I M 2		
12:30 13:20		Cozinha Internacional I M 1	Cozinha Internacional I M 2		
13:30 14:20	Planej e Eng de cardápios T 1		Boas Práticas na Prod Alimentos T 1	Panificação e confeitaria básica M 1	Panificação e confeitaria básica M 2
14:20 15:10	Planej e Eng de cardápios T 1		Boas Práticas na Prod Alimentos T 1	Panificação e confeitaria básica M 1	Panificação e confeitaria básica M 2
15:10 16:00	Planej e Eng de cardápios T 1			Panificação e confeitaria básica M 1	Panificação e confeitaria básica M 2
16:00 16:50	Planej e Eng de cardápios T 1			Panificação e confeitaria básica M 1	Panificação e confeitaria básica M 2
17:10 18:00	Téc de base, conserv, prep e cocção II T 1			Téc de base, conserv, prep e cocção II M 1	Téc de base, conserv, prep e cocção II M 2
18:00 18:50	Téc de base, conserv, prep e cocção II T 1			Téc de base, conserv, prep e cocção II M 1	Téc de base, conserv, prep e cocção II M 2

CURSO DE GASTRONOMIA

4º SEMESTRE

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 08:50	Cozinha Internacional IV M 1	Gestão de Alimentos e Bebidas T 1	Serviços de Salão, Atend e eventos T 1	Cozinha Brasileira M 1	Cozinha Brasileira M 2
08:50 09:40	Cozinha Internacional IV M 1	Gestão de Alimentos e Bebidas T 1	Serviços de Salão, Atend e eventos T 1	Cozinha Brasileira M 1	Cozinha Brasileira M 2
10:00 10:50	Cozinha Internacional IV M 1	Cozinha Brasileira T 1	Serviços de Salão, Atend e eventos M 1	Cozinha Brasileira M 1	Cozinha Brasileira M 2
10:50 11:40	Cozinha Internacional IV M 2	Cozinha Brasileira T 1	Serviços de Salão, Atend e eventos M 1	Cozinha Brasileira M 1	Cozinha Brasileira M 2
11:40 12:30	Cozinha Internacional IV M 2	Doçaria T1	Serviços de Salão, Atend e eventos M 2	Cozinha Brasileira M 1	Cozinha Brasileira M 2
12:30 13:20	Cozinha Internacional IV M 2		Serviços de Salão, Atend e eventos M 2	Cozinha Brasileira M 1	Cozinha Brasileira M 2
13:30 14:20			Doçaria M 1		
14:20 15:10			Doçaria M 1		
15:10 16:00			Doçaria M 1	Cozinha Internacional IV T 1	
16:00 16:50			Doçaria M 2		
17:10 18:00			Doçaria M 2		
18:00 18:50			Doçaria M 2		

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINAS EXTRAS

HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00					
08:50					
08:50					
09:40					
10:00					
10:50					
10:50					
11:40					
11:40					
12:30					
12:30					
13:20					
13:30	Francês instrumental para Gastronomia T 1	Empreendedorismo e desenvolvimento de negócios T 1			
14:20	Francês instrumental para Gastronomia T 1	Empreendedorismo e desenvolvimento de negócios T 1			
14:20	Francês instrumental para Gastronomia T 1	Empreendedorismo e desenvolvimento de negócios T 1			
15:10	Francês instrumental para Gastronomia T 1	Metodologia de Pesquisa T 1			
16:00	Francês instrumental para Gastronomia T 1	Metodologia de Pesquisa T 1			
16:00	Francês instrumental para Gastronomia T 1	Metodologia de Pesquisa T 1			
16:50					
17:10					
18:00					
18:00					
18:50					