



HORÁRIO DE APLICAÇÃO DE AVALIAÇÃO

Código: CCG-FOR-26

Aprovado por: SUPERINTENDENTE ACADÊMICA

05/02/2020 - Versão: 03

CURSO:	CST EM GASTRONOMIA					
TURMA:	1NNA	PERÍODO:	1º	SEMESTRE:	2022.1	
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
1º AVALIAÇÃO	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS 18/04/2022 19h00 às 21h00 Presencial	MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS 19/04/2022 19h00 às 21h00 Presencial	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE 20/04/2022 19h00 às 21h00 On line	GESTÃO DE CUSTOS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS 14/04/2022 19h00 às 21h00 Presencial	HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL 22/04/2021 19h00 às 21h00 Presencial	



HORÁRIO DE APLICAÇÃO DE AVALIAÇÃO

Código: CCG-FOR-26

Aprovado por: SUPERINTENDENTE ACADÊMICA

05/02/2020 - Versão: 03

CURSO:	CST EM GASTRONOMIA					
TURMA:	3NMA	PERÍODO:	3º	SEMESTRE:	2022.1	
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
1º AVALIAÇÃO	COFEITARIA E DOÇARIA 18/04/2021 08h20 às 10h00 Presencial	GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL 19/04/2022 08h20 às 10h00 Presencial	GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMPREENDIMENTOS 13/04/2022 09h00 às 10h00 Presencial	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER 14/04/2022 09h00 às 10h00 Presencial		
	COZINHA REGIONAL 18/04/2022 10h10 às 11h50 Presencial	COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO 19/04/2022 10h10 às 11h50 Presencial	ESTUDOS E SERVIÇOS DE CHÁ E CAFÉ 13/04/2022 10h10 às 11h50 Presencial	TÓPICOS INTEGRADORES I 14/04/2022 10h10 às 11h50 Presencial		