



## HORÁRIOS DE AULA

Número:

CCG-FOR-01

Aprovação:

Diretor Acadêmica  
Ser Educacional

VERSÃO:05

<b>CURSO:</b>	<b>GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE:</b>	<b>2020.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>3º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>EPI0240103NMA</b>	<b>TURNO:</b>	<b>MANHÃ</b>	<b>BLOCO:</b>	<b>EPITÁCIO</b>

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
08h20 às 09h10	TÓPICOS INTEGRADORES I EM GASTRONOMIA <b>Prof. Adriana</b>	COZINHA REGIONAL <b>Profa. Thais</b>	COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO <b>Prof. Tadeu</b>	CONFEITARIA <b>Profa. Thais</b>	EMPREENDEDORISMO (DOL)	
09h10 às 10h	TÓPICOS INTEGRADORES I EM GASTRONOMIA <b>Prof. Adriana</b>	COZINHA REGIONAL <b>Profa. Thais</b>	COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO <b>Prof. Tadeu</b>	CONFEITARIA <b>Profa. Thais</b>	EMPREENDEDORISMO (DOL)	
10h10 às 11h	ESTUDOS E SERVIÇOS DO CAFÉ E CHÁ <b>Prof. Adriana</b>	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER <b>Profa. Dayanne</b>	GASTRONOMIA FUNCIONAL E SAUDÁVEL <b>Profa. Karla</b>	CONFEITARIA <b>Profa. Thais</b>	GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMP. GASTRONOMICOS (DOL)	
11h às 11h50	ESTUDOS E SERVIÇOS DO CAFÉ E CHÁ <b>Prof. Adriana</b>	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER <b>Profa. Dayanne</b>	GASTRONOMIA FUNCIONAL E SAUDÁVEL <b>Profa. Karla</b>		GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMP. GASTRONOMICOS (DOL)	

<b>INTERVALO:</b>	<b>10:00 às 10:10</b>
-------------------	-----------------------

**SALA: 416**



## HORÁRIOS DE AULA

Número:

CCG-FOR-01

Aprovação:

Diretor Acadêmica  
Ser Educacional

VERSÃO:05

<b>CURSO:</b>	<b>GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE:</b>	<b>2020.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>3º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>EPI0240103NNA</b>	<b>TURNOS:</b>	<b>NOITE</b>	<b>BLOCO:</b>	<b>EPITÁCIO</b>

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
<b>18h30 às 19h20</b>	TÓPICOS INTEGRADORES I EM GASTRONOMIA <b>Prof. Adriana</b>	COZINHA REGIONAL <b>Profa. Thais</b>	COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO <b>Prof. Tadeu</b>	CONFEITARIA <b>Profa. Thais</b>	EMPREENDEDORISMO (DOL)	
<b>19h20 às 20h10</b>	TÓPICOS INTEGRADORES I EM GASTRONOMIA <b>Prof. Adriana</b>	COZINHA REGIONAL <b>Profa. Thais</b>	COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO <b>Prof. Tadeu</b>	CONFEITARIA <b>Profa. Thais</b>	EMPREENDEDORISMO (DOL)	
<b>20h20 às 21h10</b>	ESTUDOS E SERVIÇOS DO CAFÉ E CHÁ <b>Prof. Adriana</b>	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER <b>Profa. Dayanne</b>	GASTRONOMIA FUNCIONAL E SAUDÁVEL <b>Profa. Karla</b>	CONFEITARIA <b>Profa. Thais</b>	GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMP. GASTRONOMICOS (DOL)	
<b>21h10 às 22h00</b>	ESTUDOS E SERVIÇOS DO CAFÉ E CHÁ <b>Prof. Adriana</b>	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER <b>Profa. Dayanne</b>	GASTRONOMIA FUNCIONAL E SAUDÁVEL <b>Profa. Karla</b>		GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMP. GASTRONOMICOS (DOL)	

<b>INTERVALO:</b>	<b>20h10 às 20h20</b>
-------------------	-----------------------

**SALA: 520**