

**HORÁRIO DE AULA****CÓDIGO:****CCG-FOR-01****APROVADO POR:** SUPERINTENDENTE ACADÊMICA**DATA:** 05/02/2020**VERSÃO:** 07

CURSO:	CST EM GASTRONOMIA				SEMESTRE LETIVO:	2022.1	
PERÍODO:	1º	TURMA:	1NNA	TURNO:	NOITE	BLOCO:	A

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
18:00 às 19:00	DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DIREITOS INDIVIDUAIS DOL	DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DIREITOS INDIVIDUAIS DOL		HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA DOL	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA DOL	
19:00 às 20:00	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS Profa. Ana Elizabeth	MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS Profa. Karini Freire	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE Profa. Illana Louise	GESTÃO DE CUSTOS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS Profa. Almog	HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL Prof. Glauber	-
20:00 às 21:00	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS Profa. Ana Elizabeth	MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS Profa. Karini Freire	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE NAVEGA	GESTÃO DE CUSTOS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS Profa. Almog	HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL Prof. Glauber	-
21:00 às 22:00	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS AVA	MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS AVA	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE NAVEGA	GESTÃO DE CUSTOS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS AVA	HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL AVA	-

INTERVALO:	às
-------------------	-----------

**HORÁRIO DE AULA****CÓDIGO:****CCG-FOR-01****APROVADO POR:** SUPERINTENDENTE ACADÊMICA**DATA:** 05/02/2020**VERSÃO:** 07

CURSO:	CST EM GASTRONOMIA				SEMESTRE LETIVO:	2022.1	
PERÍODO:	3º	TURMA:	3NMA	TURNO:	MANHÃ	BLOCO:	A

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
08:20 às 09:10	EMPREENDEDORISMO DOL	GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL Prof. Karini	GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS Prof. Lenilson	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER Prof. Marcela	EMPREENDEDORISMO DOL	-
09:10 às 10:00	EMPREENDEDORISMO DOL	GASTRONOMIA SAUDÁVEL E FUNCIONAL Prof. Karini	GESTÃO E CONTROLE DE CUSTOS EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS Prof. Lenilson	ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER Prof. Marcela	CONFEITARIA E DOÇARIA Prof. Felipe	-
10:10 às 11:00	COZINHA REGIONAL Profa. Mildred	COZINHA EUROPÉIA E DO MEDITERRÂNEO Profa. Almog	ESTUDOSE SERVIÇOS DE CHÁ E CAFÉ Profa. Ana Elizabeth	TÓPICOS INTEGRADORES I Profa. Illana	CONFEITARIA E DOÇARIA Prof. Felipe	-
11:00 às 11:50	COZINHA REGIONAL Profa. Mildred	COZINHA EUROPÉIA E DO MEDITERRÂNEO Profa. Almog	ESTUDOSE SERVIÇOS DE CHÁ E CAFÉ Profa. Ana Elizabeth	TÓPICOS INTEGRADORES I Profa. Illana	CONFEITARIA E DOÇARIA AVA	-

INTERVALO:	10:00 às 10:10
-------------------	-----------------------