

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

<b>CURSO:</b>	<b>TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2022.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>1º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>JDO0240101NNA</b>	<b>TURNOS:</b>	<b>NOITE</b>	<b>BLOCO:</b>	<b>I</b>

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
18:30 às 19:20	Habilidades e Técnicas de Cozinha Profissional	Gestão de Custos e Planejamento de Cardápio		Bioquímica dos Alimentos	Bioquímica dos Alimentos (AVA)	
19:20 às 20:10	Habilidades e Técnicas de Cozinha Profissional	Gestão de Custos e Planejamento de Cardápio	Desenvolvimento Pessoal e Trabalhabilidade (UBIQUA)	Bioquímica dos Alimentos	Microbiologia e Segurança dos Alimentos (AVA)	
20:20 às 21:10	Habilidades e Técnicas de Cozinha Profissional (AVA)	Gestão de Custos e Planejamento de Cardápio (AVA)	Desenvolvimento Pessoal e Trabalhabilidade (UBIQUA)	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	Desenvolvimento Sustentável e Direitos Individuais (DOL)	
21:10 às 22:00	História da Alimentação e da Gastronomia (DOL)	História da Alimentação e da Gastronomia (DOL)	Desenvolvimento Pessoal e Trabalhabilidade (UBIQUA)	Microbiologia e Segurança dos Alimentos	Desenvolvimento Sustentável e Direitos Individuais (DOL)	

<b>INTERVALO:</b>	<b>20:10 às 20:20</b>
-------------------	-----------------------

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

<b>CURSO:</b>	<b>TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2022.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>3º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>JDO0240103NNA</b>	<b>TURNO:</b>	<b>NOITE</b>	<b>BLOCO:</b>	<b>I</b>

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
18:30 às 19:20	Tópicos Integradores I em Gastronomia SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Enofilia e Práticas de Sommelier SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Confeitaria e Doçaria SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Cozinha Regional SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Gastronomia Saudável e Funcional SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	
19:20 às 20:10	Tópicos Integradores I em Gastronomia SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Enofilia e Práticas de Sommelier SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Confeitaria e Doçaria SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Cozinha Regional SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Gastronomia Saudável e Funcional SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	
20:20 às 21:10	Cozinha Europeia e do Mediterrâneo SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Estudos e Serviços de Chá e Café SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Confeitaria e Doçaria SINARA XENOFONTE (AVA)	Gestão e Controle de Custos em Empreendimentos Gastronômicos SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Empreendedorismo (DOL)	
21:10 às 22:00	Cozinha Europeia e do Mediterrâneo SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Estudos e Serviços de Chá e Café SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Empreendedorismo (DOL)	Gestão e Controle de Custos em Empreendimentos Gastronômicos SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Empreendedorismo (DOL)	

<b>INTERVALO:</b>	<b>20:10 às 20:20</b>
-------------------	-----------------------

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

<b>CURSO:</b>	<b>TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2022.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>2º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>JDO0240102BNA</b>	<b>TURNO:</b>	<b>NOITE</b>	<b>BLOCO:</b>	

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
18:30 às 19:20	Plano de Negócios e Marketing SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)	Planejamento de Cardápio SALA 19 (2º Andar, Bloco 1)	Cozinha Brasileira SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)	Cozinha Regional SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Cozinha Vegetariana SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	
19:20 às 20:10	Plano de Negócios e Marketing SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)	Planejamento de Cardápio SALA 19 (2º Andar, Bloco 1)	Cozinha Brasileira SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)	Cozinha Regional SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	Cozinha Vegetariana SALA 17/18 (2º Andar, Bloco 1)	
20:20 às 21:10	Gastronomia Hospitalar SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)	Planejamento de Cardápio SALA 19 (2º Andar, Bloco 1)	Cozinha Brasileira SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)	Métodos e Técnicas de Pesquisa (DOL)		
21:10 às 22:00	Gastronomia Hospitalar SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)		Cozinha Brasileira SALA 02 (1º Andar, Bloco 1)	Métodos e Técnicas de Pesquisa (DOL)		

<b>INTERVALO:</b>	<b>20:10 às 20:20</b>
-------------------	-----------------------

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

<b>CURSO:</b>	<b>TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>				<b>SEMESTRE LETIVO:</b>	<b>2022.1</b>	
<b>PERÍODO:</b>	<b>4º</b>	<b>TURMA:</b>	<b>JDO0240104NNA</b>	<b>TURNO:</b>	<b>TARDE</b>	<b>BLOCO:</b>	

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>SABADO</b>
13:30 às 14:20	Estágio Curricular Janeanne Nascimento	Estágio Curricular Janeanne Nascimento	Estágio Curricular Janeanne Nascimento			
14:20 às 15:10	Estágio Curricular Janeanne Nascimento	Estágio Curricular Janeanne Nascimento	Estágio Curricular Janeanne Nascimento			
15:20 às 16:10	Estágio Curricular Janeanne Nascimento	Estágio Curricular Janeanne Nascimento				
16:10 às 17:00	Estágio Curricular Janeanne Nascimento	Estágio Curricular Janeanne Nascimento				

<b>INTERVALO:</b>	<b>15:10 às 15:20</b>
-------------------	-----------------------