

HORÁRIO DE AULAS 2º SEMESTRE 2017

CURSO DE TECNOLOGIA GASTRONOMIA

CENTRO – DIURNO

Turma: TGMM172A**1º MÓDULO**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08h00 08h50	HIGIENE, SEGURANÇA, E PRIMEIROS SOCORROS	HISTORIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	COZINHA QUENTE E FRIA	GESTÃO APLICADA A HOSPITALIDADE	RACIOCÍNIO LÓGICO
08h50 09h40					
09h40 09h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
09h55 10h45	HIGIENE, SEGURANÇA, E PRIMEIROS SOCORROS	HISTORIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	COZINHA QUENTE E FRIA	GESTÃO APLICADA A HOSPITALIDADE	LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO
10h45 11h30					

Turma: TGMM161A**4º MÓDULO**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08h00 08h50	CAFÉ	CULINÁRIA BRASILEIRA	RESPONSABILIDADE SOCIAL	PÂTISSERIE	CULINÁRIA INTERNACIONAL
08h50 09h40					
09h40 09h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
09h55 10h45	CAFÉ	CULINÁRIA BRASILEIRA	DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA	PÂTISSERIE	CULINÁRIA INTERNACIONAL

Turma: TGMM162A / TGMM171A**3º MÓDULO**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08h00 08h50	GASTRONOMIA MOLECULAR	ENO GASTRONOMIA	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA
08h50 09h40					
09h40 09h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
09h55 10h45					

HORÁRIO DE AULAS 2º SEMESTRE 2017

CURSO DE TECNOLOGIA GASTRONOMIA

CENTRO – NOTURNO

Turma: TGM172A**1º MÓDULO**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
19h00 19h50	HIGIENE, SEGURANÇA, E PRIMEIROS SOCORROS	HISTORIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	COZINHA QUENTE E FRIA	GESTÃO APLICADA A HOSPITALIDADE	RACIOCÍNIO LÓGICO
19h50 20h40					
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45	HIGIENE, SEGURANÇA, E PRIMEIROS SOCORROS	HISTORIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	COZINHA QUENTE E FRIA	GESTÃO APLICADA A HOSPITALIDADE	LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO
21h45 22h30					

Turma: TGM161A**4º MÓDULO**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
19h00 19h50	CAFÉ	CULINÁRIA BRASILEIRA	RESPONSABILIDADE SOCIAL	PÂTISSERIE	CULINÁRIA INTERNACIONAL
19h50 20h40					
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45	CAFÉ	CULINÁRIA BRASILEIRA	DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA	PÂTISSERIE	CULINÁRIA INTERNACIONAL
21h45 22h30					

Turma: TGM161A
2º MÓDULO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
19h00 19h50	PANIFICAÇÃO	FRANCÊS APLICADO	COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL	LEGISLAÇÃO APLICADA	TÉCNICAS DE SERVIÇOS DE BARES E RESTAURANTES
19h50 20h40					
20h40 20h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20h55 21h45	PANIFICAÇÃO	FRANCÊS APLICADO	EMPREENDEDORISMO	LEGISLAÇÃO APLICADA	TÉCNICAS DE SERVIÇOS DE BARES E RESTAURANTES
21h45 22h30					