

## HORÁRIO DE AULAS 2º SEMESTRE 2018

### GASTRONOMIA

### CENTRO – DIURNO

**Turma: TGMM182A**
**1º MÓDULO**

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

GRADE 20151

**Turma: TGMM172A – TGMM181A**
**3º MÓDULO**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08h00 08h50	GASTRONOMIA MOLECULAR	SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	ENO GASTRONOMIA
08h50 09h40					
09h40 09h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
09h55 10h45 10h45 11h30	GASTRONOMIA MOLECULAR	DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	ENO GASTRONOMIA

GRADE 20151

**Turma: TGMM171A****4º MÓDULO**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08h00 08h50	CAFÉS	CULINÁRIA BRASILEIRA	RESPONSABILIDADE SOCIAL	CULINÁRIA INTERNACIONAL	PÂTISSERIE
08h50 09h40					
09h40 09h55	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
09h55 10h45	CAFÉS	CULINÁRIA BRASILEIRA	DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA	CULINÁRIA INTERNACIONAL	PÂTISSERIE
10h45 11h30					

GRADE 20151

## HORÁRIO DE AULAS 2º SEMESTRE 2018

### GASTRONOMIA

### CENTRO – NOTURNO

**Turma: TGM182A****1º MÓDULO**

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

**GRADE 20151****Turma: TGM172A / TGM181A****2º MÓDULO**

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

**GRADE 20151**

**Turma: TGM171A**

**4º MÓDULO**

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

**GRADE 20151**

**TURMA TGMM171 A – TGM171 A - INSERIR PIM.**