

HORÁRIO DE AULAS 2º SEMESTRE 2018

GASTRONOMIA

CENTRO – DIURNO

Turma: TGMM182A

1º MÓDULO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08h00 08h50		HIGIENE, SEGURANÇA E PRIMEIRO SOCORROS	COZINHA QUENTE E FRIA	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	
08h50 09h40	GESTÃO APLICADA À HOSPITALIDADE				RACIOCÍNIO LÓGICO
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					
08h50 09h40	GASTRONOMIA MOLECULAR	SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	ENO GASTRONOMIA
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		HIGIENE, SEGURANÇA E PRIMEIRO SOCORROS	COZINHA QUENTE E FRIA	HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA	RACIOCÍNIO LÓGICO
19h50 20h40	GESTÃO APLICADA À HOSPITALIDADE				
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					
19h50 20h40	PANIFICAÇÃO	FRANCÊS APLICADO	LEGISLAÇÃO APLICADA	COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL	TÉCNICAS DE SERVIÇOS DE BARES E RESTAURANTES
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.
