

COORDENAÇÃO: JACKSON - EMAIL:

						PREVISÃO ALUNOS:	
TURMA A	Horário	GASTRONOMIA NOITE – Horário 2021.2			MATRIZ:	4º Período	TURMA A
	PRÉ-HORÁRIO	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	18:30 - 18:55						
18:55 - 19:20							
5º Período	19h20- 20h10		Projeto Integrador Empreendedorismo, Inovação e Criatividade	Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Confeitaria Clássica	Português Instrumental	
	SALA VIRTUAL			https://meet.google.com/gvy-ncuq-moo	https://meet.google.com/omc-ynjx-nsy		
	20:10 - 21h00		Projeto Integrador Empreendedorismo, Inovação e Criatividade	Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Confeitaria Clássica	Português Instrumental	
	SALA VIRTUAL			https://meet.google.com/gvy-ncuq-moo	https://meet.google.com/omc-ynjx-nsy		
	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
	20:10 - 21h00			Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Confeitaria Clássica		Prática de Estágio Supervisionado II
	SALA VIRTUAL				https://meet.google.com/omc-ynjx-nsy		
	22:00 - 22:25			Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Confeitaria Clássica		Prática de Estágio Supervisionado II
22:25 - 22:50							
SALA VIRTUAL							
Ensalamento	1º horário : DISCIPLINA Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:
Ensalamento	2º horário : DISCIPLINA Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:
Equivalência	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica CH: 80 Equivalência com: Disciplina Controle e custos na gastronomia CH: 40 Disciplina - Planejamento Físico do ambiente Gastronômico CH 40	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:

						PREVISÃO ALUNOS:	
TURMA A	Horário	GASTRONOMIA NOITE – Horário 2021.2			MATRIZ:	3º Período	TURMA A
	PRÉ-HORÁRIO	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	18:30 - 18:55						
18:55 - 19:20	TDE	TDE	TDE	TDE			
19h20- 20h10	Panificação	Planejamento e Elaboração de Cardápios	Gastronomias Mediterrânea e Asiática	Técnicas de Análise Sensorial	Planejamento e Organização de Eventos	Prática de Estágio Supervisionado I	

4º Período	SALA VIRTUAL	https://meet.google.com/gvy-ncuq-moo	https://meet.google.com/egw-kek-k	https://meet.google.com/mjv-gebr-rav	https://meet.google.com/eim-yuby-sus			
	20:10 - 21h00	Panificação	Planejamento e Elaboração de Cardápios	Gastronomias Mediterrânea e Asiática	Técnicas de Análise Sensorial	Planejamento e Organização de Eventos	Prática de Estágio Supervisionado I	
	SALA VIRTUAL	https://meet.google.com/gvy-ncuq-r	https://meet.google.com/egw-kek-k-vqb	https://meet.google.com/mjv-gebr-rav	https://meet.google.com/eim-yuby-sus			
		Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
	20:10 - 21h00	Panificação	Eletiva - Gastronomia Funcional	Gastronomias Mediterrânea e Asiática	Técnicas de Análise Sensorial	Planejamento e Organização de Eventos	Prática de Estágio Supervisionado II	
	SALA VIRTUAL	https://meet.google.com/gvy-ncuq-moo						
	22:00 - 22:25 22:25 - 22:50	Panificação	Eletiva - Gastronomia Funcional	Gastronomias Mediterrânea e Asiática	Técnicas de Análise Sensorial	Planejamento e Organização de Eventos	Prática de Estágio Supervisionado II	
SALA VIRTUAL								
Ensalamento	1º horário : DISCIPLINA Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	1º horário : Curso: Período:	
Ensalamento	2º horário : DISCIPLINA Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	2º horário : Curso: Período:	
Equivalência	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	Disciplina: CH: Equivalência com: Disciplina CH:	

						PREVISÃO ALUNOS:	
TURMA A	Horário	GASTRONOMIA NOITE – Horário 2021.2			MATRIZ:	2º Período	TURMA A
	PRÉ-HORÁRIO	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	18:30 - 18:55						
	18:55 - 19:20						
3º Período	19h20- 20h10	Fundamentos da Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos	Ética e Legislação em Gastronomia	Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Técnicas Básicas em Cozinha	Planejamento e Organização de Eventos	
	SALA VIRTUAL	https://meet.google.com/qhg-rczp-cmk	https://meet.google.com/tke-zhgf-dys	https://meet.google.com/gvy-ncuq-moo	http://meet.google.com/xvw-ycrk-kgr		
	20:10 - 21h00	Fundamentos da Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos	Ética e Legislação em Gastronomia	Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Técnicas Básicas em Cozinha	Planejamento e Organização de Eventos	
	SALA VIRTUAL	https://meet.google.com/qhg-rczp-cmk	https://meet.google.com/tke-zhgf-dys	https://meet.google.com/gvy-ncuq-moo	http://meet.google.com/xvw-ycrk-kgr		
		Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
	20:10 - 21h00	Fundamentos da Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos	História da Alimentação e da Gastronomia	Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Técnicas Básicas em Cozinha	Planejamento e Organização de Eventos	
	SALA VIRTUAL		https://meet.google.com/egw-kek-k-vqb				
22:00 - 22:25 22:25 - 22:50	Fundamentos da Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos	História da Alimentação e da Gastronomia	Planejamento de Cozinhas e Ficha Técnica	Técnicas Básicas em Cozinha	Planejamento e Organização de Eventos		
SALA VIRTUAL		https://meet.google.com/egw-kek-k-vqb					

