

HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE DE 2018

CURSO DE GASTRONOMIA

1º SEMESTRE

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sala	BLOCO C – 1ºANDAR - SALA 31	BLOCO C – 1ºANDAR – SALA 31	BLOCO C – 1ºANDAR – SALA 31	BLOCO C – 1ºANDAR - SALA 31	BLOCO C – 1ºANDAR – SALA 31
1º Período 19h20 – 20h50	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO	TÉCNICAS E PRÁTICAS DE COZINHA I	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA (EAD)
	Prof. Esp. Talitha Paranhos	Prof. Esp. Joyce Pozenato	Prof. Esp. Talitha Paranhos	Prof. Me. Paul Gregson	Prof. Dr. Hélio Silva
Intervalo					
2º Período 21h10 – 22h40	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO	TÉCNICAS E PRÁTICAS DE COZINHA I	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES	COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO (EAD)
	Prof. Esp. Talitha Paranhos	Prof. Esp. Joyce Pozenato	Prof. Esp. Talitha Paranhos	Prof. Me. Paul Gregson	Prof. Esp. Sandra

3º SEMESTRE

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Sala	BLOCO C – 1ºANDAR - SALA 29	BLOCO C – 1ºANDAR – SALA 29	BLOCO C – 1ºANDAR – SALA 29	BLOCO C – 1ºANDAR – SALA 29	BLOCO C – 1ºANDAR – SALA 29
1º Período 19h20 – 20h50	COZINHA BRASILEIRA, DAS AMÉRICAS E EUROPEIA	ENOLOGIA	GESTÃO DE PESSOAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATÉRIA PRIMA	CONFEITARIA	TÉCNICAS E PRÁTICAS DE SERVIÇOS EM SALÃO E BAR I
	Prof. Ma. Lucia Verginelli	Prof. Me. Ricardo Anson	Prof. Me. Milton Pedroso	Prof. Esp. Thiago Martins	Prof. Me. Paul Gregson
Intervalo					
2º Período 21h10 – 22h40	COZINHA BRASILEIRA, DAS AMÉRICAS E EUROPEIA	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE CARDÁPIOS, EVENTOS E CERIMONIAL	GESTÃO DE PESSOAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATÉRIA PRIMA	CONFEITARIA	TÉCNICAS E PRÁTICAS DE SERVIÇOS EM SALÃO E BAR I
	Prof. Ma. Lúcia Verginelli	Prof. Me. Ricardo Anson	Prof. Me. Milton Pedroso	Prof. Esp. Thiago Martins	Prof. Me. Paul Gregson

