

**1º PERÍODO**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>HORARIO</b>	<b>SABADO</b>
<b>1º 18 h às 19 h</b>	Técnicas Dietéticas Teoria			Projeto Integrador	Bioquímica dos Alimentos Teoria		
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Técnicas Dietéticas Grupo -B	Habilidades de Cozinha Teoria	Português Instrumental	História e cultura em Gastronomia	Bioquímica dos Alimentos Grupo - A		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Técnicas Dietéticas Grupo -B	Habilidades de Cozinha Teoria	Português Instrumental	História e Cultura em Gastronomia	Bioquímica dos Alimentos Grupo - B		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Técnicas Dietéticas Grupo -A	Habilidades de Cozinha Grupo -A	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos Teoria	Microbiologia Grupo - B		
<b>5º 21h40às 22h30</b>	Técnicas Dietéticas Grupo -A	Habilidades de Cozinha Grupo -B	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos Teoria	Microbiologia dos Alimentos Grupo - A		

**FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST**  
**CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**  
**HORÁRIO DE AULAS – 2º SEMESTRE LETIVO DE 2022.1**  
**2º PERÍODO**

<b>HORÁRIO</b>	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>	<b>HORARIO</b>	<b>SABADO</b>
<b>1º 18 h às 19 h</b>	Cozinha Brasileira I Teoria	Higiene e Controle de Alimentos	Planejamento de Cardápios Teoria	Análise Sensorial de Alimentos Teoria	Projeto Integrador II		
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-A	Higiene e Controle de Alimentos	Planejamento de Cardápios Grupo - A	Análise Sensorial de Alimentos Grupo - A	Química Analítica		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-A	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Grupo - A	Análise Sensorial de Alimentos Grupo - B	Química Analítica		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Grupo - B	Fundamentos das Ciências Sociais JOSE HAILTON			
<b>5º21h40às 22h30</b>	Cozinha Brasileira I Grupo-B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Grupo - B	Fundamentos das Ciências Sociais			

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HOARIO	SABADO
<b>1º 18 h às 19 h</b>	Cozinha Brasileira II TEORIA	Cozinha Europeia e Mediterrânea TEORIA			Projeto Integrador III		
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Cozinha Brasileira II Grupo - A	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - A		Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Teoria	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Cozinha Brasileira II Grupo - A	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - A	Cozinha Vegetariana e Orgânica Teoria	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Teoria	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Cozinha Brasileira II Grupo -B	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - B	Cozinha Vegetariana e Orgânica Grupo - A	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Grupo - A	Planejamento de Eventos Gastronômicos, Etiqueta e Cerimonial SHEYLA		
<b>5º21h40ás 22h30</b>	Cozinha Brasileira II Grupo -B	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - B	Cozinha Vegetariana e Orgânica Grupo - B	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Grupo - B	Planejamento de Eventos Gastronômicos, Etiqueta e Cerimonial		

**4º PERÍODO**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA LABORATORIO	SEXTA	HORARIO	SABADO
<b>1º 18 h às 19 h</b>		Cozinha Francesa e Garde Manger TEORIA	Cozinha Americana e Asiática Grupo - B	Panificação TEORIA	CONFEITARIA TEORIA		
<b>2º 19hÀS 19h50</b>	Gastronomia Contemporânea	Cozinha Francesa e Garde Manger G - B	Cozinha Americana e Asiática Grupo - B	Panificação G-A	CONFEITARIA Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - B		
<b>3º 19h50 ÀS 20h 40</b>	Gastronomia Contemporânea	Cozinha Francesa e Garde Manger G - B	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar TEORIA	Panificação G-A	CONFEITARIA Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - B		
<b>4º 20h50às 21h40</b>	Projeto Integrador IV	Cozinha Francesa e Garde Manger G - A	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar TEORIA	Panificação G-B Cozinha Americana e Asiática Grupo - A	CONFEITARIA Grupo - B Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - A		
<b>5º21h40às 22h30</b>		Cozinha Francesa e Garde Manger G - A	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar TEORIA	Panificação G-B Cozinha Americana e Asiática Grupo - A	CONFEITARIA Grupo - B Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - A		