

1º PERÍODO

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

FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
HORÁRIO DE AULAS – 2º SEMESTRE LETIVO DE 2022.2
2º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h	Cozinha Brasileira I Teoria	Higiene e Controle de Alimentos	Planejamento de Cardápios Teoria	Análise Sensorial de Alimentos Teoria	Projeto Integrador II		
2º 19hÀS 19h50	Cozinha Brasileira I Grupo-A	Higiene e Controle de Alimentos	Planejamento de Cardápios Grupo - A	Análise Sensorial de Alimentos Grupo - A	Química Analítica		
3º 19h50 ÀS 20h 40	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		
4º 20h50às 21h40	Cozinha Brasileira I Grupo-B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Grupo - B	Fundamentos das Ciências Sociais			
5º 21h40às 22h30	Cozinha Brasileira I Grupo-B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Grupo - B	Fundamentos das Ciências Sociais			

FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
HORÁRIO DE AULAS – 2º SEMESTRE LETIVO DE 2022.2
3º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HOARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h		Cozinha Europeia e Mediterrânea TEORIA			Projeto Integrador III		
2º 19hÀS 19h50	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Teoria	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - A		Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	Cozinha Brasileira Teoria G-A		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Teoria	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - A	Cozinha Vegetariana e Orgânica Teoria	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	Cozinha Brasileira G-A		
4º 20h50às 21h40	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Grupo - A	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - B	Cozinha Vegetariana e Orgânica Grupo - A	Planejamento de Eventos Gastronômicos, Etiqueta e Cerimonial	Cozinha Brasileira G-B		
5º 21h40às 22h30	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos Grupo - B	Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - B	Cozinha Vegetariana e Orgânica Grupo - B	Planejamento de Eventos Gastronômicos, Etiqueta e Cerimonial	Cozinha Brasileira G-B		

4º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA LABORATORIO	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h	Gastronomia Contemporânea	Cozinha Francesa e Garde Manger TEORIA	Cozinha Americana e Asiática Grupo - B	Panificação TEORIA	CONFEITARIA TEORIA		
2º 19hÀS 19h50	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		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Projeto Integrador	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		
4º 20h50às 21h40		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		
5º21h40às 22h30		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		