

FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE LETIVO DE 2023.1

1º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h	Técnicas Dietéticas Teoria						
2º 19hÀS 19h50	Técnicas Dietéticas Grupo -B	Habilidades de Cozinha Teoria	Português Instrumental	Historia e Cultura Em Gastronomia	Extensão Universitaria Cidadania e Responsabilidade Social		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Técnicas Dietéticas Grupo -B	Habilidades de Cozinha Teoria	Português Instrumental	Historia e Cultura Em Gastronomia	Extensão Universitaria Cidadania e Responsabilidade Social		
4º 20h50às 21h40	Técnicas Dietéticas Grupo -A	Habilidades de Cozinha Grupo -A Microbiologia dos Alimentos Grupo – B	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos	Fundamentos das Ciencias Sociais		
5º 21h40às 22h30	Técnicas Dietéticas Grupo -A	Habilidades de Cozinha Grupo -B Microbiologia dos Alimentos Grupo – A	Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia	Microbiologia dos Alimentos	Fundamentos das Ciencias Sociais		

FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE LETIVO DE 2023.1

2º PERIODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h	Cozinha Brasileira I <i>(Teoria)</i>	Higiene e Controle de Alimentos	Planejamento de Cardápios <i>(Teoria)</i>	Análise Sensorial de Alimentos <i>(Teoria)</i>			
2º 19hÀS 19h50	Cozinha Brasileira I Grupo-A	Higiene e Controle de Alimentos	Planejamento de Cardápios Grupo – A	Análise Sensorial de Alimentos Grupo – A			
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	Projeto Integrador II (Estudo sobre a Evolução Gastronômica no Brasil)		
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	Química Analítica		
5º21h40ás 22h30	Cozinha Brasileira I Grupo-B	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	Planejamento de Cardápios Grupo – B	Fundamentos das Ciências Sociais	Química Analítica		

FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE LETIVO DE 2023.1

3º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HOARIO	SABADO
1º 18h às 19 h		Cozinha Europeia e Mediterrânea <i>(Teoria)</i>	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos <i>(Teoria)</i>		Projeto Integrador III (Estudos sobre os Novos Tempos e a Coz. Criativa)		
2º 19h às 19h50		Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo - A	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos <i>(Teoria)</i>	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	Cozinha Brasileira II (Teoria) G-A		
3º 19h50 ÀS 20h 40		Cozinha Europeia e Mediterrânea Grupo – A	Cozinha Vegetariana e Orgânica <i>(Teoria)</i>	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	Cozinha Brasileira II 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 BrasileiraII G-B		
5º21h40às 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 II G-B		

FACULDADE SANTA TEREZINHA CEST
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
HORÁRIO DE AULAS – 1º SEMESTRE LETIVO DE 2023.1

4º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA LABORATORIO	SEXTA	HORARIO	SABADO
1º 18 h às 19 h		Cozinha Francesa e Garde Manger (Teoria)	Cozinha Americana e Asiática Teoria	Panificação (Teoria)	CONFEITARIA (Teoria)		
2º 19hÀS 19h50	Gastronomia Contemporânea	Cozinha Francesa e Garde Manger G – B	Cozinha Americana e Asiática Teoria	Panificação G-A Cozinha Americana e Asiática Grupo - B	CONFEITARIA Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - B		
3º 19h50 ÀS 20h 40	Gastronomia Contemporânea	Cozinha Francesa e Garde Manger G – B	Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar (Teoria)	Panificação G-A Cozinha Americana e Asiática Grupo - B	CONFEITARIA Grupo - A Enologia, Prática de Sommelier e Serviços de Bar Grupo - B		
4º 20h50às 21h40	Projeto Integrador (Elaboração do Caderno Gastronômico)	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		