

1ª Fase Gastronomia - Matutino **SALA: C2/7 BARRA DA LAGOA**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:00	Conceitos de neg. de Alimentação	Desenvolv. Hab. Básicas	Desenvolv. Hab. Básicas	Técnicas de Lid. e Rel. Interpessoal	Terminologia Gastronômica
08:50	Conceitos de neg. de Alimentação	Desenvolv. Hab. Básicas	Desenvolv. Hab. Básicas	Técnicas de Lid. e Rel. Interpessoal	Terminologia Gastronômica
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
10:00	Panoramas da Gastronomia	Desenvolv. Hab. Básicas	Desenvolv. Hab. Básicas	Segurança Alimentar	Serviço de Mesa
10:50	Panoramas da Gastronomia	Desenvolv. Hab. Básicas	Desenvolv. Hab. Básicas	Segurança Alimentar	Serviço de Mesa
11:40	Projeto Interdisciplinar I			Segurança Alimentar	

Obs.: Nas Segundas e Quintas-feiras o intervalo acontecerá das 09:40h. às 09:50 h.

2ª Fase Gastronomia - Vespertino **SALA AT/1 BERNARDO DE ABREU**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
14:00	Implantação de Empresas de A&B	Planejamento de Cardápio	Implantação de Empresas de A&B	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar
14:50	Implantação de Empresas de A&B	Planejamento de Cardápio	Implantação de Empresas de A&B	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
16:00	Met.para Trab. Acadêmicos	Nut. e Quím. de Alimentos	Nut. e Quím. de Alimentos	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar
16:50	Met.para Trab. Acadêmicos	Nut. e Quím. de Alimentos	Nut. e Quím. de Alimentos	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar

3ª Fase Gastronomia - Vespertino **SALA AT/3 CESAR RITZ**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
14:00	Gestão de Pessoas I	Banqueteria e Catering	Contabilidade Gerencial	Cozinha Brasileira	Análise Sensorial
14:50	Gestão de Pessoas I	Banqueteria e Catering	Contabilidade Gerencial	Cozinha Brasileira	Análise Sensorial
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
16:00	Contabilidade Gerencial	Banqueteria e Catering	Prod. e Vend. em Restauração	Cozinha Brasileira	Economia Brasileira
16:50	Contabilidade Gerencial	Banqueteria e Catering	Prod. e Vend. em Restauração	Cozinha Brasileira	Economia Brasileira

4ª Fase Gastronomia - Vespertino **SALA AT/3 CESAR RITZ , AT/5 GEORGE PULMANN E AT/2 THOMAS BENNET**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
14:00	Gestão de Pessoas I	Banqueteria e Catering	Planejamento Estratégico	Cozinha Européia	Planejamento Estratégico
14:50	Gestão de Pessoas I	Banqueteria e Catering	Planejamento Estratégico	Cozinha Européia	Planejamento Estratégico
	CESAR RITZ	CESAR RITZ	GEORGE PULMANN	THOMAS BENNET	GEORGE PULMANN
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
16:00	Planejamento Fís. de Restauração	Banqueteria e Catering	Prod. e Vend. em Restauração	Cozinha Européia	Economia Brasileira
16:50	Planejamento Fís. de Restauração	Banqueteria e Catering	Prod. e Vend. em Restauração	Cozinha Européia	Economia Brasileira
	GEORGE PULMANN	CESAR RITZ	CESAR RITZ	THOMAS BENNET	CESAR RITZ

6ª Fase Gastronomia - Vespertino **SALA AT/5 GEORGE PULMANN**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
14:00	Gestão Financeira	Tópicos Esp. em Gastronomia	Planejamento Estratégico	SIG	Planejamento Estratégico
14:50	Gestão Financeira	Tópicos Esp. em Gastronomia	Planejamento Estratégico	SIG	Planejamento Estratégico
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
16:00	Planejamento Fís. de Restauração	Tópicos Esp. em Gastronomia	Gestão Financeira	Gestão de Pessoas II	Cozinha Oriental
16:50	Planejamento Fís. de Restauração	Tópicos Esp. em Gastronomia	Gestão Financeira	Gestão de Pessoas II	Cozinha Oriental

2ª Fase Gastronomia - Noturno **SALA C2/7 BARRA DA LAGOA**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:45	Met.para Trab. Acadêmicos	Nut. e Quím. de Alimentos	Implantação de Empresas de A&B	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar
19:35	Met.para Trab. Acadêmicos	Nut. e Quím. de Alimentos	Implantação de Empresas de A&B	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20:35	Implantação de Empresas de A&B	Planejamento de Cardápio	Nut. e Quím. de Alimentos	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar
21:25	Implantação de Empresas de A&B	Planejamento de Cardápio	Nut. e Quím. de Alimentos	Garde Manger	Coz. de Pesc.e Frutos do Mar

3ª Fase Gastronomia - Noturno**SALA: C2/5 ARMAÇÃO DA PIEDADE E C2/7 BARRA DA LAGOA**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:45	Contabilidade Gerencial	Banqueteria e Catering	Implantação de Empresas de A&B	Cozinha Européia	Cozinha Árabe
19:35	Contabilidade Gerencial	Banqueteria e Catering	Implantação de Empresas de A&B	Cozinha Européia	Cozinha Árabe
	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO	BARRA DA LAGOA	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20:35	Implantação de Empresas de A&B	Banqueteria e Catering	Contabilidade Gerencial	Cozinha Européia	Gestão de Pessoas I
21:25	Implantação de Empresas de A&B	Banqueteria e Catering	Contabilidade Gerencial	Cozinha Européia	Gestão de Pessoas I
	BARRA DA LAGOA	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO

4ª Fase Gastronomia - Noturno**SALA: C4/4 GALHETA, C2/5 ARMAÇÃO DA PIEDADE, C4/1 TAPERA, C2/6 MOÇAMBIQUE E C3/6 COSTÃO DO SANTINHO**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:45	Marketing de Serviços	Banqueteria e Catering	Dir. e Leg. Aplicada II	Cozinha Européia	Cozinha Árabe
19:35	Marketing de Serviços	Banqueteria e Catering	Dir. e Leg. Aplicada II	Cozinha Européia	Cozinha Árabe
	MOÇAMBIQUE	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20:35	Economia Brasileira	Banqueteria e Catering	Prod. e Vend. em Restauração	Cozinha Européia	Gestão de Pessoas I
21:25	Economia Brasileira	Banqueteria e Catering	Prod. e Vend. em Restauração	Cozinha Européia	Gestão de Pessoas I
	MOÇAMBIQUE	ARMAÇÃO	AÇORES	ARMAÇÃO	ARMAÇÃO

5ª Fase Gastronomia - Noturno**SALA: C2/6 MOÇAMBIQUE**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:45	Marketing de Serviços	Gestão de Pessoas II	Cozinha das Américas	Organização de Eventos	Emerson Moisés Labes
19:35	Marketing de Serviços	Gestão de Pessoas II	Cozinha das Américas	Organização de Eventos	Emerson Moisés Labes
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20:35	Economia Brasileira	Emerson Moisés Labes	Cozinha das Américas	Gerenciamento de Custos	Gerenciamento de Custos
21:25	Economia Brasileira	Emerson Moisés Labes	Cozinha das Américas	Gerenciamento de Custos	Gerenciamento de Custos

6ª Fase Gastronomia - Noturno**SALA: C4/4 GALHETA E C2/6 MOÇAMBIQUE**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:45	Tópicos Esp. em Gastronomia	Gestão Financeira	Confeitaria e Panificação	Gestão Financeira	Emerson Moisés Labes
19:35	Tópicos Esp. em Gastronomia	Gestão Financeira	Confeitaria e Panificação	Gestão Financeira	Emerson Moisés Labes
	GALHETA	GALHETA	GALHETA	GALHETA	MOÇAMBIQUE
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20:35	Tópicos Esp. em Gastronomia	Emerson Moisés Labes	Confeitaria e Panificação	Gerenciamento de Custos	Gerenciamento de Custos
21:25	Tópicos Esp. em Gastronomia	Emerson Moisés Labes	Confeitaria e Panificação	Gerenciamento de Custos	Gerenciamento de Custos
	GALHETA	MOÇAMBIQUE	GALHETA	MOÇAMBIQUE	MOÇAMBIQUE

7ª Fase Gastronomia - Noturno

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
18:45	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Estágio Supervisionado
19:35					
19:35					
20:25					
	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO	INTERVALO
20:35	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Relatório de Estágio/TCC - Atendimento e Reforço-Suporte Didático-Pedagógico	Estágio Supervisionado
21:25					
21:25					
22:15					

Obs.: Sujeito a alteração no decorrer do semestre letivo.