

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2019
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
1º período Matutino / Noturno

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	Português Instrumental/ História da Gastronomia	Técnicas Básicas em Cozinha	Noções de Nutrição e Dietética/ Higiene e Manipulação de Alimentos	Metodologia Científica	Francês aplicado a Gastronomia	
VA1		26/03				01/04
VA1 (40H)	08/04		10/04	11/04	12/04	15/04
VA2		07/05				13/05
VA2 (40H)	24/06		26/06	27/06	28/06	01/07
VA3		25/06				01/07
SUBSTITUTIVA	02/07	03/07	04/07	04/07	05/07	06/07
FINAL (100 pontos)	08/07	09/07	10/07	11/07	11/07	12/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2019
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
2º período Matutino/ Noturno

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	LANÇAMENTO
	Enologia e Coquetelaria	Estrutura e Funcionamento da Cozinha/ Técnica de Análise Sensorial	Cozinha Brasileira	Técnicas de Serviço de Bar e Restaurante	
VA1	25/03		27/03	28/03	01/04
VA1 (40H)		09/04			15/04
VA2	06/05		08/05	09/05	13/05
VA2 (40H)		25/06			01/07
VA3	24/06		26/06	27/06	01/07
SUBSTITUTIVA	02/07	03/07	04/07	04/07	06/07
FINAL (100 pontos)	08/07	09/07	10/07	11/07	12/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2019
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
3º período Matutino/Noturno

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	Cozinha Italiana	Legislação aplicada a gastronomia	Controle e Custos na gastronomia	Cozinha Francesa	
VA1	25/03	26/03			29/03	01/04
VA1 (40H)			10/04	11/04		15/04
VA2	06/05	07/05			10/05	13/05
VA2 (40H)			26/06	27/06		01/07
VA3	24/06	25/06			28/06	01/07
SUBSTITUTIVA	02/07	03/07	04/07	04/07	05/07	06/07
FINAL (100 pontos)	08/07	09/07	10/07	11/07	11/07	12/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2019
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
4º período Matutino/ Noturno

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	Panificação	<i>Marketing Aplicado a Gastronomia</i>	Qualidade em serviços	Confeitaria	Cozinha Contemporânea	
VA1	25/03			28/03	29/03	01/04
VA1 (40H)		09/04	10/04			15/04
VA2	06/05			09/05	10/05	13/05
VA2 (40H)		25/06	26/06			01/07
VA3	24/06			27/06	28/06	01/07
SUBSTITUTIVA	02/07	03/07	04/07	04/07	05/07	06/07
FINAL (100 pontos)	08/07	09/07	10/07	11/07	11/07	12/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2019
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
5º período Matutino / Noturno

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	Planejamento Físico do ambiente Gastronômico/ Fotografia	Planejamento e elaboração de cardápios	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Cozinha Fria	Gestão de Pessoas	
VA1			27/03	28/03		01/04
VA1 (40H)	08/04	09/04			12/04	15/04
VA2			08/05	09/05		13/05
VA2 (40H)	24/06	25/06			28/06	01/07
VA3			26/06	27/06		01/07
SUBSTITUTIVA	02/07	03/07	04/07	04/07	05/07	06/07
FINAL (100 pontos)	08/07	09/07	10/07	11/07	11/07	12/07