

1º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<div>7h às 7h50</div> <div>7h50 às 8h40</div>	<div>Cozinha Brasileira</div> <div>Prof. Eduardo Batista</div> <div>Sala: 327</div>				<div>Técnicas Fundamentais</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>
<div>8h40 às 8h50</div>			Intervalo		
<div>8h50 às 9h40</div> <div>9h40 às 10h30</div>	<div>Cozinha Brasileira</div> <div>Prof. Eduardo Batista</div> <div>Sala: 327</div>				<div>Técnicas Fundamentais</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>

**Disciplinas EAD**  
Desenvolvimento de Produto e Precificação  
Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha  
Microbiologia, Higiene e Manipulação de Alimentos  
Língua Portuguesa "Produção/ Interpretação/ Argumentação"  
Metodologia Científica  
Projetos Extensionistas I

2º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<div>19h às 19h50</div> <div>19h50 às 20h40</div>		<div>Panificação</div> <div>Prof. Renato Lins</div> <div>Sala: 327</div>	<div>Cozinha Fria</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>	<div>Cozinha Italiana</div> <div>Prof. Sinval do Espírito Santo</div> <div>Sala: 327</div>	
<div>20h40 às 20h55</div>			Intervalo		
<div>20h55 às 21h45</div> <div>21h45 às 22h35</div>		<div>Panificação</div> <div>Prof. Renato Lins</div> <div>Sala: 327</div>	<div>Cozinha Fria</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>	<div>Cozinha Italiana</div> <div>Prof. Sinval do Espírito Santo</div> <div>Sala: 327</div>	

**Disciplinas EAD**  
História da Alimentação  
Nutrição Funcional  
Projetos Extensionistas II

1º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<div>19h às 19h50</div> <div>19h50 às 20h40</div>		<div>Técnicas Fundamentais</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>		<div>Cozinha Brasileira</div> <div>Prof. Eduardo Batista</div> <div>Sala: 327</div>	
<div>20h40 às 20h55</div>			Intervalo		
<div>20h55 às 21h45</div> <div>21h45 às 22h35</div>		<div>Técnicas Fundamentais</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>		<div>Cozinha Brasileira</div> <div>Prof. Eduardo Batista</div> <div>Sala: 327</div>	

**Disciplinas EAD**  
Desenvolvimento de Produto e Precificação  
Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha  
Microbiologia, Higiene e Manipulação de Alimentos  
Língua Portuguesa "Produção/ Interpretação/ Argumentação"  
Metodologia Científica  
Projetos Extensionistas I

3º PERÍODO

HORÁRIO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<div>19h às 19h50</div> <div>19h50 às 20h40</div>	<div>Cozinha Francesa</div> <div>Prof. Sinval</div> <div>Sala: 327</div>		<div>Cozinha Asiática</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>	<div>Coquetelaria</div> <div>Prof. Carlos Henrique</div> <div>Sala: 321</div>	
<div>20h40 às 20h55</div>			Intervalo		
<div>20h55 às 21h45</div> <div>21h45 às 22h35</div>	<div>Cozinha Francesa</div> <div>Prof. Sinval</div> <div>Sala: 327</div>		<div>Cozinha Asiática</div> <div>Prof. Henrique Martins</div> <div>Sala: 327</div>		

**Disciplinas EAD**  
Estudos Interdisciplinares  
Planejamento e Organização de Cardápios  
Gestão e Empreendedorismo