

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2021
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
1º período Matutino

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	VA1	22/03	23/03	24/03	25/03	
VA1 (40H)	12/04	13/04	14/04	15/04	16/04	19/04
VA2	03/05	04/05	05/05	06/05	07/05	10/05
VA2 (40h) e VA3 (80h)	14/06	15/06	16/06	17/06	18/06	20/06
SUBSTITUTIVA	21/06	22/06	23/06	24/06	25/06	28/06
FINAL (100 pontos)	05/07	06/07	07/07	08/07	09/07	10/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2021
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
2º período Matutino

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	Panificação	Marketing e fotografia aplicados a Gastronomia /Serviços de Bar e Restaurante	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Gastronomia Étnica	Gestão de Pessoas/ Gastronomia Funcional	
VA1	22/03	-	24/03	25/03	-	29/03
VA1 (40H)	-	13/04	-		16/04	19/04
VA2	03/05	-	05/05	06/05	-	10/05
VA2 (40h) e VA3 (80h)	14/06	15/06	16/06	17/06	18/06	20/06
SUBSTITUTIVA	21/06	22/06	23/06	24/06	25/06	28/06
FINAL (100 pontos)	05/07	06/07	07/07	08/07	09/07	10/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2021
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
3º período Matutino

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	Panificação	Marketing e fotografia aplicados a Gastronomia / Serviços de Bar e Restaurante	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Gastronomia Étnica	Gestão de Pessoas/ Gastronomia Funcional	
VA1	22/03	-	24/03	25/03	-	29/03
VA1 (40H)	-	13/04	-		16/04	19/04
VA2	03/05	-	05/05	06/05	-	10/05
VA2 (40h) e VA3 (80h)	14/06	15/06	16/06	17/06	18/06	20/06
SUBSTITUTIVA	21/06	22/06	23/06	24/06	25/06	28/06
FINAL (100 pontos)	05/07	06/07	07/07	08/07	09/07	10/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2021
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
4º período Matutino

AVALIAÇÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	LANÇAMENTO
	Panificação	Marketing Aplicado a Gastronomia	Cozinha Mediterrânea e Asiática	Cozinha Fria	Gestão de Pessoas	
VA1	22/03	-	24/03	25/03	-	29/03
VA1 (40H)	-	13/04	-		16/04	19/04
VA2	03/05	-	05/05	06/05	-	10/05
VA2 (40h) e VA3 (80h)	14/06	15/06	16/06	17/06	18/06	20/06
SUBSTITUTIVA	21/06	22/06	23/06	24/06	25/06	28/06
FINAL (100 pontos)	05/07	06/07	07/07	08/07	09/07	10/07

CURSO DE GASTRONOMIA
CALENDÁRIO DE VERIFICAÇÕES DE APRENDIZADO
1º SEMESTRE DE 2021
COORDENAÇÃO: Prof. Jackson Cruz Cabral
5º período Matutino

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	-	-	24/03	25/03	-	29/03
VA1 (40H)	12/04	13/04	-	-	16/04	19/04
VA2	-	-	05/05	06/05	-	10/05
VA2 (40h) e VA3 (80h)	14/06	15/06	16/06	17/06	18/06	20/06
SUBSTITUTIVA	21/06	22/06	23/06	24/06	25/06	28/06
FINAL (100 pontos)	05/07	06/07	07/07	08/07	09/07	10/07