CURSO TÉCNICO HOSPEDAGEM jun/jul/ago-2018

Profas: Patricia e Cejane

MÓDULO II DISC. . INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA

80h e ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS 75h (25% atividade presencial -15h) e 8h aula PRESENCIAL





Versão 13 jul 18

ATENÇÃO: CADA PARTE DO CONTEUDO <u>TEM UMA ATIVIDADE A SER</u> REALIZADA, E AS MESMAS <u>DEVERÃO ESTAR LIBERADAS</u> PARA OS ALUNOS JUNTAMENTE COM O A RESPECTIVA PARTE DO CONTEUDO.

POLOS: MATEIROS E PALMAS INICIO: 1 JUNHO 2018 FINAL: 20 AGOSTO 2018

JUNHO

12 Namorados

	Junho 2018						
2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	S	D	
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

ATIVIDADES

1 INICIO MODULO II- Discplinas: INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA e ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

1-10 **PRIMEIRA** parte do conteúdo (**Introdução a Gastronomia**)

10 último dia para apostagem da atividade da PRIMEIRA parte (Introdução a Gastronomia) (10%)

1-17 PRIMEIRA parte do conteúdo (Organização de Eventos)

17 último dia para apostagem da atividade da PRIMEIRA parte (Organização de Eventos) (10%)

10-24 **SEGUNDA** parte do conteúdo (**Introdução a Gastronomia**)

24 último dia para apostagem da atividade da SEGUNDA parte (Introdução a Gastronomia) (20%)

17/6-1/7 SEGUNDA parte do conteúdo (Organização de Eventos)

24/6-8/7 TERCEIRA parte do conteúdo (Introdução a Gastronomia)

23 Encontro presencial <u>MATERIOS</u> (Organização de Eventos) <u>PALMAS</u> (Introdução a Gastronomia).

JULHO

27 Aniversário Tocantinópolis

Julho 2018							
2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	S	D	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

ATIVIDADES

1 último dia para apostagem da atividade da SEGUNDA parte (Organização de Eventos) (20%)

1-15 TERCEIRA parte do conteúdo (Organização de Eventos)

7 Envio das provas e provas de recuperação junto com os gabaritos para a coordenação (ver orienteções)

8 último dia para apostagem da atividade da TERCEIRA parte (Introdução a Gastronomia) (10%)

8-22 **QUARTA** parte do conteúdo (**Introdução a Gastronomia**)

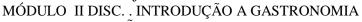
15 último dia para apostagem da atividade da TERCEIRA parte (Organização de Eventos) (10%)

15/7- 3/8 QUARTA parte do conteúdo (Organização de Eventos)

22 último dia para apostagem da atividade da QUARTA parte (Introdução a Gastronomia) (10%)

CURSO TÉCNICO HOSPEDAGEM jun/jul/ago-2018

Profas: Patricia e Cejane



80h e ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS 75h (25% atividade presencial -15h) e 8h aula PRESENCIAL





Versão 13 jul 18

AGOSTO

12 Dia dos Pais

Agosto 2018						
2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ATIVIDADES

- 3 último dia para apostagem da atividade da QUARTA parte (Organização de Eventos)
- 4 Encontro presencial MATERIOS (Introdução a Gastronomia) PALMAS (Organização de Eventos)
- 11 PROVA PRESENCIAL (Valor 50%): <u>MATERIOS</u> e <u>PALMAS</u> (Organização de Eventos) (Introdução a Gastronomia)
- 18 PROVA DE RECUPERAÇÃO <u>Introdução a Gastronomia</u> e <u>Organização de Eventos</u> (presencial)
- 19 Termino da disciplinas INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA e ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS
- 20-31 Finalização das notas, fechamento dos diarios (<u>Introdução a Gastronomia</u> e <u>Organização de Eventos</u>). (MEDIADORES)