

EDITAL Nº. 06 – 2025/2
CURSO GASTRONOMIA
PROVA EXAME

A Coordenação do Curso de Gastronomia da UNIFASIPE_{JET} **FAZ SABER** que nos dias 15 e 16 de dezembro de 2025 ocorrerá a prova **EXAME** de todas as das turmas de 1º a 4º semestre, conforme edital abaixo.

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. As **PROVAS** de **EXAME FINAL** serão realizadas de maneira **PRESENCIAL**, na UNIFASIPE_{JET}. Os alunos farão as avaliações compatíveis com as suas respectivas necessidades.
2. Os horários de realização da **Prova de EXAME FINAL** das disciplinas de **30h e de 60h** acontecerão de **FORMA PRESENCIAL** no **período noturno** das **19h00 às 22h10** nas datas fixadas no cronograma abaixo deste edital, na UNIFASIPE_{JET}.
3. Para a prova de **EXAME FINAL** *não se faz necessário solicitar o requerimento no Mentor*, pois o acadêmico que não atinge a média semestral de 7,0 pontos está automaticamente em **EXAME FINAL**.
4. O acadêmico que obtiver **NOTA DE MÉDIA SEMESTRAL INFERIOR A 3,0 PONTOS** está automaticamente **REPROVADO**, por isso não faz prova de **EXAME FINAL**.
5. As **Provas de Exame Final** têm o **VALOR DE 10,0 PONTOS**.
6. Os acadêmicos que chegarem após o horário estabelecido ou se algum acadêmico já estiver se retirado da sala, após uma hora, perderão o direito de realização da avaliação, salvo se o atraso resultar de caso fortuito ou força maior, onde será resolvido cada caso pela coordenação de curso.
7. Os casos omissos serão apreciados e discutidos pela Coordenação do Curso, juntamente com a Direção Acadêmica.
8. **Segue o Calendário das provas abaixo:**

Sinop-MT, 25 de novembro de 2025.

Vinicius Felipe Tenorio
Coordenação do Curso Gastronomia
UNIFASIPE_{JET} / Sinop

PROVA DE EXAME FINAL

<u>2º SEMESTRE – NOTURNO</u> <u>15/12 - 19:00h ÀS 22:10h</u>	<u>2º SEMESTRE – NOTURNO</u> <u>16/12 - 19:00h ÀS 22:10h</u>
Cozinha Regional Brasileira I	Planejamento de Serviços de Alimentação
Cultura Afro-Brasileira e Alimentação	Princípios de Gestão em Gastronomia
Gastronomia para Eventos e Buffets	Técnicas em Confeitaria
Gestão de Equipes em Serviços Gastronômicos	Técnicas de Panificação e Massas