

GRADE CURRICULAR

1º SEMESTRE	CARGA HORÁRIA
Técnicas Higiênicas e Sanitárias no Manuseio dos Alimentos	68h
Procedimentos de <i>Front Office</i>	68h
Gestão da Ética e Responsabilidade Socioambiental em Empresas Hoteleiras e Extra-hoteleiras	68h
Fundamentos do Turismo, da Hospitalidade e da Hotelaria.	68h
Sistemas informatizados de Gestão Hoteleira de Restaurantes e Gestão de Mídias sociais.	68h
TOTAL	340H
2º SEMESTRE	
Língua Inglesa I para Hotelaria	68h
Procedimentos de Governança	68h
Língua Espanhola I para Hotelaria	68h
Operações de Bares, Restaurantes e Cozinhas Comerciais	68h
Compras e Gestão de Estoque	34h
Legislação e Ética Aplicada a Hotelaria	34h
Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria	68h
TOTAL	408H
3º SEMESTRE	
Língua Inglesa II para Hotelaria	68h
Planejamento e Gestão de Eventos	68h
Lazer e Recreação Aplicada a Espaços Hoteleiros e Extra-Hoteleiros	68h
Tecnologia da Cozinha: regional, internacional, oriental e contemporânea.	102h
Bebidas e Harmonização	68h
Língua Espanhola II para Hotelaria	68h
TOTAL	H
4º SEMESTRE	

Hotelaria e Patrimônio Cultural	68h
Panificação e Confeitaria	68h
Desenvolvimento de Empreendimentos Hoteleiros	68h
Marketing Hoteleiro	68h
Gestão da Manutenção, Segurança Patrimonial e do Trabalho em Hotelaria	68h
Gestão da Hospitalidade	68h
Custos em Hotelaria	68h
TOTAL	476h
5º SEMESTRE	
Gestão de Pessoas e liderança em Hotelaria	68h
Trabalho de Conclusão de Curso	68h
Estágio Obrigatório em Hotelaria	68h
Hotelaria Hospitalar	68h
Contabilidade Básica em Hotelaria	68h
TOTAL	340H

Disciplinas Optativas	
Seminário de Introdução a Hotelaria	68h
Operações Práticas em Hotelaria	68h
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	68h
Planejamento e Gestão de Pousadas	68h
Inovação e Tendências na Hotelaria	34h
Meios de hospedagens alternativas	68h
Revenue Management	68h
Planejamento e Gestão de Cardápios	34h
TOTAL	476H