

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TENOLOGIA EM HOTELARIA							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
SEMESTRE I							
	Fundamentos da Hotelaria	40	32	08	00	02	-
	Introdução ao Turismo	40	40	00	00	02	-
	Introdução à Alimentos e Bebidas	40	40	00	00	02	-
	Fundamentos da Administração	40	40	00	00	02	-
	Ética e Relações Interpessoais	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico I	80	40	40	00	04	-
	Comunicação e Linguagem	40	40	00	00	02	-
	Saúde e Segurança do Trabalho	40	30	10	00	02	-
	Informática Aplicada	40	20	20	00	02	-
	TOTAL	400	322	78	00	20	-
SEMESTRE II							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Reservas e Recepção	80	50	30	00	04	Fundamentos da Hotelaria
	Marketing Turístico	40	40	00	00	02	-
	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	30	10	10	02	-
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	20	00	02	Introdução à Alimentos e Bebidas
	Gestão de Pessoas	40	40	00	00	02	-
	Espanhol Básico II	80	40	40	16	04	Espanhol Básico I
	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	00	00	02	-
	Matemática Comercial e Financeira	40	30	10	00	02	-
	TOTAL	400	290	110	26	20	-
SEMESTRE III							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Processos de Governança	40	30	10	00	02	Fundamentos da Hotelaria
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	40	00	00	02	-

	Bases da Produção Culinária	80	40	40	00	04	Introdução a Alimentos e Bebidas e Higiene e Noções de Nutrição
	Gestão de Alimentos e Bebidas	40	30	10	00	02	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Empreendedorismo	40	30	10	10	02	-
	Inglês Básico I	80	40	40	00	04	-
	Introdução à Contabilidade	40	30	10	00	02	-
	Custos e Orçamentos	40	30	10	00	02	-
TOTAL		400	270	130	10	20	-
SEMESTRE IV							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Gestão de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Práticas de Eventos	40	10	30	40	02	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Bar e Bebidas	40	20	20	00	02	-
	Aspectos Legais da Gestão Empresarial Aplicados à Hotelaria	40	40	00	00	02	-
	Inglês Básico II	80	40	40	00	04	Inglês Básico I
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	40	30	10	00	02	Metodologia do Trabalho Científico
	Estatística Aplicada	40	30	10	00	02	-
	Controladoria e Auditoria	40	40	00	00	02	-
TOTAL		360	250	110	40	18	-
SEMESTRE V							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Programa de Práticas Profissionais	80	10	70	00	04	Processos de Reservas e Recepção, Processos de Governança e Serviços de Alimentos e Bebidas.
	Hotelaria Hospitalar	40	40	00	00	02	-
	Tópicos Avançados em Hotelaria	40	40	00	00	02	-

	Sociologia do Turismo	40	40	00	00	02	-
	Projeto Social	40	10	30	40	02	-
	Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem	40	40	00	00	02	-
	Extensão	80	10	70	80	04	-
TOTAL		360	190	170	120	18	-
Carga horária total das Disciplinas Obrigatórias (hora/aula)		1920	1362	598	196	98	
Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	40	00	00	02	Metodologia do Trabalho Científico e Elaboração de Projeto de Pesquisa
	Etiqueta Profissional e Social	40	40	00	00	02	
	Libras	40	30	10	00	02	-
Carga horária total das Disciplinas Optativas (hora/aula)		120	110	10	00	06	
CARGA HORÁRIA TOTAL DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS + 01 OPTATIVA PARA INTEGRALIZAÇÃO (hora/aula)		1960					

SÍNTESE DA CARGA HORÁRIA – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS					
SEMESTRE	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Créditos
I	400	322	78	00	20
II	400	290	110	26	20
III	400	270	130	10	20
IV	360	250	110	40	18
V	360	190	170	120	18
Carga horária total das Disciplinas Obrigatórias (hora/aula)	1920	1322	598	196	96