



## 6.2 NOVA MATRIZ CURRICULAR do curso de Tecnologia em Hotelaria:

PERÍODO	NOME DA DISCIPLINA	CRED	C H
S1	Fundamentos da Hotelaria	4	80
	Teoria Geral do Turismo	2	40
	Técnicas de Comunicação oral e escrita	2	40
	Lazer e Recreação	2	40
	Ética e Relações interpessoais	2	40
	Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas	2	40
	Abordagem geográfica do turismo	2	40
	Captação e Coordenação de Eventos em meios de hospedagem	2	40
	Fundamentos da administração	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>400h/a</b>
S2	Sistemas e Técnicas de recepção	2	40
	Marketing turístico	2	40
	Espanhol aplicado ao turismo I	4	80
	Matemática Comercial e financeira	2	40
	Metodologia da pesquisa em Turismo	2	40
	Higiene alimentar e Noções de Nutrição	2	40
	Sistemas e Técnicas de sala e bar	2	40
	Desempenho Social, Cerimonial e Protocolo.	2	40
	Gestão de pessoas	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>400h/a</b>
S3	Sistemas e Técnicas de governança	2	40
	Políticas Públicas do Turismo	2	40
	Espanhol aplicado ao turismo II	4	80
	Custos e Orçamentos	2	40
	Estatística aplicada	2	40
	Bases de Produção Culinária	2	40
	Gestão em Alimentos e Bebidas	2	40
	Informática aplicada	2	40
	Gestão Ambiental na hotelaria	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>400h/a</b>
S4	Gestão de Hospedagem	2	40
	Direito empresarial	2	40
	Inglês aplicado ao turismo I	4	80
	Controladoria e auditoria	2	40
	Elaboração de Projeto de Pesquisa	2	40
	Coquetelaria e vinhos	2	40
	Saúde e Segurança do Trabalho	2	40
	Empreendedorismo	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>360h/a</b>
S5	Programa de prática profissional	5	100
	Hotelaria Hospitalar	2	40
	Inglês aplicado ao turismo II	4	80
	Projeto social	2	40
	Trabalho de conclusão de curso	2	40
	Libras (optativa)	2	40
<b>Total da carga horária por semestre</b>			<b>340h/a</b>
<b>Total da carga horária do curso</b>			<b>1.900h/a</b>