

10.2. Matriz curricular

	DISCIPLINA	CH Total presencial	Créditos	CH Teórica	CH Prática	CH Práticas Profissionais	CH Extensão	Pré-requisito
1	Básico de Espanhol 1 OU Básico de Francês 1 (Habilitação)	80	04	40	40		-	não
	Básico de Inglês 1	80	04	40	40		-	não
	Matemática Comercial e Financeira	40	02	30	10		-	não
	Introdução ao Turismo	40	02	40	-		-	não
	Fundamentos da Hotelaria	40	02	32	8		-	não
	Introdução a Alimentos e Bebidas	40	02	40	-		-	não
CH Semestral		320	16	222	98		-	-
2	Metodologia do Trabalho Científico	40	02	40	-		-	não
	Básico de Inglês 2	80	04	40	40		-	Básico de Inglês 1
	Básico de Francês 2 OU Básico de Espanhol 2 (Habilitação)	80	04	40	40		-	Básico de Francês 1 ou Básico de Espanhol 1
	Sociologia do Turismo	40	02	40	-		-	não
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	02	20	20		-	Introdução a Alimentos e Bebidas

	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição	40	02	40	-	-	-	não
	Introdução à Contabilidade	40	02	30	10	-	-	não
	Fundamentos da Administração	40	02	40	-	-	-	não
CH Semestral		400	20	290	110	-	-	
3	Processos de Reserva e Recepção	80	04	50	30	-	-	Fundamentos da Hotelaria
	Bases de Produção Culinária	80	04	40	40	-	-	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Processos de Coquetelaria	40	02	22	18	-	-	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Processos de Enologia	40	02	20	20	-	-	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
	Processos de Governança	40	02	30	10		-	Fundamentos da Hotelaria
	Extensão	80	04	-	-		80	Higiene Alimentar e Noções de Nutrição
CH Semestral		360	18	162	118	-	80	
4	Marketing Turístico	40	02	40	-	-	-	Fundamentos da Administração
	Ética e Relações Interpessoais	40	02	40	-	-	-	não
	Fundamentos da Economia	40	02	40	-	-	-	não
	Eventos, Cerimonial e Protocolo	40	02	40	-	-	-	não

	Projeto Social	40	02	-	-	-	40	não
	Libras	40	02	30	10	-	-	não
	Gestão de Custos	40	02	30	10	-	-	Introdução a Contabilidade
CH Semestral		280	14	220	20	-	40	
5	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Hoteleiros	40	02	40	-	-	-	Gestão de Custos
	Estatística Aplicada	40	02	30	10	-	-	não
	Práticas de Eventos	40	02	-	-	-	40	Eventos, Cerimonial e Protocolo
	Gestão de Hospedagem	40	02	30	10	-	-	não
	Gestão em Alimentos e Bebidas	40	02	30	10	-	--	Serviços de Alimentos e Bebidas
	Sustentabilidade em Meios de Hospedagem	40	02	40	-	-	-	não
	Gestão de Pessoas	40	02	40	-	-	-	não
	Práticas Profissionais	40	02	-	-	40		Processos de Governança, Serviços de Alimentos e Bebidas, Processos de Enologia, Processos de Coquetelaria, Processos de Reserva e Recepção.
CH Semestral		320	16	210	30	40	40	
CH Total Obrigatórias		1680	84	1.104	376	40	160	

As disciplinas na cor verde estão alinhada

CARGA HORÁRIA TOTAL DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	1.680 horas
CARGA HORÁRIA EXTENSÃO MODALIDADE II (curricularizadas na matriz)	160 horas
CARGA HORÁRIA EXTENSÃO MODALIDADE III	10 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL DE EXTENSÃO	170 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL ALINHADA	1.200 horas
CARGA HORÁRIA DE PRÁTICA PROFISSIONAL (realizada na disciplina de prática profissional prevista no 5 semestre já integralizada na matriz curricular)	40 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL PARA INTEGRALIZAÇÃO (carga horária de disciplinas obrigatórias 1.680 h + extensão da Modalidade III - 10 h)	1.690 horas

Quadro 03. Curricularização da Extensão - Modalidade III

CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO – MODALIDADE III		
AÇÃO	CH	REGISTRO
Projeto de Imersão	10	Sistema de Extensão
Programa Institucional de Empresas Juniores	10	Sistema de Extensão
Mostra Cultural de Idiomas	10	Sistema de Extensão
Atividades Extensionistas coerentes com a identidade do curso	10	Sistema de Extensão
CH TOTAL OFERTADA	10	