

1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO
LÍNGUA PORTUGUESA TEF5101 3 CR	PRÁTICAS DE EVENTOS EM HOTELARIA HOT7201 6 CR Pré-Requisito HOT7102	PRÁTICAS DE HOSPEDAGEM HOT7301 6 CR Pré-Requisito HOT7202	GESTÃO DE NEGÓCIOS E EMPREENDEDORISMO TEF5601 3 CR
HOSPEDAGEM I HOT7101 3 CR	HOSPEDAGEM II HOT7202 3 CR Pré-Requisito HOT7101	MANUTENÇÃO E SEGURAN- ÇA HOTELEIRA HOT7302 3 CR	HOTELARIA EM AMBIENTES NÃO - HOTELEIROS HOT7401 3 CR
COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL REP5403 3 CR	CERIMONIAL E PROTOCOLO REP5604 3 CR	NEGOCIAÇÃO E GESTÃO DE CONFLITOS ADM6401 3 CR	GESTÃO E OPERAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS HOT7402 3 CR
ESTATÍSTICA TEF5501 3 CR	GESTÃO DE PESSOAS GDL4306 3 CR	PRÁTICAS DE ALIMENTOS E BEBIDAS HOT7303 6 CR Pré-Requisito HOT7203	GESTÃO HOTELEIRA ESTRATÉGICA HOT7403 3 CR
INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE TEF5107 3 CR	ALIMENTOS E BEBIDAS HOT7203 3 CR	ECONOMIA TEF5404 3 CR	LEGISLAÇÃO HOT7404 3 CR
MATEMÁTICA APLICADA À GESTÃO ADM6103 3 CR	ÉTICA E RESPONSABILIDADE SOCIAL CST5203 3 CR	ELETIVA 3 CR	NOVOS NEGÓCIOS E TEN- DÊNCIAS EM HOTELARIA HOT7405 3 CR
TURISMO E HOSPITALIDADE HOT7102 3 CR	GESTÃO DE MARKETING MKT7201 3 CR	SUSTENTABILIDADE HOT7304 3 CR	ELETIVA - LIBRAS 3 CR
SEMINÁRIOS DE PRÁTICA PROFISSIONAL I HOT7103 0 CR 90 h/a	PROJETO INTEGRADOR I HOT7204 3 CR	SEMINÁRIOS DE PRÁTICA PROFISSIONAL III HOT7305 0 CR 90 h/a	PROJETO INTEGRADOR II HOT7406 6 CR
	SEMINÁRIOS DE PRÁTICA PROFISSIONAL II HOT7205 0 CR 90 h/a		SEMINÁRIOS DE PRÁTICA PROFISSIONAL IV HOT7407 0 CR 90 h/a

DURAÇÃO DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria tem duração plena de 2 (dois) anos ou 4 (quatro) semestres.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do rendimento escolar do aluno é feita em cada disciplina, de acordo com o aproveitamento obtido nos trabalhos escolares durante o período letivo, através da V.A. (verificação de aprendizagem) e da V.F. (verificação final). A média final para aprovação deve ser igual ou superior a 6 (seis), conforme a seguinte fórmula:

$$(VA + 2VF) \div 3 \geq 6$$

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

100 HORAS