

División Académica: Negocios, Turismo y Emprendimiento **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias **Efectividad** Agosto 2021

SECUENCIAL CURRICULAR

Primer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
SPGS 152*	3			HMNG 211	3		
ENGS 152 *	3			HUGS 101 o SOGS 201	3		
MAGS (I)	3			HMNG 202	3		
CHEF 116	3			CHEF 107+	6		
CHEF 105+	3						
Total	15			Total	15		

Segundo Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
INGS 201	3			CHEF 206+	3		
CHEF 202+	3			HMNG 347	3		
CHEF 200+	3			HMNG 351	3		
HMNG 207+	3			CHEF 204+	3		
Total	12			Total	12		

Tercer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
CHEF 213+	3						
CHEF 214+	3						
CHEP 231	1						
Total	7						

Notas importantes:

- *Todo estudiante será matriculado de acuerdo a los resultados de la prueba de ubicación o resultados del *College Board*.
- +Cursos con laboratorio o taller.
- Los cursos medulares, de concentración y de práctica deben aprobarse con un mínimo de C.
- Los cursos de práctica deben aprobarse con un mínimo de B.
- Los estudiantes de segundo año en adelante deberán obtener una evaluación académica en la Escuela antes de realizar la matrícula.
- Estudiantes que matriculen cursos de otros programas deberán cumplir con los prerrequisitos correspondientes.
- Es requerido poseer la Certificación ServSafe Manager vigente (3 años o menos) antes de comenzar las prácticas.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con las normas de residencia y de progreso académico en la UAGM.
- Los estudiantes de nuevo ingreso, sin previa experiencia universitaria, se les requiere el Seminario de Inducción y Liderazgo Estudiantil (SIGS 100) y se le ofrecerá la semana previa al inicio de clases. Los estudiantes de matrícula tardía deberán completar este seminario durante el semestre académico.
- Sujeto a cambios.

División Académica: Negocios, Turismo y Emprendimiento **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias **Efectividad** Agosto 2021

CONTENIDO CURRICULAR

Componente de Educación General – 15 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
SPGS 152*	3	Fundamentos de lectura y escritura	
ENGS 152*	3	Fundamentos de comunicación oral, lectura y redacción I	
MAGS 120(I)	3	Álgebra introductoria	
HUGS 101 o SOGS 201	3	Cultura mundial I o El ser humano y la conciencia social	
INGS 201	3	Introducción a las destrezas de información, investigación y redacción	

Componente Medular -15 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
HMNG 202	3	Food and Beverage Management and Menu Development	MAGS 120(I)
HMNG 207+	3	Basics of Wines, Beers and Spirits	CHEF 116
HMNG 211	3	Hospitality Ethics	CHEF 116
HMNG 347	3	Hospitality Human Resources Management	HMNG 211
HMNG 351	3	Purchasing and Cost Control	HMNG 202

Componente de Concentración - 31 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
CHEF 105+	3	Culinary Skills & Sauces	CHEF 116 (in progress)
CHEF 107+	6	Cooking Methods & Techniques	CHEF 116, CHEF 105+
CHEF 116	3	Culinary Arts Basic Concepts	
CHEF 200+	3	Introduction to Baking	CHEF 107+
CHEF 202+	3	Garde Manger	CHEF 107+
CHEF 204+	3	Culinary Nutrition	CHEF 202+
CHEF 206+	3	Advance Baking, Pastries and Plated Desserts	CHEF 200+
CHEF 213+	3	International Cuisine	CHEF 202+
CHEF 214 +	3	Regional and Seasonal Puerto Rican and Caribbean Cuisine	CHEF 202+
CHEP 231	1	Culinary Practicum (350 hours)	CHEF 213+, CHEF 214+

**EVALUACIÓN ACADÉMICA PRELIMINAR DISCUTIDA CON EL ESTUDIANTE.
LA MISMA PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIOS.**

Total de créditos: _____ Firma del estudiante: _____ Fecha: _____
 _____ Aprobados
 _____ Por aprobar Firma del Consejero Académico: _____
 Fecha: _____