

**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 259	3		
ENGS 152*	3			INGS 201	3		
MAGS 120(I)*	3			HMNG 281	3		
HUGS 101 o SOGS 201	3			HMNG 291	3		
HMNG 101	3						
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>12</b>		

**Segundo Año**

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMNG 202	3			HMHM 305	3		
HMNG 211	3			HMNG 347	3		
HMHM 302	3			HMHM 306	3		
HMNG 207	3			HMNG 370	3		
<b>Total</b>	<b>12</b>			<b>Total</b>	<b>12</b>		

**Tercer Año**

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMNG 375	3						
HMHM 390	3						
HMHM 303	3						
<b>Total</b>	<b>9</b>						

**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.
- Promedio general mínimo de graduación es 2.00 y el de concentración es 2.50.
- Los cursos medulares, de concentración y de práctica deben aprobarse con un mínimo de C.
- 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	Prerequisito
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	
INGS 201	3	Introducción a las Destrezas de Información, Investigación y Redacción	
HUGS 101 o SOGS 201	3	Cultura Mundial I o El Ser Humano y la Conciencia Social	

**Componente Modular - 30 créditos**

Cursos	Créditos	Título	Prerequisito
HMNG 101	3	Introduction to Hospitality Industry	
HMNG 202	3	Food and Beverage Management and Menu Development	MAGS 120(I)
HMNG 207	3	Basic Wines, Beers, and Spirits	HMNG 101 or CHEF 116
HMNG 211	3	Hospitality Ethics	HMNG 101 or CHEF 116
HMNG 259	3	Hospitality Accounting	MAGS 120(I)
HMNG 281	3	Guest Service Experience	HMNG 101
HMNG 291	3	Technological Applications for the Tourism Industry	HMNG 101
HMNG 347	3	Hospitality Human Resources Management	HMNG 211
HMNG 370	3	Hospitality Sales and Marketing	HMNG 101
HMNG 375	3	Social Media and Content Design	HMNG 370

**Componente de Concentración - 15 créditos**

Cursos	Créditos	Título	Prerequisito
HMHM 302	3	Lodging Operations Management	HMNG 101
HMHM 305	3	Hotel Operations-Front Desk and Housekeeping	HMHM 302
HMHM 303	3	Hospitality Facilities Management and Hotel Design	HMHM301
HMHM 306	3	Casino Operations Management	HMNG 101
HMHM 390	3	Practicum in Hotel Management	HMHM 305

**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: \_\_\_\_\_