

Ao final de cada período, será disponibilizado ao aluno concluinte o certificado relativo àquele módulo de estudos:

1º período: Certificado de Introdução à Hotelaria

2º período: Certificado de Auxiliar de Recepção e de Alimentos e Bebidas

3º período: Certificado de Auxiliar de Hospedagem

4º período: Certificado de Tecnólogo em Hotelaria (Obs.: O 4º período só pode ser cursado pelo aluno regular - 1º, 2º e 3º períodos concluídos).

1º Período	
Disciplinas	Nº de Aulas/ semana
História da Hospitalidade e da Alimentação	4
Noções de Turismo	4
Meios de Hospedagem	4
Compras e Gestão de Estoques	2
Informática Aplicada à Hotelaria	2
Administração Patrimonial e Manutenção	2
Introdução à Metodologia da Pesquisa	2
Atividades Complementares	-
Total	20

2º Período	
Disciplinas	Nº de Aulas/ semana
Reservas e Recepção	4
Sistemas de Informação Hoteleira	4
Estrutura Física, Equipamentos e Funções na Cozinha	4
Técnicas de Serviços em Restaurantes	2
A&B na Hotelaria	2
Estatística Aplicada e Controle de Custos	4
Prática de Recepção e A&B	3
Total	23

3º Período	
Disciplinas	Nº de Aulas/ semana
Governança	4
Estudo dos Têxteis (lavanderia/rouparia)	2
Bebidas e Harmonização	4
Gestão de Lazer e Recreação	4
Gestão de Recursos Humanos	4
Marketing Aplicado	2
Prática de Hospedagem	3
Atividades Complementares	-
Total	23

4º Período	
Disciplinas	Nº de Aulas/ semana
Gestão de Eventos	4
Controladoria e Análise Financeira	2
Gestão da Qualidade	4
Ética e Relações Interpessoais	4
Temas Emergentes na Hotelaria	2
Empreendedorismo e Plano de Negócios	4

Prática de Hotelaria	3
Atividades Complementares	-
Trabalho de Conclusão de Curso	2
Total	25

Obs.: A disciplina LIBRAS será oferecida como opcional, com 36 horas.	
Carga Horária das Disciplinas Básicas	1602 horas
Trabalho de Conclusão de Curso	36 horas
Atividades Complementares	54 horas
Carga Horária Total	1692 horas