

División Académica: Negocios, Turismo y Emprendimiento **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias **Efectividad** Agosto 2024

CONTENIDO CURRICULAR

Componente de Educación General - 15 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
ENGS 152*	3	Fundamentos de comunicación oral, lectura y escritura I	
SPGS 152*	3	Fundamentos de lectura y escritura	
SOGS 201 o HUGS 101	3	El ser humanos y la conciencia social o Cultura mundial I	
MAGS 120 (I) +	3	Álgebra introductoria	
INGS 202	3	Introducción a las destrezas de información e investigación	SPGS 152

Componente Medular - 21 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
HMNG 202	3	Food and Beverage Management and Menu Development	MAGS 120 (I)
HMNG 259	3	Hospitality Accounting	MAGS 120 (I)
HMNG 281	3	Guest Service Experience	
HMNG 347	3	Hospitality Human Resources Management	CHEF 106 o CHEF 116 o HMNG 101
HMNG 370	3	Hospitality Sales and Marketing	CHEF 106 o CHEF 116 o HMNG 101
HMNG 351	3	Purchasing and Cost Control	HMNG 202
HMNG 381	3	Hospitality Business Development & Entrepreneurship	HMNG 370

Componente de Concentración - 28 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
CHEF 106	3	Introduction to Baking and Pastry (theory)	
CHEF 108 +	3	Breads and Doughs (lab)	CHEF 106 (en progreso)
CHEF 109 +	3	Artisan Breads (lab)	CHEF 108 +
CHEF 201 +	3	Patisserie I (lab)	CHEF 106
CHEF 209 +	3	Regional Puerto Rican and Caribbean Desserts (lab)	CHEF 201 +
CHEF 205 +	3	Patisserie II (lab)	CHEF 201 +
CHEF 207 +	3	Cakes: Preparation and Decoration (lab)	CHEF 201 +
CHEF 208 +	3	Chocolate and Sugar (lab)	CHEF 205 +
CHEF 300 +	3	Desserts for Special Diets (lab)	CHEF 205 +
CHEF 301 or CBIA 300	1	Baking and Pastry Practicum (200 hours) or Commercial Baking Internship Abroad	CHEF 108+, CHEF 109+, CHEF 205+, CHEF 207+

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

Total de créditos:

_____ Aprobados
_____ Por aprobar

Firma del estudiante: _____ Fecha: _____

Firma del Consejero Académico: _____
Fecha: _____

SECUENCIAL CURRICULAR

Primer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
SPGS 152*	3			INGS 202	3		
ENGS 152*	3			HMNG 202	3		
MAGS 120 (I)+	3			HMNG 259	3		
CHEF 106	3			CHEF 109+	3		
CHEF 108+	3						
Total	15			Total	12		

Segundo Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
CHEF 201+	3			CHEF 205+	3		
CHEF 209+	3			CHEF 207+	3		
HMNG 281	3			HMNG 370	3		
HMNG 347	3			CHEF 300+	3		
HMNG 351	3			SOGS 201 o HUGS 101	3		
Total	15			Total	15		

Tercer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMNG 381	3						
CHEF 208+	3						
CHEF 301 or CBIA 300	1						
Total	7			Total			

Notas importantes:

- *Todo estudiante será matriculado según su puntuación adquirida en la prueba de ubicación o resultados del *College Board*.
- + Cursos con laboratorios o taller.
- Promedio general mínimo de graduación es 2.00 y el de concentración es 2.50.
- Todos los cursos del componente de educación general deben ser aprobados con D como mínimo. 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 División antes de realizar la matrícula.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia y norma de progreso académico en la UAGM.
- Es requerido obtener el certificado en manejo de alimentos (3 años o menos) antes de finalizar la práctica o el internado (CHEF 301 o CBIA 300).
- 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.