

CONTENIDO CURRICULAR

Componente de Educación General - 36 créditos

| Cursos | Créditos | Título | Prerrequisito |
|----------------|----------|---|---------------|
| SPGS 152* | 3 | Fundamentos de lectura y escritura | |
| SPGS 250 | 3 | Técnicas de Escritura | SPGS 152* |
| ENGS 152* | 3 | Fundamentos de comunicación oral, lectura y redacción I | |
| ENGS 153 | 3 | Fundamentos de comunicación oral, lectura y redacción II | ENGS 152* |
| MAGS 120 (I) + | 3 | Álgebra introductoria | |
| SCGS 200 | 3 | Ciencias, tecnología y sociedad | |
| HIGS 201 | 3 | Puerto Rico historia y cultura | |
| HUGS 101 | 3 | Cultura mundial I | |
| HUGS 102 | 3 | Cultura mundial II | HUGS 101 |
| INGS 202 | 3 | Introducción a las destrezas de información e investigación | SPGS 250 |
| SOGS 201 | 3 | El ser humano y la conciencia social | |
| SOGS 202 | 3 | Estado-gobierno y el ser humano | SOGS 201 |

Componente Medular - 42 créditos

| Cursos | Créditos | Título | Prerrequisito |
|-----------|----------|---|-----------------------------------|
| 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 o CHEF 116 |
| HMNG 211 | 3 | Hospitality Ethics | HMNG 101 o CHEF 116 |
| HMNG 259 | 3 | Hospitality Accounting | MAGS 120 (I) |
| HMNG 281 | 3 | Guest Service Experience | |
| HMNG 291+ | 3 | Technological Applications for the Tourism Industry | HMNG 101 |
| HMNG 347 | 3 | Hospitality Human Resources Management | CHEF 106 o CHEF 116 o HMNG 101 |
| HMNG 351 | 3 | Purchasing and Cost Control | HMNG 202 |
| HMNG 360 | 3 | Hospitality Finance | HMNG 259 |
| HMNG 365 | 3 | Hospitality Law | HMNG 101 |
| HMNG 370 | 3 | Hospitality Sales and Marketing | CHEF 106 o CHEF 116 o HMNG 101 |
| HMNG 375 | 3 | Social Media and Content Design | HMNG 370 |
| HMNG 381 | 3 | Hospitality Business development and Entrepreneurship | HMNG 370 |

Componente de Concentración - 27 créditos

| Cursos | Créditos | Título | Prerrequisito |
|----------|----------|---|---------------|
| HMHM 302 | 3 | Introduction to Hotel Lodging Management | HMNG 101 |
| HMHM 305 | 3 | Hotel Operations-Front Desk and Housekeeping | HMHM 302 |
| HMHM 303 | 3 | Hospitality Facilities Management and Hotel Design | HMHM 305 |
| HMHM 304 | 3 | Introduction to Luxury Brands and Business Dynamics | HMHM 302 |
| HMHM 306 | 3 | Casino Operations Management | HMNG 101 |
| HMHM 390 | 3 | Practicum in Hotel Management (350 HRS) | HMHM 305 |
| HMHM 400 | 3 | Revenue Management and Analytics | HMHM 305 |
| CAPH 460 | 6 | Hotel Management Capstone | HMHM 305 |

Electivas dirigidas – 12 créditos (Elegir un área o combinarlas.)

| Cursos | Créditos | Título | Prerrequisito |
|--|----------|---|---|
| Área 1: Electivas libres en programas de Hospitalidad (HMEV), Artes Culinarias (CHEF) O AREAS 2, 3, o 4. | | | |
| El estudiante debe seleccionar 12 créditos en electivas. Se requiere que el estudiante cumpla con los prerrequisitos de los cursos. | | | |
| Área 2: Sustainable Tourism Entrepreneurship | | | |
| HSUS 381 | 3 | Sustainable Tourism /Hospitality Business Planning and Development | HMNG 101 |
| HSUS 385 | 3 | Environmental Management Systems and Leadership Principles | HSUS 381 |
| HSUS 390 | 6 | Sustainable Tourism/Hospitality Entrepreneurial Project Development | HSUS 381, HSUS 385 |
| Área 3: Hospitality Internship / Study Abroad | | | |
| Si es internado debe cumplir con un mínimo de 150 horas consecutivas de trabajo en hospitalidad por cada 3 créditos. | | | |
| Si es intercambio, el o los cursos deben tener la equivalencia en créditos y la universidad o programa de estudio debe estar pre-aprobada por el departamento. | | | |
| Hospitality Internship | | | |
| HIEX 247 | 3 | Hospitality Internship Experience I | AUT. DEL DEPT. |
| HIEX 248 | 6 | Hospitality Internship Experience II | AUT. DEL DEPT. |
| HIEX 249 | 9 | Hospitality Internship Experience III | AUT. DEL DEPT. |
| HIEX 250 | 12 | Hospitality Internship Experience IV | AUT. DEL DEPT. |
| Study Abroad | | | |
| THSA 401 | 3 | Tourism and Hospitality Study Abroad I | AUT. DEL DEPT. |
| THSA 402 | 3 | Tourism and Hospitality Study Abroad II | AUT. DEL DEPT. |
| THSA 403 | 3 | Tourism and Hospitality Study Abroad III | AUT. DEL DEPT. |
| THSA 404 | 3 | Tourism and Hospitality Study Abroad IV | AUT. DEL DEPT. |
| Área 4: Mixology (Se requiere que el estudiante cumpla con los prerrequisitos de los cursos.) | | | |
| MIXO 180+ | 3 | Manejo y Servicio del Vino (lab) | HMNG 207 |
| MIXO 184+ | 3 | Coctelería Popular (lab) | HMNG 202, HMNG 207, MIXO 180+, |
| MIXO 185+ | 3 | Coctelería Clásica y Mixología (lab) | MIXO 180+, MIXO 184+ |
| MIXO 187+ | 3 | Bartending Practicum (150 Hrs.) | MIXO 180+, MIXO 184+, MIXO 185+ (en progreso) |

**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 |
| HMNG 101 | 3 | | | SPGS 250 | 3 | | |
| ENGS 152* | 3 | | | ENGS 153 | 3 | | |
| SPGS 152* | 3 | | | HUGS 101 | 3 | | |
| MAGS 120 (I) + | 3 | | | HMNG 291+ | 3 | | |
| | | | | HMNG 281 | 3 | | |
| Total | 12 | | | Total | 15 | | |

Segundo Año

| Primer Semestre | | | | Segundo Semestre | | | |
|-----------------|-----------|----------|----------|------------------|-----------|----------|----------|
| Curso | Créditos | Aprobado | En curso | Curso | Créditos | Aprobado | En curso |
| INGS 202 | 3 | | | HUGS 102 | 3 | | |
| SOGS 201 | 3 | | | SOGS 202 | 3 | | |
| HMNG 202 | 3 | | | HMNG 259 | 3 | | |
| HMHM 302 | 3 | | | HMHM 305 | 3 | | |
| HMNG 207+ | 3 | | | SCGS 200 | 3 | | |
| Total | 15 | | | Total | 15 | | |

Tercer Año

| Primer Semestre | | | | Segundo Semestre | | | |
|-----------------|-----------|----------|----------|------------------|-----------|----------|----------|
| Curso | Créditos | Aprobado | En curso | Curso | Créditos | Aprobado | En curso |
| ELECTIVE | 3 | | | HMNG 375 | 3 | | |
| HMNG 211 | 3 | | | HMNG 351 | 3 | | |
| HMNG 360 | 3 | | | ELECTIVE | 3 | | |
| HMNG 370 | 3 | | | HMHM 303 | 3 | | |
| HMHM 304 | 3 | | | HIGS 201 | 3 | | |
| Total | 15 | | | Total | 15 | | |

Cuarto Año

| Primer Semestre | | | | Segundo Semestre | | | |
|-----------------|-----------|----------|----------|------------------|-----------|----------|----------|
| Curso | Créditos | Aprobado | En curso | Curso | Créditos | Aprobado | En curso |
| HMHM 400 | 3 | | | HMHM 390 | 3 | | |
| HMNG 347 | 3 | | | ELECTIVE | 3 | | |
| ELECTIVE | 3 | | | HMHM 306 | 3 | | |
| HMNG 365 | 3 | | | HMNG 381 | 3 | | |
| Total | 12 | | | Total | 12 | | |

Quinto Año

| Primer Semestre | | | | Segundo Semestre | | | |
|-----------------|----------|----------|----------|------------------|----------|----------|----------|
| Curso | Créditos | Aprobado | En curso | Curso | Créditos | Aprobado | En curso |
| CAPH 460 | 6 | | | | | | |
| Total | 6 | | | | | | |

Notas importantes:

- *Todo estudiante será matriculado según su puntuación adquirida en 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.
- 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 DIVISION antes de realizar la matrícula.
- Estudiantes que matriculen cursos de otros programas deberán cumplir con los prerrequisitos correspondientes.
- 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.
- Programa acreditado por la Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration (ACPHA).
- Sujeto a cambios.