

SECUENCIAL CURRICULAR

Grado Asociado en Ciencias en Hotel Operations

Total de créditos: 67

Efectivo en agosto 2016

Primer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
SPGS 101+*	3			BIGS 101+	3		
ENGS 101+*	3			HMNG 259	3	MAGS 101+*	
MAGS 101+*	3			INGS 101+	3	MAGS 101+*	
HMNG 101	3			HMNG 280	3	HMNG 101	
HMNG 290	3			ENGS 102+ *	3	ENGS 101	
SPDE 110	1						
Total	16			Total	15		
Segundo Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
HMNG 201	3	MAGS 101+*		HMHM 300	3	HMNG 101	
HMNG 211	3	HMNG 101 o CHEF 116		HMNG 347	3	HMNG 211	
ENGL 246	3			HMHM 306	3	HMNG 101	
HMNG 207	3	HMNG 101 o CHEF 116		HIGS 201	3		
Total	12			Total	12		
Tercer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
HMNG 370	3	HMNG 101					
HMHM 390	3	HMHM 300					
HMHM 301	3	HMHM 300					
HM ELECTIVE	3						
Total	12			Total			

Notas Importantes:

1. + Curso con laboratorio o taller
2. * Los estudiantes serán ubicados de acuerdo a los resultados de las Pruebas de Evaluación de Admisión Universitaria (PEAU).
3. El promedio general de graduación es de 2.00.
4. El promedio de concentración mínimo para graduación es de 2.50.
5. El curso de práctica deberá ser aprobado con una calificación mínima de B.
6. Los estudiantes de segundo año en adelante deberán obtener una evaluación académica con la coordinadora del programa antes de realizar el proceso de matrícula.
7. Los estudiantes que matriculan cursos de otros programas académicos, deberán cumplir con los pre-requisitos correspondientes.
8. Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia en la UNE.

Contenido Curricular

Grado Asociado en Ciencias en Hotel Operations

Total de créditos: 67

Efectivo en agosto 2016

Educación General			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
SPDE 110	Seminario de Inducción y Desarrollo Profesional del Estudiante	1	
SPGS 101+ o SPGS 110 o SPGS 120	Español Básico I: Comunicación Oral y Escrita Español Intermedio I: Lectura, Redacción y Comunicación Oral Español Avanzado I: Lengua, Lectura y Redacción	3	
ENGS 101 o ENGS 110 o ENGS 120	Basic College English I Intermediate College English I Advanced College English I	3	
ENGS 102+ o ENGS 111 o ENGS 121	Basic College English II Intermediate College English II Advanced College English II	3	ENGS 101, ENGS 110 o ENGS 120
MAGS 101+ * o MAGS 110*	Matemática Básica I Fundamentos del Álgebra	3	
INGS 101+	Introducción a Investigación y las destrezas de información	3	MAGS 101+
HIGS 201	Historia y cultura en Puerto Rico	3	
ENGL 246	Conversational English	3	
BIGS 101+	Ciencias Ambiental	3	
Total		25	
Componente Profesional			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
HMNG 101	Introduction To Hospitality Industry	3	
HMNG 201	Food And Beverage Management	3	MAGS 101
HMNG 207	Basic Wines, Beers And Spirits	3	HMNG 101 o CHEF 116
HMNG 211	Hospitality Ethics	3	HMNG 101 o CHEF 116
HMNG 259	Hospitality Accounting	3	MAGS 101
HMNG 280	Guest Services	3	HMNG 101
HMNG 290	Spreadsheet & Database Applications	3	
HMNG 347	Hospitality Human Resources Management	3	HMNG 211
HMNG 370	Hospitality Sales & Marketing	3	HMNG 101
HM ELECTIVE (Hotel / Events / Culinary)		3	
Total		30	
Componente Concentración			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
HMHM 300	Rooms Division I	3	HMNG 101
HMHM 301	Rooms Division II	3	HMHM 300
HMHM 306	Casino Operations	3	HMNG 101
HMHM 390	Practicum In Hotel Management (350 Hours)	3	HMHM 300
Total		12	