

PERFIL DEL EGRESADO

Los egresados pueden insertarse en el ámbito laboral y/o continuar en su formación superior. Contarán con competencias de desarrollo humano que le permiten desempeñarse en cualquier contexto social, familiar y laboral que coadyuvan a su desempeño profesional, en el área de la hotelería, gastronomía, información turística y organización de eventos.

OBJETIVO

Preparar a los estudiantes para su ingreso a un nivel superior y ofrece una formación tecnológica en la que se puede desempeñar en el ámbito de los servicios. Proporcionará una formación integral que capacitará para desarrollar múltiples habilidades y destrezas que servirán para enfrentar la vida laboral. Asimismo tener un buen desempeño como prestador de servicios turísticos en cualquiera de sus áreas, desde ser Gerente de alguna empresa prestadora de servicios turísticos importante o formar una propia. Las áreas de competencia son: servicios de información turística, servicios de hospedaje, preparación de alimentos y bebidas, servicio de alimentos y bebidas y organización de eventos sociales, culturales y de negocios.

1° SEMESTRE

- Álgebra.
- Inglés I.
- Química I.
- Tecnologías de la Información y Comunicación.
- Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores I.
- Lectura, Expresión Oral y Escrita I.

2° SEMESTRE

- Geometría y Trigonometría.
- Inglés II.
- Química II.
- Lectura, Expresión Oral y Escrita II.

MÓDULO I

- Proporcionar Servicios de Inf. Turística.

SUBMÓDULO I

- Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.

SUBMÓDULO II

- Proporciona la información del patrimonio turístico nacional.

SUBMÓDULO III

- Proporciona la información sobre los servicios de las empresas turísticas de su región.

SUBMÓDULO IV

- Proporciona la información de las actividades del Turismo alternativo.

3° SEMESTRE

- Geometría Analítica.
- Inglés III.
- Biología.
- Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores II.

MÓDULO II

- Atiende al cliente en establecimientos de hospedaje.

SUBMÓDULO I

- Registra las reservaciones de clientes.

SUBMÓDULO II

- Controla el registro del huésped.

SUBMÓDULO III

- Prepara las habitaciones para su uso.

4° SEMESTRE

- Cálculo.
- Inglés IV.
- Física I.
- Ecología.

MÓDULO III

- Preparar Alimentos y Bebidas.

SUBMÓDULO I

- Elabora los platillos.

SUBMÓDULO II

- Prepara las bebidas.

5° SEMESTRE

- Probabilidad y Estadística.
- Inglés V.
- Física II.
- Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores.

MÓDULO IV

- Proporciona servicios de alimentos y bebidas.

SUBMÓDULO I

- Atiende al cliente en alimentos.

SUBMÓDULO II

- Atiende al cliente en bebidas.

6° SEMESTRE

- Matemáticas Aplicadas.
- Optativas.
- Economía.
- Administración.

MÓDULO V

- Opera eventos de negocios, sociales y culturales.

SUBMÓDULO I

- Prepara los eventos de negocios y sociales.

SUBMÓDULO II

- Prepara los eventos culturales.

SUBMÓDULO III

- Comercializa los eventos de negocios, sociales y culturales.



INCORPORADO SEJ

PRÁCTICAS PROFESIONALES

HORARIOS ACCESIBLES

USO DE TECNOLOGÍA

Universidad
de la Ciénega