

Figura 4 - Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, IF Fluminense campus Cabo Frio

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º período
Operação de Governança 20** 40*	Gestão de Alimentos e Bebidas 40*	Gestão de Eventos em Hotelaria 20** 60*	Gestão Hoteleira Sustentável 40*	Gestão de Pessoas 60*
Comunicação Oral e Escrita 40*	Espanhol Aplicado à Hotelaria II 40*	Espanhol Aplicado à Hotelaria III 40*	Gestão Organizacional 40*	Gestão Financeira 40*
Espanhol Aplicado à Hotelaria I 40*	Matemática aplicada à Hotelaria 40*	Cerimonial Protocolo e Etiqueta 40*	Inglês Aplicado à Hotelaria I 60*	Inglês Aplicado à Hotelaria II 60*
Fundamentos de Turismo e Hospitalidade 40*	Bebidas e Mixologia 40*	Legislação Hoteleira 60*	Turismo e Desenvolvimento Territorial 60*	Marketing Hoteleiro 60*
Gestão e Operação de Recepção e Reservas 20** 40*	Room Service e Café da Manhã 40*	Introdução à Administração Hoteleira 60*	Patrimônio Histórico e Cultural 40*	Seminários para a Formação Profissional I 40*
Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria 40*	Higiene e Segurança Alimentar 20** 40*	Trabalho de Conclusão de Módulo III 60**	Seminários para a Formação Profissional II 40*	Seminários para a Formação Profissional II 40*
Trabalho de Conclusão de Módulo I 40**	Fundamentos da Restauração 60*	Optativa III 40*	Trabalho de Conclusão de Módulo IV 40**	Trabalho de Conclusão de Módulo V 60**
Optativa I 40*	Trabalho de Conclusão de Módulo II 40**		Optativa IV 40*	Optativa V 40*
Optativa II 40*				
360h/a	420h/a	380h/a	360h/a	360h/a