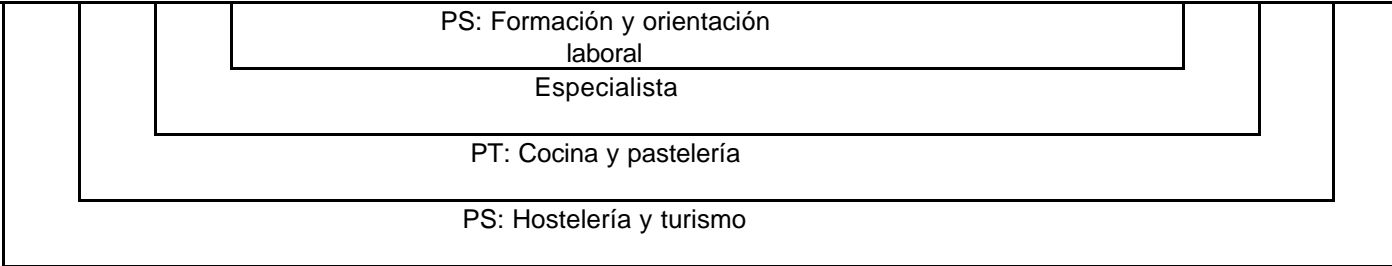


FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO																
CICLO FORMATIVO: Pastelería y panadería.								GRADO :MEDIO				HORAS: 1.400				

1er CURSO									2º CURSO							
Módulo formativo:	H. S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Módulo formativo:	H. S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.
1. Oferta gastronómica y sistemas de aprovisionamiento.	3	96		3												
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	3	96			3											
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. ^(D)	7	224			7											
4. Panificación y pastelería salada. ^{1 (D)}	6	192				6										
5. Productos de pastelería y repostería. ^{2 (D)}	6	192				6										
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. ³	3	96					3									
7. Formación y orientación laboral	2	64					2		8. Formación en Centros de Trabajo.		440					
Nº semanas: 32 (Centro Educativo)	30	960									440					



^(D) Módulo susceptible de desdoble.
¹ El módulo de Panificación y pastelería salada también puede ser impartido, indistintamente, por un PT de Cocina y pastelería. (RD 777/98 BOE 08-05-98)
² El módulo de Productos de pastelería y repostería también puede ser impartido, indistintamente, por un PT de Cocina y pastelería. (RD 777/98 BOE 08-05-98)
³ El módulo de Administración, gestión y comercialización... puede ser impartido, indistintamente, por un PS de Hostelería y turismo. (RD 2220/93 BOE 11-03-94)