

Siete. El Anexo II, sobre organización académica y distribución horaria semanal de los módulos profesionales del ciclo formativo, al que alude el artículo 5 del citado decreto, queda redactado de la siguiente manera:

“ANEXO II
ORGANIZACIÓN ACADÉMICA Y DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO							
Ciclo Formativo: Dirección en Cocina							
Grado: Superior		Duración: 2000 horas			Código: HOTS04		
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 2º		
					3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	65	3	2		
02	0506	Formación y orientación laboral	90	5	3		
03	0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	95	5	3		
04	0499	Procesos de elaboración culinaria	305	16	9		
05	0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	16	9		
06	0179	Inglés	135	7	4		
07	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	3		3	
08	0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	130	12		7	
09	0507	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4		3	
10	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	40	4		2	
11	0500	Gestión de la producción en cocina	180	15		9	
12	CM18-HOT	Ampliación de inglés	90	-		4	
13	0502	Gastronomía y nutrición	40	3		2	
14	0505	Proyecto de dirección de cocina	30	5			30
15	0508	Formación en centros de trabajo	370	22			370
HORAS TOTALES			2.000	120	30	30	400

”