FPB: PROFESIONAL BÁSICO EN PANADERIA Y PASTELERIA

SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO

990 Horas

HORAS A LA SEMANA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
1																																	
2		3007 Procesos básicos de panadería 231 h.																															
3																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9		3017 Procesos básicos de pastelería 264 h.																															
10																																	
11																																	
12																																	
13																																	
14																																	
15																																	
16																																	
17		3133 Operaciones auxliares en la industria alimentaria 132h.																															
18																																	
19																																	
20																																	
21		Ciencias aplicadas I 165 h.																															
22																																	
23																																	
24																																	
25																																	
26		Comunicación y sociedad I 165 h.																															
27																																	
28																																	
29																																	
30		Tutoria y orientación 33 h.																															

SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO

1010 horas

HORAS A LA SEMANA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
1																																	
2		3005 Atención al cliente 72h.																															
3																										Formación en centros de trabajo							
4																										260 h.							
5		3026 Dispensación en panadería y pastelería 96 h.																															
6																																	
7																																	
8																																	
9		E634 Elaboración de masas y productos de pastelería 96h.																															
10																																	
11																																	
12																																	
13		E636 Elaboración de chocolates, galletas, pastas y helados 96h.																															
14																																	
15																																	
16																																	
17		Ciencias aplicadas II 144 h.																															
18																																	
19																																	
20																																	
21																																	
22																																	
23		Comunicación y sociedad II 168 h.																															
24																																	
25																																	
26																																	
27																																	
28																																	
29		Formación y orientación laboral 53 h..																															
30		Tutoria y orientación 25 h.																															
31																																	
32																																	
33																																	