

I. COMUNIDAD DE MADRID

C) Otras Disposiciones

Consejería de Educación, Juventud y Deporte

- 13** *ORDEN 1303/2015, de 5 de mayo, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se aprueba la implantación de proyectos propios en los centros que imparten enseñanzas de Formación Profesional a partir del curso académico 2015-2016.*

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en el capítulo II de su título V, desarrolla diversos aspectos relacionados con la autonomía de los centros, y en su artículo 120 recoge expresamente que los centros, en el ejercicio de su autonomía, pueden adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del calendario escolar o del horario lectivo de áreas o materias, en los términos que establezcan las Administraciones educativas y dentro de las posibilidades que permita la normativa aplicable, sin que, en ningún caso, se imponga aportaciones a las familias ni exigencias para las Administraciones educativas.

La Comunidad de Madrid ha publicado el Decreto 49/2013, de 13 de junio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la autonomía de los centros para la fijación de los planes de estudios de enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo de la Comunidad de Madrid. Dicha norma determina que la Consejería con competencias en materia de educación podrá autorizar proyectos, propiciados por centros públicos o privados autorizados, que comporten una organización curricular diferente a la establecida en los correspondientes decretos por los que se establecen los planes de estudio o currículos de estas enseñanzas, y que, en todo caso, quedarán garantizadas, en todos sus aspectos, las enseñanzas mínimas dispuestas en los diferentes reales decretos por los que se establezcan los correspondientes títulos.

Además, la Comunidad de Madrid ha publicado la Orden 2216/2014, de 9 de julio, de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establecen los requisitos y el procedimiento para la implantación de proyectos propios en los centros que imparten enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas profesionales de Artes Plásticas y Diseño en el ámbito de la Comunidad de Madrid. En su artículo 8.6 se indica que la autorización del proyecto propio de un centro se realizará mediante la correspondiente Orden de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte.

Por ello, y en virtud de las competencias que corresponden a esta Consejería conforme al Decreto 126/2012, de 25 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte,

DISPONGO

Artículo 1

Objeto

La presente Orden tiene por objeto autorizar la implantación de los proyectos propios de enseñanzas de Formación Profesional, a partir del curso académico 2015-2016, en los centros educativos que se relacionan en el Anexo I de esta Orden. Las características generales de dichos proyectos se encuentran recogidas en el mencionado Anexo.

Artículo 2

Implantación

1. De conformidad con el artículo 8.7 de la Orden 2216/2014, de 9 de julio, el proyecto propio autorizado deberá implantarse a partir del curso académico 2015-2016 y su implantación será progresiva.
2. La modificación o cese del proyecto propio requerirá autorización de la Consejería con competencias en materia de educación y deberá atenderse, con carácter general, a los

plazos y procedimientos establecidos en el artículo 8 de la citada Orden 2216/2014, de 9 de julio.

3. Los proyectos propios autorizados mediante la presente Orden no podrán conllevar en ningún caso la imposición de aportaciones a las familias ni incremento de gasto para la Consejería de Educación, Juventud y Deporte.

Artículo 3

Proyecto educativo del centro e información del proyecto propio

1. El proyecto propio autorizado formará parte del proyecto educativo del centro, en el que quedarán recogidos todos los aspectos relativos al currículo de los módulos que lo componen que hayan sido modificados.

2. Las programaciones didácticas de los módulos afectados por modificaciones deberán ser adaptadas por los departamentos responsables, respetando los mínimos recogidos en los reales decretos de título y en los correspondientes decretos de la Comunidad de Madrid por los que se establecen los respectivos currículos o planes de estudio.

3. El centro educativo deberá hacer público el proyecto propio aprobado con objeto de facilitar su conocimiento al conjunto de la comunidad educativa y de que las familias estén debidamente informadas sobre las características del mismo.

Artículo 4

Diligencias

En el expediente académico de los alumnos que cursen el plan de estudios establecido en el proyecto propio, se recogerá tal circunstancia mediante diligencia en la que se citará la presente Orden.

Artículo 5

Supervisión y seguimiento

1. Los centros pondrán a disposición de los correspondientes Servicios de la Inspección Educativa las programaciones adaptadas a los proyectos propios autorizados.

2. Corresponde al Servicio de la Inspección Educativa la supervisión de la implantación de los proyectos propios, así como su seguimiento.

Artículo 6

Recursos

De acuerdo con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, contra la presente Orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante la Consejera de Educación, Juventud y Deporte en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a su publicación o, directamente, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, en el plazo de dos meses; todo ello, sin perjuicio de los demás recursos o reclamaciones que se estime oportuno interponer.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA

Alumnos procedentes de otros planes de estudio

Aquellos alumnos que, habiendo iniciado las enseñanzas conforme a otros planes de estudio y durante el período de implantación del proyecto propio autorizado en esta Orden, se vieran afectados, continuarán las enseñanzas conforme a dicho proyecto.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Ejecución

Se autoriza a la Dirección General con competencias en materia de ordenación académica a dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas medidas sean precisas para la aplicación de lo establecido en la presente Orden.

**DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA***Entrada en vigor*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Madrid, a 5 de mayo de 2015.

La Consejera de Educación, Juventud y Deporte,
LUCÍA FIGAR DE LACALLE

ANEXO I

**PROYECTOS PROPIOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN CENTROS PÚBLICOS AUTORIZADOS
A PARTIR DEL AÑO ACADÉMICO 2015-2016**

Nombre del centro	Código	Localidad																																																																																																																																																																																																																																											
CIFP SIMONE ORTEGA	28069431	MÓSTOLES																																																																																																																																																																																																																																											
Ciclo/s Formativo/s afectados																																																																																																																																																																																																																																													
CFGS DIRECCIÓN EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN y CFGS DIRECCIÓN DE COCINA																																																																																																																																																																																																																																													
Descripción del proyecto autorizado																																																																																																																																																																																																																																													
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad Dual y con módulos propios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios tiene una duración de tres cursos académicos. - Los alumnos cursan como segunda lengua extranjera, Alemán. - La distribución horaria semanal de algunos módulos puede variar según los trimestres. - En el primer curso se imparten en el centro educativo todos los módulos del CFGS de "Dirección en Servicios de Restauración", de los cuales ocho son comunes con CFGS de "Dirección de Cocina". - En el segundo curso se imparten en el centro educativo los cuatro módulos de formación en centro educativo que faltan para completar el CFGS "Dirección de Cocina" y los cinco módulos propios. - En el tercer curso se realiza la formación en la empresa. <p>Módulos profesionales propios.</p> <p>"Mundo Barista", "Mixología", "Análisis sensorial de los alimentos", "Física y química de la restauración" y "Marketing e innovación de la restauración"</p> <p>Atribución docente en los módulos profesionales incorporados al plan de estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Módulo profesional</th> <th>Especialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Segunda lengua extranjera (Alemán)</td> <td>012. Alemán</td> </tr> <tr> <td>Mundo Barista</td> <td>226. Servicios de Restauración</td> </tr> <tr> <td>Mixología</td> <td>226. Servicios de Restauración</td> </tr> <tr> <td>Análisis sensorial de los alimentos</td> <td>116. Procesos en la Industria Alimentaria</td> </tr> <tr> <td>Física y química de la restauración</td> <td>007. Física y Química / Especialista</td> </tr> <tr> <td>Marketing e innovación de la restauración</td> <td>106. Hostelería y Turismo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="6">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> <th rowspan="3">Curso 3º</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Curso 1º h/s</th> <th colspan="3">Curso 2º h/s</th> </tr> <tr> <th>1º</th> <th>2º</th> <th>3º</th> <th>1º</th> <th>2º</th> <th>3º</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="20">FORMACIÓN EN EMPRESA</td> </tr> <tr> <td>0515-0507. Empresa e iniciativa emprendedora.</td> <td>35</td> <td>65</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0502. Gastronomía y nutrición</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0514-0506. Formación y orientación laboral.</td> <td>50</td> <td>90</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0503. Gestión administrativa y comercial en restauración</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0179. Inglés</td> <td>70</td> <td>145</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0509. Procesos de servicios en bar-cafetería</td> <td>140</td> <td>140</td> <td>6</td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0510. Procesos de servicios en restaurante</td> <td>175</td> <td>175</td> <td>8</td> <td>8</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0180. Segunda lengua extranjera (Alemán)</td> <td>70</td> <td>70</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</td> <td>65</td> <td>65</td> <td></td> <td></td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0511. Sumillería</td> <td>65</td> <td>65</td> <td></td> <td></td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0499. Procesos de elaboración culinaria</td> <td>175</td> <td>185</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>6</td> <td>6</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina</td> <td>175</td> <td>185</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>6</td> <td>6</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.</td> <td>75</td> <td>110</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td>4</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>0500. Gestión de la producción en cocina</td> <td>90</td> <td>90</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-----. Mundo Barista</td> <td>-</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>-----. Mixología</td> <td>-</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>-----. Análisis sensorial de los alimentos</td> <td>-</td> <td>90</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-----. Física y química de la restauración</td> <td>-</td> <td>70</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>-----. Marketing e innovación de la restauración</td> <td>-</td> <td>70</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>			Módulo profesional	Especialidad	Segunda lengua extranjera (Alemán)	012. Alemán	Mundo Barista	226. Servicios de Restauración	Mixología	226. Servicios de Restauración	Análisis sensorial de los alimentos	116. Procesos en la Industria Alimentaria	Física y química de la restauración	007. Física y Química / Especialista	Marketing e innovación de la restauración	106. Hostelería y Turismo	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO						Curso 3º	Curso 1º h/s			Curso 2º h/s			1º	2º	3º	1º	2º	3º	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	35	1	1	1				FORMACIÓN EN EMPRESA	0515-0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	65	2	2	2				0502. Gastronomía y nutrición	30	30	1	1	1				0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	50	50	2	2	2				0514-0506. Formación y orientación laboral.	50	90	3	3	2				0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	35	35	1	1	1				0179. Inglés	70	145	3	3	6				0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	35	35	1	1	1				0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	140	140	6	6					0510. Procesos de servicios en restaurante	175	175	8	8					0180. Segunda lengua extranjera (Alemán)	70	70	2	2	2				0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	65	65			6				0511. Sumillería	65	65			6				0499. Procesos de elaboración culinaria	175	185				6	6	6	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	175	185				6	6	6	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	110				4	4	2	0500. Gestión de la producción en cocina	90	90				4	4		-----. Mundo Barista	-	100				3	3	3	-----. Mixología	-	100				3	3	3	-----. Análisis sensorial de los alimentos	-	90				4	4		-----. Física y química de la restauración	-	70						5	-----. Marketing e innovación de la restauración	-	70						5
Módulo profesional	Especialidad																																																																																																																																																																																																																																												
Segunda lengua extranjera (Alemán)	012. Alemán																																																																																																																																																																																																																																												
Mundo Barista	226. Servicios de Restauración																																																																																																																																																																																																																																												
Mixología	226. Servicios de Restauración																																																																																																																																																																																																																																												
Análisis sensorial de los alimentos	116. Procesos en la Industria Alimentaria																																																																																																																																																																																																																																												
Física y química de la restauración	007. Física y Química / Especialista																																																																																																																																																																																																																																												
Marketing e innovación de la restauración	106. Hostelería y Turismo																																																																																																																																																																																																																																												
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO						Curso 3º																																																																																																																																																																																																																																				
			Curso 1º h/s			Curso 2º h/s																																																																																																																																																																																																																																							
			1º	2º	3º	1º	2º	3º																																																																																																																																																																																																																																					
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	35	1	1	1				FORMACIÓN EN EMPRESA																																																																																																																																																																																																																																				
0515-0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	65	2	2	2																																																																																																																																																																																																																																								
0502. Gastronomía y nutrición	30	30	1	1	1																																																																																																																																																																																																																																								
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	50	50	2	2	2																																																																																																																																																																																																																																								
0514-0506. Formación y orientación laboral.	50	90	3	3	2																																																																																																																																																																																																																																								
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	35	35	1	1	1																																																																																																																																																																																																																																								
0179. Inglés	70	145	3	3	6																																																																																																																																																																																																																																								
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	35	35	1	1	1																																																																																																																																																																																																																																								
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	140	140	6	6																																																																																																																																																																																																																																									
0510. Procesos de servicios en restaurante	175	175	8	8																																																																																																																																																																																																																																									
0180. Segunda lengua extranjera (Alemán)	70	70	2	2	2																																																																																																																																																																																																																																								
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	65	65			6																																																																																																																																																																																																																																								
0511. Sumillería	65	65			6																																																																																																																																																																																																																																								
0499. Procesos de elaboración culinaria	175	185				6	6	6																																																																																																																																																																																																																																					
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	175	185				6	6	6																																																																																																																																																																																																																																					
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	110				4	4	2																																																																																																																																																																																																																																					
0500. Gestión de la producción en cocina	90	90				4	4																																																																																																																																																																																																																																						
-----. Mundo Barista	-	100				3	3	3																																																																																																																																																																																																																																					
-----. Mixología	-	100				3	3	3																																																																																																																																																																																																																																					
-----. Análisis sensorial de los alimentos	-	90				4	4																																																																																																																																																																																																																																						
-----. Física y química de la restauración	-	70						5																																																																																																																																																																																																																																					
-----. Marketing e innovación de la restauración	-	70						5																																																																																																																																																																																																																																					

Nombre	Código	Localidad																																																																																																																																																																																																																																																																				
CIFP SIMONE ORTEGA	28069431	MÓSTOLES																																																																																																																																																																																																																																																																				
<i>Ciclo/s Formativo/s afectados</i>																																																																																																																																																																																																																																																																						
CFGS DIRECCIÓN EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN y CFGS GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS																																																																																																																																																																																																																																																																						
<i>Descripción del proyecto autorizado</i>																																																																																																																																																																																																																																																																						
<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad Dual y con módulos propios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios tiene una duración de tres cursos académicos. - Los alumnos cursan como segunda lengua extranjera, Alemán. - En el primer curso se imparten en el centro educativo todos los módulos del CFGS de "Dirección en Servicios de Restauración", de los cuales 4 son comunes con CFGS de "Gestión de Alojamiento Turísticos". - En el segundo curso se imparte en el centro educativo los ocho módulos de formación que faltan para completar el CFGS "Gestión de Alojamiento Turísticos" y los cuatro módulos propios. - En el tercer curso se realiza la formación en la empresa. <p>Módulos profesionales propios.</p> <p>"Mundo Barista", "Mixología", "Actividades de ocio y tiempo libre" y "Animación turística"</p> <p>Atribución docente en los módulos profesionales incorporados al plan de estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Módulo profesional</th> <th>Especialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Segunda lengua extranjera (Alemán)</td> <td>012. Alemán</td> </tr> <tr> <td>Mundo Barista</td> <td>226. Servicios de Restauración</td> </tr> <tr> <td>Mixología</td> <td>226. Servicios de Restauración</td> </tr> <tr> <td>Actividades de ocio y tiempo libre</td> <td>108. Intervención Sociocomunitaria</td> </tr> <tr> <td>Animación turística</td> <td>106. Hostelería y Turismo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="6">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> <th rowspan="3">Curso 3º</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Curso 1º h/s</th> <th colspan="3">Curso 2º h/s</th> </tr> <tr> <th>1º</th> <th>2º</th> <th>3º</th> <th>1º</th> <th>2º</th> <th>3º</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="26">FORMACIÓN EN EMPRESA</td> </tr> <tr> <td>0515-0183. Empresa e iniciativa emprendedora.</td> <td>35</td> <td>65</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0502. Gastronomía y nutrición</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0514-0182. Formación y orientación laboral.</td> <td>50</td> <td>90</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0503. Gestión administrativa y comercial en restauración</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0179. Inglés</td> <td>70</td> <td>145</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0509. Procesos de servicios en bar-cafetería</td> <td>140</td> <td>140</td> <td>6</td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0510. Procesos de servicios en restaurante</td> <td>175</td> <td>175</td> <td>8</td> <td>8</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0180. Segunda lengua extranjera (Alemán)</td> <td>70</td> <td>70</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</td> <td>65</td> <td>65</td> <td></td> <td></td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0511. Sumillería</td> <td>65</td> <td>65</td> <td></td> <td></td> <td>6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0178. Comercialización de eventos</td> <td>45</td> <td>45</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0174. Dirección de alojamientos turísticos.</td> <td>150</td> <td>162</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>0172. Protocolo y relaciones públicas.</td> <td>70</td> <td>88</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0175. Gestión del departamento de pisos.</td> <td>70</td> <td>78</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>0176. Recepción y reservas.</td> <td>90</td> <td>91</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>0173. Marketing turístico.</td> <td>90</td> <td>88</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0177. Recursos humanos en el alojamiento.</td> <td>45</td> <td>45</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>0171. Estructura del mercado turístico.</td> <td>70</td> <td>66</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>----- Mundo Barista</td> <td>-</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>----- Mixología</td> <td>-</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>----- Actividades de ocio y tiempo libre</td> <td>-</td> <td>85</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>----- Animación turística</td> <td>-</td> <td>85</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>			Módulo profesional	Especialidad	Segunda lengua extranjera (Alemán)	012. Alemán	Mundo Barista	226. Servicios de Restauración	Mixología	226. Servicios de Restauración	Actividades de ocio y tiempo libre	108. Intervención Sociocomunitaria	Animación turística	106. Hostelería y Turismo	Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO						Curso 3º	Curso 1º h/s			Curso 2º h/s			1º	2º	3º	1º	2º	3º	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	35	1	1	1				FORMACIÓN EN EMPRESA	0515-0183. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	65	2	2	2				0502. Gastronomía y nutrición	30	30	1	1	1				0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	50	50	2	2	2				0514-0182. Formación y orientación laboral.	50	90	3	3	2				0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	35	35	1	1	1				0179. Inglés	70	145	3	3	6				0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	35	35	1	1	1				0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	140	140	6	6					0510. Procesos de servicios en restaurante	175	175	8	8					0180. Segunda lengua extranjera (Alemán)	70	70	2	2	2				0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	65	65			6				0511. Sumillería	65	65			6				0178. Comercialización de eventos	45	45				2			0174. Dirección de alojamientos turísticos.	150	162				5	5	4	0172. Protocolo y relaciones públicas.	70	88				4			0175. Gestión del departamento de pisos.	70	78						6	0176. Recepción y reservas.	90	91						7	0173. Marketing turístico.	90	88				4			0177. Recursos humanos en el alojamiento.	45	45				2			0171. Estructura del mercado turístico.	70	66				3			----- Mundo Barista	-	100				3	3	3	----- Mixología	-	100				3	3	3	----- Actividades de ocio y tiempo libre	-	85				4			----- Animación turística	-	85						5
Módulo profesional	Especialidad																																																																																																																																																																																																																																																																					
Segunda lengua extranjera (Alemán)	012. Alemán																																																																																																																																																																																																																																																																					
Mundo Barista	226. Servicios de Restauración																																																																																																																																																																																																																																																																					
Mixología	226. Servicios de Restauración																																																																																																																																																																																																																																																																					
Actividades de ocio y tiempo libre	108. Intervención Sociocomunitaria																																																																																																																																																																																																																																																																					
Animación turística	106. Hostelería y Turismo																																																																																																																																																																																																																																																																					
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO						Curso 3º																																																																																																																																																																																																																																																													
			Curso 1º h/s			Curso 2º h/s																																																																																																																																																																																																																																																																
			1º	2º	3º	1º	2º	3º																																																																																																																																																																																																																																																														
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	35	1	1	1				FORMACIÓN EN EMPRESA																																																																																																																																																																																																																																																													
0515-0183. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	65	2	2	2																																																																																																																																																																																																																																																																	
0502. Gastronomía y nutrición	30	30	1	1	1																																																																																																																																																																																																																																																																	
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	50	50	2	2	2																																																																																																																																																																																																																																																																	
0514-0182. Formación y orientación laboral.	50	90	3	3	2																																																																																																																																																																																																																																																																	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	35	35	1	1	1																																																																																																																																																																																																																																																																	
0179. Inglés	70	145	3	3	6																																																																																																																																																																																																																																																																	
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	35	35	1	1	1																																																																																																																																																																																																																																																																	
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	140	140	6	6																																																																																																																																																																																																																																																																		
0510. Procesos de servicios en restaurante	175	175	8	8																																																																																																																																																																																																																																																																		
0180. Segunda lengua extranjera (Alemán)	70	70	2	2	2																																																																																																																																																																																																																																																																	
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	65	65			6																																																																																																																																																																																																																																																																	
0511. Sumillería	65	65			6																																																																																																																																																																																																																																																																	
0178. Comercialización de eventos	45	45				2																																																																																																																																																																																																																																																																
0174. Dirección de alojamientos turísticos.	150	162				5	5	4																																																																																																																																																																																																																																																														
0172. Protocolo y relaciones públicas.	70	88				4																																																																																																																																																																																																																																																																
0175. Gestión del departamento de pisos.	70	78						6																																																																																																																																																																																																																																																														
0176. Recepción y reservas.	90	91						7																																																																																																																																																																																																																																																														
0173. Marketing turístico.	90	88				4																																																																																																																																																																																																																																																																
0177. Recursos humanos en el alojamiento.	45	45				2																																																																																																																																																																																																																																																																
0171. Estructura del mercado turístico.	70	66				3																																																																																																																																																																																																																																																																
----- Mundo Barista	-	100				3	3	3																																																																																																																																																																																																																																																														
----- Mixología	-	100				3	3	3																																																																																																																																																																																																																																																														
----- Actividades de ocio y tiempo libre	-	85				4																																																																																																																																																																																																																																																																
----- Animación turística	-	85						5																																																																																																																																																																																																																																																														