

BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PRIMER CUATRIMESTRE

- Álgebra
- Química I
- Lectura, Expresión Oral y Escrita I
- Inglés I
- Tecnologías de la Información y la Comunicación
- Lógica

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Geometría y Trigonometría
- Química II
- Lectura, Expresión Oral y Escrita II
- Inglés II
- Preparación de Bases Culinarias

TERCER CUATRIMESTRE

- Geometría Analítica
- Biología
- Inglés III
- Ética
- Preparación de Alimentos de Acuerdo al Recetario Base

CUARTO CUATRIMESTRE

- Cálculo Diferencial
- Física I
- Ecología
- Inglés IV
- Servir al Comensal Según Estándares de la Empresa

QUINTO CUATRIMESTRE

- Cálculo Integral
- Física II
- Inglés V
- Ciencias, Tecnología, Sociedad y Valores
- Preparación de Bebidas y Cocteles

SEXTO CUATRIMESTRE

- Probabilidad y Estadística
- Temas de Filosofía
- Dibujo Técnico
- Temas de Administración
- Preparación de Productos de Panadería y Repostería