

Plan de estudios Cocina básica

MODULOS	NORMA DE COMPETENCIA	UNIDAD DE APRENDIZAJE
MODULO DE APOYO BASICO	Desarrollar operaciones básicas de matemáticas aplicadas a las áreas de formación del perfil ocupacional del programa técnico laboral.	Desarrollar operaciones básicas de matemáticas aplicadas a las áreas de formación del perfil ocupacional del programa Técnico Laboral.
	Expresar las ideas en diferentes contextos, tanto a nivel escrito como oral.	1 Desarrollar destrezas en la producción de textos escritos y el adecuado uso del lenguaje
MODULO INSTITUCIONAL	Establecer metas viables a mediano y largo plazo en las áreas personal, familiar, social, y laboral que conlleven a la realización personal.	1 Establecer y documentar metas en la áreas personal, familiar, social, y laboral.
	Generar y documentar ideas de negocio de acuerdo con el perfil ocupacional del programa Técnico Laboral	1 Identificar y analizar oportunidades para la creación de empresa, y aportes significativos e innovadores en cada una de las áreas de desempeño de la persona con oser integral, de acuerdo al perfil ocupacional del programa Técnico Laboral.
		2 Documentar la idea de negocio de acuerdo al perfil ocupacional del Programa Técnico Laboral.

MODULOS	NORMA DE COMPETENCIA	UNIDAD DE APRENDIZAJE
MODULO DE GESTION	260201016 Atender al cliente en los requerimientos de alimentos y bebidas de acuerdo con portafolio de servicios.	01 Proveer alimentos y bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
		02 Cobrar al cliente el servicio de acuerdo a las políticas del establecimiento.
MODULO DE COCINA	260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	Alistar área de producción.
		Acondicionar materia prima Aplicar técnicas de preparación
	260201015 Servir bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.	01 Alistar el área de bar para el servicio de acuerdo con procedimiento establecido. 02 Preparar bebidas de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente.
	290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	01 Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. 02 Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.