

<u>Escuela:</u> Escuela secundaria del condado de Crook		<u>Instructor:</u> Macy Hagensee
<u>Curso:</u> Hornear 1		<u>Correo electrónico:</u> macy.hagensee@crookcountyschools.org
	<i>Trimestre #1</i>	<u>Teléfono:</u> 541-416-6900 extensión 3161
	<i>Trimestre #2</i>	<u>Otra información de comunicación:</u> Preparación: 7:50 am- 9:00 am
	<i>Trimestre #3</i>	
<u>Descripción del curso:</u> Introducción a la repostería es un <u>nivel universitario</u> clase de repostería (BAK101), donde los estudiantes comenzarán a adquirir las habilidades necesarias para ingresar a un puesto de repostería de nivel básico en la industria hotelera y de servicios de alimentos, que incluyen: reconocimiento de herramientas y equipos, pesos y medidas de horneado, descripciones de menú y conversiones de fórmulas para recetas. desarrollo, ingredientes para hornear, técnicas de horneado, terminología de horneado y matemáticas básicas de cocina. En esta clase, los estudiantes aprenderán las reglas y estándares de seguridad y saneamiento adecuados en la cocina, que han sido cuidadosamente alineados con los estándares básicos de la industria de restaurantes profesionales. Además de aprender la manipulación y seguridad adecuada de los alimentos, los estudiantes también comienzan a subrayar los principios básicos asociados con una buena nutrición y la importancia de cómo y por qué se producen y procesan los alimentos. Al final del proceso de esta clase, prepare y presente múltiples productos de panadería diseñados artísticamente de manera oportuna, bien coordinada y consistente con los más altos estándares y expectativas culinarios.		

Estándares/objetivos de aprendizaje: CEstándares de poder de contenido crítico: al final del curso, los estudiantes podrán:

1. Los estudiantes aprenderán seguridad básica en la cocina y saneamiento adecuado.
2. Los estudiantes aprenderán las habilidades de horneado adecuadas asociadas con las diversas tareas y técnicas que se practican en la industria de servicios de alimentos.
4. Los estudiantes demostrarán diversas técnicas para preparar, hornear, adornar y servir alimentos de manera segura y consistente. Esto incluye: estética, sabor, olor, preparación adecuada, atractivo visual, configuración y textura y gestión del tiempo.
5. Los estudiantes planificarán, diseñarán creativamente, prepararán y cocinarán panes, tartas, pasteles, panes rápidos, galletas, tartas, natillas, dulces y artículos de chocolate que sean compatibles con las capacidades de cocina de nuestro salón de clases, las posibilidades de comida y las preferencias potenciales de los invitados.
6. Los estudiantes prepararán productos horneados usando fórmulas de peso y medida.
7. Los estudiantes demostrarán técnicas básicas de horneado que incluyen panes con levadura, panes planos, galletas, pasteles, natillas, pasteles y dulces.
8. Los estudiantes demostrarán ética laboral, etiqueta, vocabulario, gestión y cortesía adecuados durante una variedad de tareas interpersonales.

Materiales del curso:

1 carpeta de papel con bolsillos, utensilios de escritura, Chromebook

*Estos materiales son necesarios para participar en clase todos los días.

Textos: *Sobre la repostería, un libro de texto sobre fundamentos de la repostería y la repostería, 3^{tercero} edición. Labensky, Hause, Martel, 2010. 1440 págs. Prentice Hall, Upper Saddle Ridge, Nueva Jersey.*

Películas, vídeos/otros medios electrónicos:

-La mesa del chef, temporada 4, 2018 TV-PG En esta serie nominada al Emmy, conozca a estrellas culinarias de todo el mundo que están redefiniendo la comida gourmet con platos innovadores y postres tentadores.

**Texto encontrado en Google Classroom.*

Películas, vídeos/otros medios electrónicos: Mesa del chef, 2018 PG-13 En esta serie nominada al Emmy, conozca a estrellas culinarias de todo el mundo que están redefiniendo la comida gourmet con platos innovadores y postres tentadores.

The Mind of a Chef, temporadas 1-6 combina cocina, viajes, historia, humor, arte y ciencia en un viaje cinematográfico, cada episodio captura otro glorioso destello de la mente de su sujeto y se centra en lo que realmente significa cocinar, pensar. , crea y vive en el mundo obsesionado con la comida que es The Mind of a Chef.

Vídeos técnicos y de procesos de diversos medios de comunicación.

Notificación del derecho a oponerse al uso del material:

Política IIA-AR de la Junta Escolar del CCSD: Cualquier residente del distrito puede plantear objeciones a los materiales de instrucción utilizados en el programa educativo del distrito a pesar de que las personas que seleccionaron dichos materiales estaban debidamente calificadas para hacer la selección y siguieron el procedimiento adecuado y observaron los criterios para seleccionar dicho material.

El primer paso para expresar una objeción a los materiales es consultar con el maestro del aula o el personal de la biblioteca y presentar una queja por escrito. El funcionario del distrito o miembro del personal que reciba inicialmente una queja deberá explicarle al demandante el procedimiento de selección del distrito, los criterios y las calificaciones de las personas que seleccionan el material. Un maestro de salón que reciba una queja sobre materiales educativos deberá tratar de resolver el problema informalmente mediante la discusión de la tarea original o la oportunidad de una tarea alternativa. Los materiales permanecerán en uso a menos que se retiren mediante el procedimiento del artículo 4. F. (2) de este reglamento.

El maestro o el personal de la biblioteca que reciba la queja inicial deberá informar al director sobre el contacto inicial dentro de las 24 horas, independientemente de si el contacto inicial aparentemente ha satisfecho o no al demandante. El director mantendrá un registro escrito del contacto y lo enviará a la oficina del superintendente.

En el caso de que la persona que objete el material no esté satisfecha con la explicación inicial o con una tarea alternativa, la persona que plantea las preguntas se reunirá con un administrador del edificio quien le proporcionará un formulario de Solicitud de reconsideración.

Ciudadanía, reglas del aula, expectativas de comportamiento:

Asistencia: La asistencia es fundamental para aprobar esta clase.

Participación: Participar en la discusión en el aula. Complete todas las tareas, proyectos y presentaciones. Comportamiento: Siga todas las reglas y procedimientos. Trata a todos con amabilidad y respeto.

Criterios de evaluación y calificación:

La calificación del curso será consistente con [Política de la Junta Escolar del CCSD IK-AR.](#)

Las calificaciones pueden estar compuestas de puntuaciones en cualquiera de los siguientes y se registran diariamente:

- Tarea diaria/Tarea (5% de la calificación total)
- Trabajo de Laboratorio (5% de la nota total)
- Cuestionarios (90% de la nota total)
- Participación en clase (5% de la nota total)

*No se pueden repetir pruebas en las que los estudiantes puedan o tengan herramientas, hojas de trabajo o recursos ensamblados. Los ejemplos incluyen: hojas de trabajo diarias, notas, recursos visuales descargados, libros de texto

Los estudiantes de esta clase tendrán en promedio:

5 evaluaciones de nivel de prueba

20 tareas de laboratorio

20 tareas en línea

Final de 3 partes que incluye: Final de laboratorio, Final de limpieza de cocina, Final escrito

Escala de calificaciones: La calificación se basa en un sistema de puntos. Los puntos se suman para determinar la calificación obtenida en cada período de calificación. La escala es la siguiente:

100-90% **A**, 89-80% **B**, 79-70 **do**, 69-60 **D**, 59 o menos **F**.

Objetivos: Al final del trimestre, el 100% de los estudiantes alcanzarán o superarán los estándares de aprendizaje a nivel de materia en *Introducción a la repostería* medido por una puntuación del 71% o mejor en todas las tareas calificadas y supervisadas.

Política de maquillaje:

- Se aplican todas las políticas escolares. Ver Manual.
- Es responsabilidad del estudiante recuperar todo el trabajo perdido lo antes posible después de regresar a la escuela.

- Al regresar a la escuela, es responsabilidad del estudiante comunicarse con el maestro antes de las 9:00 a. m. o después de las 3:45 p. m. para recibir el trabajo de recuperación.
- Un estudiante que falte dos días o más recibirá dos días adicionales para recuperar el trabajo perdido.
- ¡Recuerde que no hay trabajo tarde en el mundo real! Esta política es extremadamente generosa y no se debe aprovechar.

Información adicional del curso:

Semana 1: Presentaciones, vínculos de clase, expectativas, reglas e instrucciones básicas para los procedimientos de clase
siguieron una breve introducción a la historia y la filosofía de la buena producción de alimentos.

Semana 2: Saneamiento y Seguridad

Revisar todas las normas de seguridad e higiene de los alimentos.

Semana 3: Profesionalismo.

Prueba 1 Profesionalismo

Semana 4: Principios de horneado.

Entender cómo se organiza una cocina profesional.

Prueba 2 Principios de repostería

Semana 5: Ingredientes para hornear

Prueba 3 Ingredientes (Prueba 1)

Semana 6 Ingredientes para hornear

Prueba 4 Ingredientes (Prueba 2)

Semana 7: Herramientas y Equipos.

Herramientas y Equipos.

Reconocer una variedad de herramientas y equipos de cocina profesionales.

Seleccionar y cuidar los cuchillos.

Prueba 5 Herramientas y equipos

Semana 8-12: Laboratorio de cocina

Semana 11: Cocina final: 1 plato bien preparado, artísticamente decorado, estándar de la industria y enchapado.

La "Operación Cocina Limpia" devuelve la cocina a los niveles iniciales de limpieza.

Semana 12: Prueba final completa

**Para todos los cursos que se articulan con un colegio o universidad, se requiere que el programa de estudios coincida con el institución acreditadora, en lugar del modelo de programa de estudios del CCSD.*