

<u>Escuela:</u> Escuela secundaria del condado de Crook		<u>Instructor:</u> Macy Hagensee
<u>Curso:</u> Artes Culinarias 1 Instituto Culinario Cascade CUL 101		<u>Correo electrónico:</u> macy.hagensee@crookcountyschools.org
	Trimestre #1	<u>Teléfono:</u> 541-416-6900 extensión 3161
	Trimestre #2	<u>Otra información de comunicación:</u> Preparación: 7:50 am- 9:00 am
	Trimestre #3	
<u>Descripción del curso:</u> Culinario 1 es una clase de nivel universitario CUL 101 en Cascade Culinary Institute. En esta clase, los estudiantes comenzarán a adquirir las habilidades necesarias para ingresar a un puesto de nivel inicial en la industria hotelera y de servicios de alimentos, que incluyen: reconocimiento de herramientas y equipos, habilidades con cuchillos, menú y recetas. desarrollo y descripciones, sabores y saborizantes, técnicas de cocina, identificación de alimentos, servicio al cliente y matemáticas y contabilidad básicas de cocina. En esta clase, los estudiantes aprenderán las reglas y estándares de seguridad y saneamiento adecuados en la cocina, que se han alineado cuidadosamente 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 de esta clase, los estudiantes podrán planificar, calcular costos, ordenar, procesar, preparar y presentar múltiples cursos de comida diseñados artísticamente de manera oportuna, bien coordinada y consistente con los más altos estándares y expectativas culinarios.		
<u>Estándares/objetivos de aprendizaje:</u> 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 aprobarán con una calificación del 75% o mejor en el examen asociado con los estándares sanitarios establecidos por el Estado de Oregon y comprarán un Tarjeta de manipulador de alimentos de Oregón permitiendo al estudiante trabajar legalmente en torno a los alimentos y en la industria de servicios de alimentos si lo desea. 3. Los estudiantes aprenderán las habilidades adecuadas con el cuchillo 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, cocinar, adornar y servir alimentos de manera segura y consistente. Esto incluye: estética, sabor, olor, preparación adecuada, atractivo visual, configuración, textura, gestión del tiempo, etc.... 5. Los estudiantes planificarán, diseñarán, prepararán y cocinarán creativamente elementos del menú 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 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, contenedor ToGo reutilizable

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

Textos: *Sobre la cocina: un libro de texto sobre fundamentos culinarios. Labensky, Hause, Martel, 2010. 1440 págs. Prentice Hall, Upper Saddle Ridge, Nueva Jersey.*

**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.

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 CCSO: 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 aula que recibe una queja sobre

Los materiales de instrucción intentarán resolver el problema de manera informal 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 que el contacto inicial aparentemente haya satisfecho o no al demandante. El director mantendrá un registro escrito del contrato 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)

*Cascade Culinary Institute no permite volver a tomar pruebas en las que los estudiantes puedan y/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 2 partes que incluye: Final de laboratorio, final de limpieza de cocina.

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 cumplirán o superarán los estándares de aprendizaje a nivel de la materia en Alimentos 2, 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 8:00 a. m. o después de las 2:45 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

Semana 3: Introducción a las sopas

Prueba 1 Práctica de sopa

Semana 4: Introducción a los cereales

Prueba 2 Práctica de granos

Semana 5: Introducción a la pasta

Prueba 3 Práctica de pasta

Semana 6 Sirviendo a su invitado

Prueba 4 Práctica de servicio

Semana 7: Menú y Recetas

Comprender la receta estandarizada

Conversiones de alimentos y estándares de medida

Menú y recetas del cuestionario 5

Semana 8-12: Laboratorio de cocina

Semana 11: Cooking Final One 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

"Operación Cocina Limpia"

**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.*