

Plan de Estudios del Curso

Escuela: *Crook County High School*

Título del Curso: *Introducción a la Repostería (PROSTART 2)*

Instructor: *Macy Hagensee*

Teléfono de Contacto: *541-416-6900 ext: 3161* **Horario de Contacto:** *7:45 am - 3:15 pm*

Dirección de Correo Electrónico:
macy.hagensee@crookcounty.k12.or.us

Semestre: *1 y 2*

Descripción del Curso:

Introducción a Hornear es una clase de inicio de horneado donde los estudiantes comenzarán a adquirir las habilidades necesarias para ingresar en una posición de horneado de nivel de entrada en el servicio de alimentos y la industria hotelera que incluyen: Reconocimiento de herramientas y equipos, pesas y medidas de horneado, descripciones de menú y conversiones de fórmulas para el desarrollo de recetas, ingredientes de horneado, 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 de la cocina que se han alineado cuidadosamente con los estándares básicos de la industria de restaurantes profesionales. Además de aprender el manejo adecuado de los alimentos y la seguridad, 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, costear, ordenar, procesar, preparar y presentar múltiples productos de panadería diseñados artísticamente de manera oportuna, bien coordinada y consistente con los más altos estándares y expectativas culinarias.

Estándares de Aprendizaje: (Basado en los Resultados de los Estudiantes Validados por la Industria y los Resultados Culinarios de High Desert ESD)

1. Los estudiantes aprenderán la seguridad básica de la cocina y el saneamiento adecuado.
2. Los estudiantes aprobarán con una calificación de 75% o mejor la prueba asociada con los estándares sanitarios establecidos por el Estado de Oregón y comprarán una ***Tarjeta de manipuladores de alimentos de Oregón que les*** permitirá trabajar legalmente en torno a los alimentos y en la industria de servicios de alimentos.

3. Los estudiantes aprenderán las habilidades apropiadas para hornear asociadas con las diversas tareas y técnicas prácticas en la industria de servicios de alimentos.
4. Los estudiantes demostrarán varias técnicas para preparar, hornear, decorar 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 planearán, diseñarán, prepararán y cocinarán panes, pasteles, tortas, panes rápidos, galletas, etc. tartas, natillas y artículos de chocolate que son compatibles con las capacidades de cocina de nuestro salón de clases, las posibilidades de comida y las posibles preferencias de los huéspedes.
6. Los estudiantes prepararán productos horneados utilizando controles de costos y porciones y fórmulas de peso y medición.
7. Los estudiantes demostrarán técnicas básicas de horneado que incluyen panes de levadura, panes planos, galletas, pasteles, natillas, pasteles y dulces.
8. Los estudiantes demostrarán una ética laboral adecuada, etiqueta, vocabulario, gestión y cortesía durante una variedad de tareas interpersonales.

Materiales:

Textos: *horneado profesional, tercera edición. Gisslen, Wayne. John Wiley & Son 2001, New York*

Películas, Videos / Otros Medios Electrónicos: *Food Inc* por el cineasta Robert Kenner levanta el velo de la industria alimentaria de nuestro país, exponiendo el vientre altamente mecanizado que se ha ocultado al consumidor estadounidense con el consentimiento del gobierno de nuestro gobierno. agencias reguladoras, USDA y FDA. Este video presenta entrevistas con expertos como Eric Schlosser (*Fast Food Nation*), Michael Pollan (*The Omnivore's Dilemma, In Defense of Food: An Eater's Manifesto*) junto con emprendedores sociales con visión de futuro como Gary Hirshberg de Stonyfield y Joel Salatin de Polyface Farms, *Food, Inc.* revela verdades sorprendentes, ya menudo impactantes, sobre lo que comemos, cómo se produce, en quién nos hemos convertido como nación y hacia dónde vamos desde aquí.

Notificación del Derecho a Oponerse al Uso de Materiales

Cualquier residente del distrito puede presentar objeciones a los materiales de instrucción utilizados en el programa educativo del distrito a pesar del hecho de que las personas que seleccionaron dichos materiales estaban debidamente calificadas para hacer la selección y siguieron el procedimiento adecuado y observó los criterios para seleccionar dicho material.

El primer paso para expresar objeciones es consultar con el maestro de la clase o el personal de la biblioteca y presentar una breve queja por escrito. El miembro del personal que reciba una queja con respecto a los materiales de instrucción deberá tratar de resolver el problema de manera informal a través de la discusión de la asignación original o la oportunidad de una asignación alternativa.

Si no está satisfecho con la explicación inicial o una asignación alternativa, la persona que plantea las preguntas se reunirá con un administrador del edificio que, si no puede resolver la queja, proporcionará un formulario de Solicitud de reconsideración que se entregará al superintendente para que tome medidas.

Objetivos: Al final del Semestre 1 y 2, 2012/2013, el 100% de los estudiantes alcanzarán o excederán los estándares de aprendizaje a nivel de materia en *Introducción a la Hornear*, medidos por un puntaje de 71% o mejor en todas las tareas calificadas y monitoreadas.

Ciudadanía y Evaluaciones:

Asistencia

- La asistencia es crítica para aprobar esta clase.

Participación

- Participa en la discusión en el aula.
- Completa todas las tareas, proyectos, presentaciones.

Comportamiento

- Sigue todas las reglas y procedimientos.
- Trata a todos con amabilidad y respeto.

Evaluación (calificación):

Las calificaciones pueden estar compuestas de calificaciones en cualquiera de los siguientes:

- Apertura Diaria
- Asignación/ Tarea Diaria
- Trabajo de Laboratorio
- Proyectos
- Presentaciones
- Pruebas
- Exámenes
- Participación en la Clase

Escala de Calificaciones: La calificación se basa en un sistema de puntos. Los puntos son totalizados para determinar la calificación obtenida por cada período de calificaciones. La escala es la siguiente: 100-90% **A**, 89-80% de **B**, 79-70 **C**, 69-60 **D**, 59 o por debajo de **F**.

Política de Recuperación:

- Se aplican todas las políticas escolares. Ver manual.
- Es responsabilidad del estudiante recuperar todo el trabajo perdido y tan pronto como sea posible después de regresar a la escuela.
- Al regresar a la escuela, es responsabilidad del estudiante ponerse en contacto con el maestro antes de las 8:00 a.m. o después de las 2:45 p.m. para recibir trabajo de recuperación.

- A un estudiante que falte dos días o más se le darán dos días adicionales para recuperar el trabajo perdido.
- ¡Recuerde que no hay trabajo tardío en el mundo real! Esta política es extremadamente generosa y no debe aprovecharse.

Política de Crédito Adicional: Hasta 20 Los puntos de crédito adicionales están disponibles para todos los estudiantes que se ofrecen como voluntarios para proyectos culinarios después de la escuela.

Contenido del Curso:

Semana 1: Presentaciones, vinculación de clase, expectativas, reglas e instrucciones básicas para los procedimientos de clase seguidos de una exploración en profundidad de la historia y el arte de hornear.

Semana 2: Comience la introducción a la seguridad y saneamiento de la cocina. Esto incluye el almacenamiento de alimentos, métodos para descongelar / descongelar alimentos, el concepto de Rotación FIFO (Primero en entrar, primero en salir) de nuevos productos, técnicas adecuadas de lavado de manos, contaminación cruzada, seguridad en la cocina y el lugar de trabajo y alergias alimentarias.

Semana 3: Lección uno "Introducción a la Cocción Profesional" Lea el texto Capítulo 1, *Principios básicos de la cocción*.

1. Explique la importancia de pesar los ingredientes de la cocción.
2. Use una balanza digital de panadero.
3. Use fórmulas basadas en porcentajes de panadero.
4. Explicar los factores que controlan el desarrollo del gluten en productos horneados.
5. Explique los cambios que tienen lugar en una masa o masa mientras se hornea.
6. Prevenir o retrasar el envejecimiento de los artículos horneados.

Semana 4: Continuación de la Lección Uno. Leer el texto Capítulo 2, *Introducción a los ingredientes para hornear*

1. Comprender las características y funciones de los principales ingredientes para hornear.
2. Realice los ajustes apropiados en las fórmulas cuando sustituya ingredientes, como leche o levadura seca por levadura para pasteles.
3. Identifique los principales tipos de harinas de trigo por vista y tacto.

Semana 5: Lección Dos "Pan de Levadura" Lea el Capítulo 3, *Comprensión de la masa de levadura*

1. Liste y describa los doce pasos básicos en la producción de productos de levadura.
2. Explica los tres métodos básicos de mezcla utilizados para la masa de levadura.

3. Comprender y controlar los factores que afectan la fermentación de la masa.
4. Reconocer y corregir fallas en productos de levadura.

Semana 6: *Continuación de Lección Dos.* Lea el Capítulo 4, *Masa de levadura magra*

1. Prepare masa magra y masa esponjosa.
2. Prepare iniciadores naturales e iniciadores de levadura, y mezcle la masa agria usándolos.
3. Prepare una variedad de tipos de pan y rollo con masa magra.
4. Prepare una variedad de productos especiales para pan con maquillaje y técnicas de horneado no estándar, incluidos los bagels.

Semana 7: *Continuación de Lección Dos.* Lea el Capítulo 5, *Masa de levadura rica*

1. Produzca masa dulce simple.
2. Produzca masa de levadura enrollada.
3. Produzca una variedad de coberturas y rellenos para una rica masa de levadura.
4. Prepare una variedad de productos con masa dulce y masa enrollada, incluidos pasteles y croissants daneses.

Semana 8: Película "*Food Inc.*", de El cineasta Robert Kenner levanta el velo de la industria alimentaria de nuestro país, exponiendo la parte inferior altamente mecanizada que se ha ocultado al consumidor estadounidense con el consentimiento de las agencias reguladoras de nuestro gobierno, USDA y FDA. Este video presenta entrevistas con expertos como Eric Schlosser (*Fast Food Nation*), Michael Pollan (*The Omnivore's Dilemma, In Defense of Food: An Eater's Manifesto*) junto con emprendedores sociales con visión de futuro como Gary Hirshberg de Stonyfield y Joel Salatin de Polyface Farms, *Food, Inc.* revela verdades sorprendentes, ya menudo impactantes, sobre lo que comemos, cómo se produce, en quién nos hemos convertido como nación y hacia dónde vamos desde aquí.

Semana 9: *Lección 3 "Panes Rápidos, Rosquillas, Salsas Básicas y Pastel"* Lea el Capítulo 6, *Panes rápidos*

1. Prepare galletas de levadura en polvo y variaciones de ellas.
2. Prepare magdalenas, panes, pasteles de café y panes de maíz.
3. Prepara popovers.

Semana 10: *Continuación de Lección 3.* Lea el Capítulo 7, *Donuts, Buñuelos, Panqueques y Waffles*

1. Prepare donas y otros postres y pasteles fritos.
2. Prepara panqueques y waffles.
3. Prepare crepes y postres de crepe.

Semana 11: *Continuación de Lección 3.* Lea el capítulo 8, *Siropes, cremas y salsas básicas.*

1. Cocine los jarabes de azúcar en varias etapas de dureza.
2. Prepare crema batida, merengues, salsas de crema y variaciones de crema pastelera.

Semana 12: *Continuación de Lección 3.* Lea el Capítulo 9, *Empanadas*

1. Prepare masa para pastel.
2. Enrolle la masa para pastel y forre un molde para pastel.
3. Llene, ensamble y hornee pasteles de una sola corteza, de doble corteza y pasteles con rejilla.
4. Forme y hornee conchas para pasteles sin hornear.
5. Prepare rellenos de frutas.
6. Prepare el relleno de crema pastelera.
7. Prepare relleno de crema.
8. Prepare relleno de gasa.

Semana 13: *Lección 4 “Pasteles y Tartas”* Lea el Capítulo 10, *Conceptos Básicos de Pastelería*

1. Prepare la masa de pastelería.
2. Prepare paté a choux (pasta éclair).
3. Prepare la masa de strudel, manipule el filo comercial (masa de strudel)
4. Hornee el merengue y prepare los postres con merengues.

Semana 14: *Continuación de Lección 4.* Lea el Capítulo 11, *Tartas y Pasteles Especiales*

1. Prepare tartas y tartaletas horneadas y sin hornear.

Semana 15: *Continuación de Lección 4.* Lea el Capítulo 12, *Mezcla y Horneado de pasteles.*

1. Realice métodos básicos de mezcla de pasteles.
2. Produzca pasteles con alto contenido de grasa o acortados, incluyendo pasteles de alta proporción y pasteles mezclados por crema.
3. Produzca pasteles tipo espuma, que incluyen esponjas, alimentos angulares y pasteles de gasa.
4. Escala y hornea pasteles correctamente.
5. Corrija las fallas y defectos de la torta.

Semana 16: *Continuación de Lección 4.* Lea el Capítulo 13, *Montaje y Decoración de pasteles*

1. Prepare hielo.
2. Ensamble y hiele el pastel de capas simples, los pasteles y los cupcakes/pastelillos.

3. Haga y use un cono de decoración de papel.
4. Use una bolsa de pastelería para hacer declaraciones simples de glaseado.

Semana 17: Semana de Finales. Diseñe, planifique y prepare muestras para la nueva degustación del equipo de gestión de restaurantes del centro de la ciudad. Los estudiantes diseñarán, planificarán, calcularán el costo, controlarán el tamaño de las porciones y prepararán 1 pan de corteza dura, 1 pan de masa blanda (pan plano), 1 pastel de firma, 1 pastel de firma y 1 flan o pudín, 1 confitería (por ejemplo, dulce de azúcar, divinidad, ect ...).

Semana 18: Saneamiento y limpieza de cocinas. Recuperación de trabajo perdido.