

Plan de Estudios del Curso

Escuela: Crook County High School

Título del Curso: Alimentos 1 “Una Curiosa Introducción Culinaria a la Buena Comida”

Nombre del Instructor: Macy Hagensee

Teléfono de Contacto: 541-416-6900 ext. 3161

Horario de Contacto: Horario de 7:45 am-3:15pm

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

Semestre: 1 y 2

Descripción del Curso:

Alimentos 1 es una clase introductoria en el mundo de la preparación de alimentos de calidad y técnicas de cocina tradicionales. 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. Los estudiantes también comenzarán a aprender habilidades de cuchillos y equipos de cocina mientras trabajan con una variedad de técnicas de preparación de alimentos, ingredientes y estrategias. El estudiante también aprenderá los principios básicos para hornear y hacer dulces. Los estudiantes terminarán la clase exhibiendo sus diversas y nuevas habilidades y técnicas adquiridas mediante la planificación, preparación e implementación de una serie de tareas asociadas con el diseño del menú y la organización exitosa de banquetes / fiestas.

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 en la prueba asociada con los estándares sanitarios establecidos por el estado de Oregón y comprarán una **Tarjeta de Manipuladores de Alimentos de Oregón (Oregon Food Handlers Card)** que les permite trabajar legalmente en torno a los alimentos y en la industria de servicios de alimentos.
3. Los estudiantes aprenderán las habilidades de cuchillo apropiadas asociadas con las diversas tareas y prácticas técnicas en la industria de servicios de alimentos.
4. Los estudiantes demostrarán varias técnicas para preparar, cocinar, decorar y servir alimentos de manera segura y consistente. Esto incluye: estética, sabor, olfato, preparación adecuada, atractivo visual, configuración, textura, administración del tiempo, etc.

5. Los estudiantes planearán, diseñarán, prepararán y cocinarán elementos del menú que sean compatibles con las capacidades de cocina de nuestra clase, posibilidades de comida y posibles preferencias de los huéspedes.
6. Los estudiantes prepararán una comida usando los controles de costos y porciones.
7. Los estudiantes demostrarán técnicas básicas de horneado que incluyen panes de levadura, panes planos, galletas, pasteles y dulces.
8. Los estudiantes demostrarán una ética laboral adecuada, etiqueta, vocabulario, administración y cortesía durante una variedad de tareas interpersonales.

Materiales:

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

Películas, Videos / Otros Medios Electrónicos: *Food Inc.*, del 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.

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, 2011/2012, el 100% de los estudiantes alcanzarán o excederán los estándares de aprendizaje de nivel de materia en Alimentos 1, 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

- Tomar parte en la discusión en el salón.
- Completa todas las tareas, proyectos, presentaciones.

Comportamiento

- Siga 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:

- Operador
- Asignación/ Tarea Diaria
- Trabajo de Laboratorio
- Proyectos
- Presentaciones
- Cuestionarios
- Exámenes
- Participación en clase
- Etc.,
-

Escala de Calificación: 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: Hay varias formas para que los estudiantes reciban crédito adicional en **Alimentos 1**. 1. Traiga un asado de alces o ciervos que podamos procesar en salchichas, o algún otro artículo relacionado con la clase. 2. Los estudiantes pueden traer un producto de mariscos entero o limpio, un ejemplo sería un salmón entero, salmón rojo, trucha, cualquier producto de pescado que pueda probar y usar para complementar un plato relacionado. 3. Si cultivas comida, tráeme un poco y la usaremos para practicar habilidades. 4. Aquellos estudiantes que no tengan acceso a ninguno de los artículos anteriores, una bolsa de harina de pan sin abrir, un tarro de

mayonesa, azúcar, cualquier cosa que podamos usar para cocinar calificarán para crédito adicional

Contenido del Curso:

Semana 1: Las presentaciones, la vinculación de clase, las expectativas, las reglas y las 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: Capítulo 1 "Profesionalismo"

1. Discuta el desarrollo de la industria moderna de servicios de alimentos.
2. Nombrar figuras históricas clave responsables del desarrollo de la profesionalidad del servicio de alimentos.
3. Explicar la organización de brigadas de cocina clásicas y modernas.
4. Comprenda los atributos que un estudiante necesita para convertirse en un profesional de la industria.

Semana 3: Capítulo 2 "Saneamiento y Seguridad"

1. Identifique las causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
2. Maneje los alimentos de manera segura.
3. Explicar y seguir el sistema HACCP.
4. Tome las medidas apropiadas para crear y mantener un ambiente de trabajo seguro y sanitario.

Semana 4: Capítulo 3 "Nutrición"

1. Identifique categorías de nutrientes y explique su importancia en una dieta saludable.
2. Identificar las características de una dieta nutritiva para adultos sanos.
3. Describa las herramientas de planificación de la dieta disponibles para consumidores y chefs.
4. Apreciará el uso de ingredientes alternativos y sustitutos en el desarrollo de recetas y menús para proporcionar a los huéspedes alimentos nutritivos.

Semana 5: Capítulo 4 "Menús y Recetas"

1. Apreciará los diferentes tipos y estilos de menús.
2. Comprender el propósito de las recetas estandarizadas.
3. Convertir cantidades de rendimiento de receta.
4. Apreciará la necesidad de controlar los costos en cualquier operación de servicio de alimentos.

Semana 6: Capítulo 5 Herramientas y Equipo.

1. Reconocer una variedad de herramientas y equipos de cocina profesionales.
2. Selecciona y cuida los cuchillos.
3. Comprenda cómo se organiza una cocina profesional.

Semana 7: Capítulo 6 "Habilidades con el Cuchillo"

1. Cuidado de cuchillos correctamente.

2. Use cuchillos adecuadamente.
3. Corte los alimentos en una variedad de formas clásicas.

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: Capítulo 7 "Sabores y Saborizantes"

1. Comprender los principios básicos de la fisiología del sentido del gusto y el olfato.
2. Reconozca una variedad de hierbas, especias, aceites, vinagres y otros aromatizantes.
3. Comprenda cómo usar ingredientes aromatizantes para crear, mejorar o alterar los sabores naturales de un plato.

Semana 10: Capítulo 8 "Productos Lácteos"

1. Identifique, almacene y use una variedad de productos a base de leche, incluido el queso.

Semana 11: Capítulo 9 "Mis-en-place"

1. Organice y planifique su trabajo de manera más eficiente.
2. Comprender las técnicas básicas de saborizantes.
3. Prepare los artículos necesarios antes de la cocción real.
4. Configure y use los procedimientos estándar de empanado.

Semana 12: Capítulo 10 "Principios de Cocina"

1. Comprenda cómo se transfiere el calor a los alimentos a través de la conducción, la convección y la radiación.
2. Comprende cómo el calor afecta los alimentos.
3. Comprender los principios básicos de varios métodos de cocción.

Semana 13: Capítulo 11 "Stocks y Salsas"

1. Prepare una variedad de stocks.
2. Reconocer y clasificar salsas.
3. Use agentes espesantes adecuadamente.

4. Prepare una variedad de salsas clásicas y modernas.

Semana 14: Capítulo 12 “Sopas”

1. Prepare una variedad de sopas claras y espesas.
2. Decora y sirve sopas apropiadamente.

Semana 15: Capítulo 29 “Hors D 'Oeuvres y Canapés”

1. Prepare y sirva una variedad de entremeses fríos y calientes, incluidos los canapés.
2. Elija entremeses que sean apropiados para la comida o el evento.

Semana 16: Introducción a Global Street Food.

1. Discuta y recrea creaciones deliciosas que reflejen las culturas y tradiciones éticas asociadas con paletas locales y regionales.

Semana 17: Examen final de cocina. Final: planifique y diseñe un menú para una empresa local imaginaria "Meet and Greet". Diseñe una invitación y un menú para el evento. Cocine, decore creativamente y presente múltiples entremeses y canapés utilizando productos alimenticios ecológicos y de temporada.

Semana 18: Examen escrito final y saneamiento y limpieza de la cocina.