

ESCUELA DE EDUCACION ESPECIAL N° 999

GRUPO: EDUCACIÓN INTEGRAL CON ORIENTACIÓN EN COCINA Y REPOSTERÍA.

DOCENTE: MAESTRA ESPECIAL: FROGEL, NORMA

AÑO:

FUNDAMENTACIÓN:

La Educación constituye, una herramienta de vital importancia para lograr la Inclusión Social. Por tal motivo y ajustándonos a lo que reza la RESOLUCION N° 311 DEL C.F.E en cuanto a la inclusión de los alumnos con discapacidad en las escuelas comunes, como en el ámbito laboral. Es por ello que en el presente proyecto, se trabajará teniendo en cuenta los intereses, motivaciones y los conocimientos previos trabajado por los alumnos, los años anteriores.

Las actividades serán graduadas y secuenciadas, según las características individuales y las diversas capacidades. El sujeto con discapacidad se vuelve sujeto pedagógico y a partir de una relación pedagógica, sujeto de aprendizaje. Un sujeto que como cualquiera se construye y constituye en la relación con los otros. Facilitando el aprendizaje y desarrollo de diferentes competencias. Es importante ofrecer a los alumnos, distintos tipos de actividades y recursos que posibiliten la obtención del conocimiento necesario, que ayude al desenvolvimiento en situaciones problemáticas, que pudieran plantearse dentro del ámbito familiar y social.

Unidad: 1“Normas de Higiene y Seguridad”

Objetivo: Brindar a los alumnos una formación de base en la prevención y acción frente la temática de Seguridad e Higiene.

Que el alumno:

* Aprenda y cumpla las normas de higiene en el ámbito laboral.

* Logre diferenciar los riesgos en el área de trabajo.

CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS ACTITUDINALES	MATERIAL CURRICULAR	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • La Seguridad e Higiene en el Sector. • Modo de actuar frente a accidentes. • Higiene Personal y uniformidad. • Manipulación segura de los elementos, herramientas, etc. • Disposición, ubicación y manipulación de Materias Primas. • Disposición, ubicación y manipulación de Desechos Orgánicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación en campo. • Observación de videos. • Dramatización en primeros auxilios. • Ejecución de tareas. • Repetición de actividades para su fijación 	<ul style="list-style-type: none"> • Sentido crítico y reflexivo • Gusto por generar estrategias Personales y grupales para la puesta en práctica de actividades. • Valoración del trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Material concreto e imágenes de (extintores, señalización, botiquín). • Soportes visuales: videos animados explicativos y demostrativos de los contenidos a enseñar. Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • Accidentes de trabajo. • Cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparemos. • Como manipular alimentos. • La limpieza diaria. • El baño diario. • El cuidado del agua. 	

Unidad: 2 Técnicas Básicas de Cocina.

Objetivos: Lograr dentro del sector Gastronómico un proceso educativo integral, tratando de obtener la seguridad emocional e independencia personal y social en la institución educativa, en el hogar y en el medio laboral.

Que el alumno:

* Desarrolle las actividades prácticas con actitud objetiva.

* Reconozca los diferentes utensilios y herramientas.

* Elabore diferentes productos alimenticios.

CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS ACTITUDINALES	MATERIAL CURRICULAR	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Técnicas básicas de cocina: preparación, cocción y empaquetado.• Los principales equipos de cocina• Equipo de cocción, refrigeración• Utensilios de preparación, manipulación y cocción• Terminología culinaria• Elaboración de recetas	<ul style="list-style-type: none">• Observación directa.• Observación de imágenes y videos.• Resolución de situaciones problemáticas.• Exposición demostración.• Ejecución de tareas específicas (elaboración, cocción de productos de pastelería, panadería, dulces y conservas.• Repetición de actividades para su fijación.	<ul style="list-style-type: none">• Sentido crítico y reflexivo• Gusto por la elaboración de productos alimenticios.• Valoración del trabajo.	<ul style="list-style-type: none">• Indumentaria específica.• Materiales necesarios para el taller.• Maquinarias auxiliares de cocina.• Utensilios de cocina.	

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- Explicación dialogada.
- Observación, análisis y comparación.
- Comunicación de la información en forma escrita, oral, gráfica y concreta.
- Resolución de situaciones problemáticas.
- Interpretación de gráficos.
- Trabajos de a pares.
- Técnicas grupales.

EVALUACIÓN

Evaluación de procesos y resultados, se tendrá en cuenta:

- Participación activa en clase.
- Comprensión de consignas.
- Comunicación: uso de códigos lingüísticos.
- Dispositivos básicos para el aprendizaje: motivación, atención, memoria.
- Conocimiento de los símbolos propios del rubro gastronómico.
- Habilidad y destreza en la aplicación de técnicas específicas de cocina.
- Manipulación de utensilios y maquinarias específicas de cocina.
- Habilidades sociales.
- Respeto a las normas de convivencias.

BIBLIOGRAFÍA

<https://es.slideshare.net/rmbmexico/manual-de-seguridad-e-higiene-de-cocina>

Manual de Seguridad y Salud en Cocinas, Bares y Restaurantes. N°61 - Edita: FREMAP Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social N° 61. Diseña: Imagen Artes Gráficas, S.A.