

Escuela Secundaria No. 181

Puerto de Alvarado

Turno Matutino

Ciclo Escolar

2020- 2021

TECNOLOGÍA DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

PROFESOR: HÉCTOR BERNAL PÉREZ

BIENVENIDOS : Debido al AISLAMIENTO que provocó LA PANDEMIA del COVID 19 nos ha obligado a hacer cambios en todos los ámbitos. En el escolar a sido necesario pensar en todos los escenarios posibles para los diferentes contextos educativos.

Este nuevo ciclo escolar fue diseñado estratégicamente, para este regreso a clases y se eligió LA TELEVISION como medio de transmisión de los programas de" APRENDE EN CASA II".

Ya que es un recurso de apoyo didáctico variado y dinámico, para la enseñanza y aprendizaje de este nuevo estilo de vida. "PERMANECE EN CASA"

PLAN DE TRABAJO A DISTANCIA CON ACTIVIDADES FUNDAMENTALES SEMANA DEL 26 al 30 de abril.

PRIMER GRADO. TECNOLOGÍA 1

MARTES. "¿QUÉ SABES SOBRE COMUNICACIÓN TÉCNICA "APRENDIZAJES ESPERADOS: Reconoce la importancia de la comunicación en los procesos técnicos

ÉNFASIS : Ejemplificar la importancia de la comunicación técnica sus medios y formas.

MIERCOLES. "¿QUÉ FORMAS DE REPRESENTACIÓN TÉCNICA CONOCES? APRENDIZAJES ESPERADOS : Emplea diferentes formas de representación técnica para el registro y la transferencia de la información.

ÉNFASIS: Ejemplificar el uso de las formas de representación técnica en la vida cotidiana.

JUEVES. "AGUA Y GESTIÓN DE LA MISMA III" APRENDIZAJES ESPERADOS : Emplea herramientas y máquinas para transformar y aprovechar de manera eficiente los materiales y la energía en la resolución de problemas técnicos

ÉNFASIS: Crear estructuras complejas de paredes curvas y rectas

SEGUNDO GRADO. TECNOLOGÍA 2

MARTES. "LAS NECESIDADES DE LA COMUNIDAD Y LA GESTIÓN TÉCNICA". APRENDIZAJES ESPERADOS: Planifica y organiza las acciones técnicas según las necesidades y oportunidades indicadas en el diagnóstico.

ÉNFASIS : Reflexionar sobre la importancia de la gestión técnica y el diagnóstico

MIERCOLES. "GESTIÓN Y VIDA COTIDIANA". APRENDIZAJES ESPERADOS: Usa diferentes técnicas de planeación y organización para la ejecución de los procesos técnicos.

ÉNFASIS: Reflexionar sobre las situaciones de la vida cotidiana en las que se utiliza la gestión técnica.

TERCER GRADO. TECNOLOGÍA 3

- MARTES. "¿QUÉ SABES SOBRE LA EVALUACIÓN DEL SISTEMA TECNOLÓGICO?. APRENDIZAJES ESPERADOS: Evalúa sistemas TECNOLÓGICOS tomando en cuenta los factores técnicos económicos, culturales, sociales y naturales.

<p>ENFASIS : Identificar los elementos que requieren ser evaluados de acuerdo con situaciones problemáticas.</p> <p>“¿POR QUÉ INNOVAR PROCESOS TÉCNICOS?” APRENDIZAJES ESPERADOS: Plantea mejoras en los procesos y productos a partir de los resultados de la evaluación de los sistemas TECNOLÓGICOS.</p> <p>ENFASIS: Plantear algunas mejoras en procesos y productos técnicos de la vida cotidiana.</p>

<p>ACTIVIDADES FUNDAMENTALES:</p> <p>*HABILIDADES INTELECTUALES.-Contribuir a la lectura y escritura de manera que los alumnos liguen los contenidos con las diferentes asignaturas. Fomentando la formación de los adolescentes,Con una educación integral</p>
<p>*FAVORECER HABILIDADES PARA LA VIDA SOCIAL. -Contribuir al desarrollo de VALORES tales como la responsabilidad, la confianza ,la generosidad,el respeto, la unión, la gratitud, la empatía,etc. Además de que colabore y participe en familia.</p>
<p>*FAVORECER HABILIDADES COGNITIVAS. - Es necesario promover acciones y estrategias, fortaleciendo la colaboración en la casa y en la escuela, que proponga teniendo una visión crítica, práctica y reflexiva.</p>
<p>*FAVORECER HABILIDADES PARA LA VIDA. -Contribuir en el proceso de aprendizaje con un contenido transversal,con propósitos de enseñanza en la vida cotidiana. Desarrollando valores y actitudes deseables, utilizando métodos adecuados, apoyos didácticos modernos y novedosos motivando la participación del alumno.</p>
<p>*RECURSOS DIDÁCTICOS.- Los recursos son variados y dinámicos tales como ; la televisión, internet, computadora y celular.</p>
<p>*EVALUACIÓN: cuaderno profesional cuadro chico con apuntes al corriente (forrado con collage de recortes de plátanos, bebidas, Repostería, etc.) El cual se revisará regresando a la escuela en semáforo verde. La cual será 50% teórica y 50% práctica.</p>
<p>Nota: Mandar videos relacionados a la TECNOLOGÍA de :Preparación y Conservación de Alimentos, para los diferentes grados si pueden realicen la práctica y sacan fotos como evidencia y enviarlas al siguiente correo; panquecitopastelito70@gmail.com</p>