

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 07 AL 11 DE JUNIO.

PRIMER GRADO. TECNOLOGÍA 1

MARTES. " MANOS A LA OBRA, NUESTRO PROYECTO DE PRODUCCIÓN ARTESANAL". APRENDIZAJES ESPERADOS : Manos a la obra de NUESTRO proyecto de producción artesanal para la satisfacción de necesidades o intereses

ENFASIS: Realizaron las acciones iniciales del proceso técnico artesanal como parte del proyecto tecnológico

MIÉRCOLES " EL DESARROLLO DE NUESTRO PROCESO TECNICO". APRENDIZAJES ESPERADOS: Ejecuta el proyecto de producción artesanal para la satisfacción de necesidades o intereses.

ENFASIS: Aplicar las técnicas del proceso técnico artesanal como parte del proyecto tecnológico.

JUEVES. " COMUNICACIÓN Y CÓDIGOS 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

ENFASIS: Reconocer medios de comunicación de alta velocidad la fibra óptica.

SEGUNDO GRADO. TECNOLOGÍA 2

MARTES. " ¡ AGAMOS REALIDAD NUESTRO DISEÑO". APRENDIZAJES ESPERADOS: Identifica y describe las fases de un proyecto de producción industrial.

ENFASIS : Ejecutar las primeras acciones del proceso técnico requerido para un proyecto de diseño.

MIÉRCOLES. " LA CREACIÓN DE NUESTRO PRODUCTO O SERVICIO ". APRENDIZAJES ESPERADOS: Identifica y describe las fases de un proyecto de producción industrial.

ENFASIS : Poner en práctica las acciones subsecuentes del proceso técnico que requiere un proyecto de diseño

TERCER GRADO. TECNOLOGÍA 3

MARTES : COMO INICIAR NUESTRO PROCESO TÉCNICO? APRENDIZAJES ESPERADOS: planea y desarrolla un

proyecto de innovación técnica.

ENFASIS : Realizar las primeras acciones del proceso técnico requerido para un proyecto de innovación

MIERCOLES. ¡ REALICEMOS NUESTRO PROCESO TÉCNICO! APRENDIZAJES ESPERADOS: Planea y desarrolla un proyecto de innovación técnica.

ENFASIS: Desarrolla las acciones siguientes del proceso técnico vinculado con un proyecto de innovación.

ACTIVIDADES FUNDAMENTALES:

*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

*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.

*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.

*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.

*RECURSOS DIDÁCTICOS.- Los recursos son variados y dinámicos tales como ; la televisión, internet, computadora y celular.

*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.

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.