



PLANIFICACIÓN CURRICULAR DEL GRUPO DE CREACIÓN, RECREACIÓN Y PRODUCCIÓN (C.R.P.) AÑO CURRICULAR 2017 – 2018 / LAPSO: 2do.

GRUPO ESTABLE: Protección, Bienes y Servicios	DOCENTE: Olga Velasco	C.I.: 3201189
ÁREA DE FORMACIÓN: Grupo C.R.P.	ACOMPANANTE:	C.I.:
PROPOSITO DEL GRUPO C.R.P: "MENU EN TIEMPO DE CRISIS" Desarrollar en los estudiantes habilidades para preparar "MENUS" sencillos elaborando alimentos sabrosos, sanos y nutritivos con pocos ingredientes		

AÑO Y SECCION: 4to. "A y B"

FECHAS	No .	REFERENTES TEORICOS – PRACTICOS CONCEPTUALIZACIÓN - GENERALIZACIÓN	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PTO S
Del 10-04 Al 24-04-18	1	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación previa sobre los ingredientes con sus propiedades proteicas. • Seleccionar los alimentos de acuerdo a los tres grupos básicos. • Establecer regla de comportamiento en la mesa. • Elabora un recetario con las diferentes comidas y pocos ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar la información correspondiente para la elaboración del informe siguiendo los criterios de evaluación establecidos. • Preparar las recetas de • Realizar un pequeño informe. • Preparar la mesa para ocasiones especiales y sencillas. • Presentar los alimentos en forma agradable y decorativa. • Presentar el recetario, siguiendo las instrucciones dadas. 	SE ANEXAN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	20 ptos.
Del 08-05 Al 22-05-18	2	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar la forma de preparar la mesa para ocasiones sencillas y especiales. • Establecer normas de comportamiento en la mesa. • Organizar y presentar la mesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formas de presentar la mesa. • Utilizar recursos apropiados. • Ambientación. • Realizar la preparación de la mesa. 	SE ANEXAN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	20 ptos

FECHAS	No.	REFERENTES TEORICOS – PRACTICOS CONCEPTUALIZACIÓN - GENERALIZACIÓN	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PTOS
Del 29-05 Al 12-06- 18		<ul style="list-style-type: none"> Preparación de los diferentes menús. Seleccionar las recetas de forma sencilla y con los nutrientes adecuados. Exhibición de los platos. 	<ul style="list-style-type: none"> Entrega del recetario. Preparación de los recursos adecuados para realizar la exhibición. 	SE ANEXAN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	20 ptos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

No 1 INFORME ESCRITO (10 al 24 de abril)

1) Presentación	2 ptos.
2) Introducción.	3 ptos
3) Desarrollo de los puntos	8 ptos.
4) Responsabilidad	2 ptos.
5) Seguir instrucciones	2 ptos.
6) Anexos	2 ptos.
7) Bibliografía	1 pto.
TOTAL:	20 ptos.

ESTRATEGIA N° 2 DEMOSTRACION (PREPARACIÓN MESA) 08 AL 22-05-18

1) Bienvenida	2 ptos.
2) Presentación general	4 ptos
3) Ambientación	3 ptos.
4) Recursos	3 ptos.
5) Presentación personal	2 ptos.
6) Seguir instrucciones	2 ptos.
7) Explicación de los utensilios a utilizar	4 ptos
TOTAL:	20 ptos.

ESTRATEGIA N° 3 RECETARIO DE MENÚS 29 AL 12-06-18

1) Presentación	2 ptos.
2) Introducción	4 ptos
3) Recetas	3 ptos.
4) Diseño	3 ptos.
5) Recursos utilizados para su presentación	2 ptos.

TOTAL:

20 ptos.