



GUIA DE TRABAJO AUTÓNOMO #2

Del 18 de mayo al 05 de junio, 2020

Institución educativa: **Colegio Técnico Profesional La Suiza**

Nombre del docente: **Prof. Yury Aguilar Salmerón**

Especialidad Técnica: **Turismo A Y B**

Subarea : **Cocina Fusión**

Unidad de estudio: **Confección de menú**

Canal de comunicación: **WhatsApp, correo electrónico, teams.**

Si tienes alguna duda o consulta, puedes contactarme todos los días de 7am a 9pm

Tema(s)	Demuestra los métodos de preparación de los alimentos. Identificar los utensilios básicos de cocina.
Objetivo	Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios
Contenidos	Generalidades y características del menú. <ul style="list-style-type: none">• Estudio de mercado.• Estructura.• Ortografía.• Precios.• Impuestos.
Valores o actitudes	Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas
Materiales o recursos que necesita	Cuaderno, folder, lápices de color, lapiceros, hojas de color, hojas blancas, internet (opcional), WhatsApp, computadora (opcional)
Indicaciones generales	<ul style="list-style-type: none">• Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.• Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.• Cuide su caligrafía y ortografía.• Trabaje en forma limpia y ordenada

ACTIVIDADES

1. Realice un mapa conceptual e indique con sus propias palabras, los siguientes conceptos:
 1. Concepto del menú
 2. Objetivo del menú
 3. Características del menú
2. Realice un mapa mental donde con la siguiente información
 1. Estudio de mercadeo del menú
 2. Consideraciones que se toman para confeccionar un menú
 3. Planificación de un menú
 4. El menú y sus funciones
 5. Aspectos importantes para crear un menú
3. Elabore un pequeño resumen de cómo se puede diseñar y desarrollar un menú



https://www.youtube.com/watch?v=uGlr_V8KokE

4. Anote las 4 partes en que se divide un menú
5. Anote los grupos en que se divide la carta de un menú
6. Realice una tabla de la estructura de un menú y otra de la estructura de un buffet

Para realizar estas actividades se deben apoyar del documento Word que será enviada a sus correos, Whatssap, teams.

7. **Elaborar un test que se les enviara a su whatssap, por medio de un link sobre este tema de estudio.**

Creo firmemente que casi todo es cuestión de actitud.

No se trata de lo que ocurre, sino de cómo lo afrontas.

Espero verlos muy pronto

Prof: Yury



GUIA DE TRABAJO AUTÓNOMO 12-9

Del 18 de mayo al 05 de junio, 2020

Autoevaluó mi nivel de desempeño

Al terminar por completo el trabajo, autoevaluó el nivel de desempeño alcanzado.

¿Cuáles nuevos aprendizajes logre con las actividades realizadas?

¿Qué aprendizaje para la vida obtuve en el trabajo realizado?

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender

Reviso las acciones realizadas **durante** la construcción del trabajo.

Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas

¿Leí las indicaciones con detenimiento?



¿Anote las definiciones solicitadas?



¿Busqué en el diccionario o consulté con un familiar el significado de las palabras que no conocía?



¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?

