**MINISTERIO DE EDUCACION PÚBLICA**

**DEPARTAMENTO DE ESPECIALIDADES TÉCNICAS**

**COLEGIO TECNICO PROFESIONAL……………**

**Especialidad Turismo en Hotelería y Eventos Especiales**

**INFORMACIÓN GENERAL**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del estudiante |  |
| Especialidad: |  |
| Nivel: X ( ) XI ( ) XII ( ) |  |
| Fecha de nacimiento |  |
| Dirección exacta de residencia |  |
| Números de teléfono |  |
| Correo electrónico |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SUB ÁREA: Cocina básica** | | | | | | |
| **Unidad de estudio:** **Métodos de cocción.** | | | | | | |
| **Propósito:** Reconocer los métodos de cocción en la elaboración de platillos internacionales, con el fin de brindar servicios turísticos de calidad. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Reconoce las distribuciones del área de producción de alimentos en la cocina hotelera. | Aplica los elementos que intervienen en la puesta a punto de la cocina de un hotel. |  |  |  |  |  |
| Aplica las diferentes técnicas de cocción utilizadas en la cocina hotelera. | Interpreta las reglas de seguridad para la aplicación de los cortes en la cocina hotelera. |  |  |  |  |  |
| Aplica los métodos de cocción en la cocina hotelera. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Demuestra las técnicas para el servicio de los alimentos a la vista del cliente. | Diferencia las técnicas de preparación de fondos. |  |  |  | |  |  |
| Elabora los tipos de roux, utilizados en la preparación de salsas. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Mesa fría.** | | | | | | |
| **Propósito:** Elaborar diferentes platillos de la partida fría, relacionado con el estándar de la cocina hotelera. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Efectúa procedimientos en la elaboración de las ensaladas, las entradas y los cocteles. | Identifica los procedimientos y cuidados al elaborar las ensaladas, las entradas y los cocteles. |  |  |  |  |  |
| Practica la elaboración y presentación de las ensaladas, las entradas y los cocteles. |  |  |  |  |  |
| Emplea las técnicas de garnish, como elemento decorativo. | Efectúa montajes de las ensaladas, las frutas y los postres, como elementos decorativos |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica las técnicas de preparación de los emparedados, los canapés y los aperitivos. | Diferencia los ingredientes principales de los emparedados, los canapés y los aperitivos. |  |  |  | |  |  |
| Practica la elaboración de los emparedados, los canapés y los aperitivos. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Confección de menú.** | | | | | | | |
| **Propósito:** Elaborar los diferentes tipos de menús, según las normas nacionales e internacional en el sector de servicios. | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Confecciona modelos de costo del menú. | Interpreta los elementos que conforman una receta estándar. |  |  |  | |  |  |
| Diseña los diferentes tipos de menús, de acuerdo a los tiempos de servicio. | Identifica los tiempos de comida en la elaboración de menús. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **El Pastelero.** | | | | | | | |
| **Propósito:** Preparar pastelería y repostería, con base en especificaciones de hotelería y el turismo Internacional. | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Desarrolla repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica. | Aplica los pasos en la realización de recetas de panes y pastas. |  |  |  | |  |  |
| Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería. | Elabora preparaciones de dulces, cremas y glaseados. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sub Área: Animación.** | | | | | | | |
| **Unidad de estudio:** **Bailes populares.** | | | | | | | |
| **Propósito:** Practicar bailes populares latinoamericano, con el fin de brindar espectáculos en el equipo de animación de un hotel. | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Aplica las diferentes técnicas de bailes populares latinos. | Identifica los pasos de bailes latinoamericanos. |  |  |  | |  |  |
| Desarrolla bailes latinoamericanos. |  |  |  | |  |  |
| Desarrolla habilidades en bailes criollos. | Expresa los bailes criollos de los bailes internacionales. |  |  |  | |  |  |
| Practica bailes criollos. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Coreografías.** | | | | | | |
| **Propósito:** Brindar técnicas coreográfica, con el fin de formar parte del equipo de animación de un hotel. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Monta coreografías nacionales. | Identifica los pasos básicos de las coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. |  |  |  |  |  |
| Practica coreografías de bailes típicos y de artistas nacionales contemporáneos. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Desarrolla coreografías con canciones internacionales. | Expresa pasos básicos de las coreografías internacionales y de artistas de renombre. |  |  |  | |  |  |
| Aplica coreografías de artista internacionales. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Aeróbicos.** | | | | | | |
| **Propósito:** Aplicar aeróbicos recreativos, con el fin de formar parte de la animación de un hotel. | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
| Utiliza los elementos básicos de los aeróbicos. | Identifica técnicas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos. |  |  |  |  |  |
| Desarrolla prácticas de calentamiento en la preparación de una clase de aeróbicos. |  |  |  |  |  |
| Aplica las técnicas de aeróbicos recreativos. | Diferencia los pasos básicos en el desarrollo de una rutina de aeróbicos. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | | **Competente** | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | **Aún no** |
|  | Aplica los diferentes tipos de aeróbicos en situaciones reales. |  |  |  | |  |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | **Fecha** | | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unidad de estudio:** **Teatro.** | | | | | | | |
| **Propósito:** Montar la puesta en escena de obras de teatro, con el fin de desarrollar habilidades en la actuación. | | | | | | | |
| **Criterio de desempeño** | **Evidencia** | **Alcanzadas** | | **Estrategias por mejorar y Observaciones** | **Competente** | | |
| **Si** | **Aún no** | **Si** | | **Aún no** |
| Conoce los elementos básicos del teatro. | Explicar las características de los diferentes géneros de la actuación. |  |  |  |  | |  |
| Aplica técnicas de preparación corporal. | Ejemplifica cada uno de los elementos de la actuación. |  |  |  |  | |  |
| Desarrolla obras de teatro, para presentar en diferentes ocasiones. |  |  |  |  | |  |
| **Nombre del estudiantes y firma:** | | | | | | **Fecha** | |
| **Nombre del docente y firma:** | | | | | |
| **Nombre del encargado y firma:** | | | | | |