**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Waleska Araya Duran** |
| **Teléfono: +56984448173 Correo: waraya@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Menú Y carta Curso: 4°medio A Semana: Primera de julio** |
| **Aprendizaje esperado: Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipos de clientes y requerimientos nutricionales.** |
| **Objetivo de la Clase: Conocer las reglas generales para elaborar y diseñar tipos de menú considerando las normas internacionales.** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **Trabajo via Zoom**  **Profesor: Presenta el objetivo de la clase ,Reconoce a través de preguntas conocimientos previos ,se lee y analiza en conjunto con los estudiantes el contenido de la guía ,resuelve dudas y preguntas, se explica la actividad dentro de la guía.**  **Estudiante: Lee atentamente la guía de menú y carta N° 3**  **Subraya los puntos más relevantes y desarrolla la actividad número I y II confeccionando los menús siguiendo las reglas gastronómicas señaladas en la guía.**  **También puedes revisar la grabación de la clase como apoyo para desarrollar la guía**  **En clase siguiente se realizara revisión del desarrollo de la guía y se socializara con el grupo de curso para su retroalimentación.**  **Cualquier consulta no dudes en preguntar vía whatsap.** |