**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Waleska Araya Duran** |
| **Teléfono: +56984448173 Correo: waraya@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Elaboración de productos de repostería Curso: 4°medio B Semana: Primera de julio**  |
| **Aprendizaje esperado: Elabora productos de Repostería, tales como semifrios, helados, postres de leche, en base a frutas, masas de acuerdo a ficha técnica.** |
| **Objetivo de la Clase: Conocer la clasificación de los postres y diferenciar las características de cada uno, tanto en componentes, técnicas y procesos de elaboración.** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **Trabajo vía 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 presentación de power point ,resuelve dudas y preguntas,** **Estudiante: Lee atentamente la presentación de la clasificación de los postres** **También puedes revisar la grabación de la clase como apoyo.****Actividad:** **1.- Realizar un listado de 10 postres que usted conozca ( cualquiera)****2.- Luego de tener el listado poder clasificarlo dentro de los tipos de postres****3.- Escribir en su cuaderno una receta de postres por cada clasificación.****En clase siguiente se socializara las respuestas con el grupo de curso para su retroalimentación.****Cualquier consulta no dudes en preguntar vía whatsap.** |