



[www.rmctc.org](http://www.rmctc.org)

Programa de Artes de Panadería y Pastelería

CIP 12.0501

Instructora: Emily Hilliard

[ehilliard@rmctc.org](mailto:ehilliard@rmctc.org)

¿Tiene preguntas?

Centro de Carrera y Tecnología Reading Muhlenberg 2615  
Warren Rd Reading,

PA 19604 Teléfono:

610-921-7310

## CENTRO DE CARRERAS Y TECNOLOGÍA DE READING MUHLENBERG

### DECLARACIÓN DE MISIÓN

El Centro de Carrera y Tecnología Reading Muhlenberg, en asociación con nuestra diversa comunidad, distritos patrocinadores y empresas e industrias, está comprometido a brindar educación profesional y técnica de calidad, lo que genera oportunidades para que los estudiantes obtengan empleo, realicen una educación postsecundaria y desarrollen una apreciación por el aprendizaje permanente.

### DECLARACIÓN DE VISIÓN

Proporcionar a los estudiantes del Centro de Carrera y Tecnología Reading Muhlenberg los conocimientos y habilidades técnicas para seguir una carrera con confianza.

### CREENCIAS

- Creemos en valorar la diversidad de cada estudiante • Creemos que la educación genera oportunidades • Creemos que la educación de calidad comienza con un liderazgo de calidad • Creemos que una educación profesional y técnica es un componente fundamental del desarrollo de la fuerza laboral • Creemos que la tecnología es vital para el aprendizaje y ayudará a los estudiantes a conectarse con un mundo que cambia rápidamente mundo
- Creemos que los docentes deben adoptar la tecnología como una herramienta para ayudar a preparar a los estudiantes para satisfacer las demandas actuales y futuras del mercado laboral.
- Creemos en brindarles a todos los estudiantes una experiencia educativa positiva • Creemos que los estudiantes deben sentirse orgullosos de lo que han logrado cada día • Creemos que a los estudiantes se les brindará la oportunidad de alcanzar su máximo potencial • Creemos que a los estudiantes se les brindará la oportunidad de adquirir y cultivar habilidades de liderazgo • Creemos en brindarles a los estudiantes un ambiente escolar seguro • Creemos que el éxito de un estudiante se ve mejorado por los padres y/u otros adultos influyentes a través de su apoyo y participación
- Creemos en alentar a los estudiantes a mantener una afiliación de por vida con la escuela. • Creemos que el cambio es un proceso continuo, no un evento, y es fundamental para construir calidad. programas de estudio
- Creemos que la instrucción debe adaptarse a los estilos de aprendizaje individuales de los estudiantes.

Estimado padre/tutor:

Mi nombre es Emily Hilliard y me gustaría darle la bienvenida a su hijo al programa de Artes de Panadería y Repostería del Centro de Carreras y Tecnología Reading Muhlenberg. Es un privilegio para mí trabajar con su estudiante durante el programa para construir una base sólida para las habilidades profesionales y la ética laboral necesarias para ingresar a la industria hotelera.

El programa de panadería y pastelería es paralelo a los negocios y la industria; su hijo experimentará horarios agitados, temperaturas extremas y algo de trabajo físico. Una persona sin una sólida ética de trabajo y el deseo de aprender y tener éxito no prosperará en la industria hotelera. La panadería empleará proyectos de trabajo en vivo para clientes reales, así como pruebas prácticas para la certificación de la industria. La asistencia es fundamental para el éxito de su hijo. Además, una actitud positiva y el deseo de aprender serán un factor importante en el éxito de su hijo. Se espera que los estudiantes completen tareas y proyectos fuera de la escuela. Existe una oportunidad para que su hijo obtenga empleo a través de la escuela. Siempre estoy buscando oportunidades laborales locales en restaurantes y panaderías para que los estudiantes las aprovechen. La finalización de este programa prepara a los estudiantes para tener éxito en el nivel postsecundario en hotelería y otros programas académicos.

Para su comodidad, he incluido información sobre cómo obtener el uniforme de horneado requerido.

Gracias por interesarse en el futuro de su hijo. Me pondré en contacto con usted durante todo el año para hablar sobre el éxito de su hijo. No dude en ponerse en contacto conmigo si tiene alguna pregunta o inquietud. No dude en enviarme un correo electrónico a [ehilliard@rmctc.org](mailto:ehilliard@rmctc.org) o llame al (610) 921-7300 x 7435.

¡Estoy deseando conocer a cada uno de vosotros personalmente y que tengáis un año escolar exitoso!

Los mejores deseos,

Emily Hilliard, instructora de panadería y repostería

Estimado padre/tutor:

Damos la bienvenida a su estudiante al programa de Panadería y Pastelería en Reading Muhlenberg Career y Centro de Tecnología. Parte del requisito para este programa es el uniforme que deben llevar todos los estudiantes. debe usar. Esta carta es para informarle lo que se espera de su hijo.

Cumplimiento del código de uniforme en nuestro salón de clases. Es muy importante que los estudiantes sean Se preparan para la clase como si fueran a trabajar en la industria de la panadería. El uniforme es un componente principal de esa preparación.

Cada estudiante será responsable de la compra de su propio uniforme y de la limpieza de su uniforme. Los siguientes artículos estarán disponibles para que su hijo/hija los ordene. Todo el dinero será \_\_\_\_\_ antes de realizar el pedido, y el pedido se realizará a principios de septiembre. Se dará una fecha final \_\_\_\_\_ se determinará en breve. Si no cumple con el plazo para realizar el pedido, deberá realizar la compra. \_\_\_\_\_ ellos por su cuenta, lo que siempre termina costándoles a los estudiantes (¡padres!) más dinero (usted \_\_\_\_\_ Tendrá que pagar los gastos de envío y manipulación). Estamos enviando esta carta con anticipación para que pueda \_\_\_\_\_ Puede comenzar a hacer arreglos para el pago a partir de esa fecha. Estos precios son aproximados y \_\_\_\_\_ Se finalizará lo antes posible después de determinar el proveedor. \_\_\_\_\_

Pantalones de chef tradicionales:	XS-XL	\$17.00
(estampado de cuadros en blanco y negro) 2XL-3XL		\$19.00

Chaqueta de chef económica:	XS-XL	\$16.00 (incluye el logotipo de la escuela)
	2XL-3XL	\$18.00 (incluye el logotipo de la escuela)

Chaqueta de chef ajustada para	Tallas XS a XL	\$19.00 (incluye el logotipo de la escuela)
mujer: (cintura con lazo)	2XL-3XL	\$21.00 (incluye el logotipo de la escuela)

Gorro de chef flexible o gorra de béisbol negra:	\$6.00
--	--------

Zapatos antideslizantes.....~\$25.00 – \$40.00

Calzado...cada estudiante deberá contar con los zapatos antideslizantes antes mencionados de zapatos para tripulaciones O Zapatos antideslizantes negros aprobados por el instructor para guardar en sus casilleros para el taller. El calzado se convierte en un Problema de seguridad en la industria alimentaria.

Le sugerimos que esté preparado para comprar dos de cada artículo. Por ejemplo, un estudiante quien tomara una talla en la primera categoría tendría un costo de \$78.00 (2 pantalones, 2 abrigos, 2 gorras). Los estudiantes de la 2da categoría tendrían un costo de \$86.00. Todos los uniformes estarán etiquetados con El nombre del estudiante para su identificación. Los estudiantes que estén en clase con uniformes sucios o hayan olvidado Los uniformados recibirán una calificación diaria más baja que aquellos que estén preparados y con el uniforme adecuado.

Esperamos trabajar con su hijo/hija y ayudarlo a prepararse para la repostería. Industria. Si tienes alguna pregunta, puedes contactarme por teléfono al 610-921-7300 o por correo electrónico. [Correo electrónico: ehilliard@rmctc.org](mailto:ehilliard@rmctc.org).



# Baking & Pastry Arts

- Planificar y preparar una variedad de postres y pasteles en lotes pequeños y grandes que se puedan servir en una variedad de establecimientos, desde entornos informales hasta restaurantes elegantes. •

Trabajar de manera práctica, utilizando herramientas y equipos de cocina de última generación que se encuentran en cocinas industriales y panaderías

grandes y pequeñas. • Obtener certificaciones reconocidas por la industria y

- Desarrollar habilidades de empleabilidad, incluyendo la preparación de currículums, técnicas de entrevistas y habilidades

interpersonales que preparan a los estudiantes para oportunidades laborales competitivas a nivel local y en el extranjero dentro de la creciente y diversa industria de la panadería y la

hospitalidad. • Adquirir conocimientos prácticos y habilidades necesarias para el empleo de nivel inicial, junto con la preparación para el éxito académico en el nivel postsecundario, ya sea en un colegio comunitario, una

escuela técnica o una universidad de cuatro años



Títulos de puestos – Trayectorias profesionales

35-1011 Chefs y cocineros principales

35-3022 Auxiliares de mostrador, cafetería, alimentación

Concesión y Cafetería

35-3041 Servidores de alimentos, no restaurantes

35-9021 Lavavajillas

51-3011 Panaderos

51-3092 Fabricantes de lotes de alimentos

Decorador de pasteles local

Asistente de panaderos LOCALES

Panadero local



Certificaciones de estudiantes

Servicio Seguro

NOCHES – Competencia Ocupacional Nacional

Certificación del instituto de pruebas

\* Panadería comercial minorista

Pastelero certificado con fundamentos

S/P2 – Culinario

Acreditaciones

ACF – Federación Culinaria Estadounidense

Los conocimientos del CTC se transfieren a créditos universitarios en:

Instituto de Arte de Filadelfia

Colegio Comunitario del Condado de Bucks

Colegio Comunitario del Condado de Delaware

Colegio Comunitario del Área de Harrisburg

Instituto Técnico Keystone

Colegio Comunitario del Condado de Luzerne

Colegio Comunitario del Condado de Montgomery

Colegio de Tecnología de Pensilvania

La Escuela de Restaurantes de Walnut Hill College

Colegio Comunitario del Condado de Westmoreland

Instructora: Sra. Emily Hilliard

#### Biografía Nací

y crecí en Lancaster, Pensilvania, donde la mayoría de las compras se hacían en los mercados agrícolas locales, lo que inspiró mi interés inicial en la industria de servicios de alimentos. Actualmente, vivo en los suburbios de Filadelfia con mi esposo. Pasamos gran parte de nuestro tiempo libre leyendo, haciendo caminatas o haciendo jardinería.

#### Educación

Certificado en Artes de Pastelería, Escuela de Artes Culinarias de Pensilvania, Instituto Técnico de York

Certificado en Artes de Pastelería, Centro de Tecnología y Carrera del Condado de Lancaster

Diploma, Escuela Secundaria Superior del Área de Ephrata

#### Certificaciones y premios

Certificado ServSafe

American Culinary Federation Hot Dessert Competition, 1.er puesto Pastry Live

Chocolate Showpiece Competition, 1.er puesto Experiencia laboral

#### En mi puesto más

reciente, trabajé como pastelero en la Union League de Filadelfia, un club privado que abarca varios restaurantes e instalaciones para banquetes en toda la región de Filadelfia. Trabajar en el entorno de un club de élite me proporcionó acceso a ingredientes y equipos de la más alta calidad, y abundantes oportunidades creativas. Además, trabajé en la pastelería de The Hotel Hershey, donde pude perfeccionar mis habilidades en el diseño y la construcción de exhibiciones de chocolate, producción de alto volumen y postres en plato.

Trabajar en una variedad de entornos, dentro y fuera de la ciudad, ha cultivado el deseo de mejorar mi propia técnica en panadería y pastelería y de enseñar a aquellos que también deseen hacerlo.

Fecha de

contratación 2018



## Herramienta de planificación de programas

Programa: CIP 12.0501 ARTES DE PANADERIA Y PASTELERIA

Nombre del estudiante: \_\_\_\_\_

Este documento ha sido diseñado como una herramienta para facilitar las decisiones de colocación de los estudiantes y proporciona información importante sobre el programa. El cuadro del reverso está diseñado para ayudar a identificar las habilidades necesarias, los niveles educativos actuales y los apoyos, si los hubiera, que se necesitan para fomentar el éxito del programa.

Requisitos para completar el programa Un estudiante exitoso

deberá... • Requisitos del curso

académico secundario: El enfoque del Departamento de Educación de PA es garantizar que cada estudiante esté preparado para la universidad y la carrera profesional, por lo tanto, todos los estudiantes

Se recomienda seguir una secuencia de clases académicas de preparación universitaria. Los cursos como matemáticas aplicadas o ciencias generales no son apropiados para este programa. El objetivo del PDE es que todos los estudiantes tengan un desempeño competente o avanzado en los exámenes Keystone y la evaluación de fin de programa del Programa de Estudio (NOCTI).

- Completar una evaluación de competencia ocupacional (es decir, el examen de fin de programa de NOCTI) y obtener un puntaje de nivel "competente" o "avanzado". Este examen de fin de programa cubre todo el alcance del programa de estudios e incluye (1) una prueba de opción múltiple y (2) una prueba de desempeño que consiste en tareas relacionadas con la ocupación calificadas y evaluadas por jueces de la industria.
- Obtener al menos una certificación reconocida por la industria. Se alentará y se esperará que los estudiantes obtengan todas las certificaciones reconocidas por la industria que conforman el alcance del plan de estudios. No se permiten adaptaciones para las certificaciones de la industria. El programa está acreditado por la Comisión de Acreditación de la Fundación de la Federación Culinaria Estadounidense, y los estudiantes pueden obtener la Certificación de Culinario Junior de ServSafe y ACF.
- Completar el plan de estudios aprobado del programa y obtener un mínimo de un puesto de trabajo de RMCTC alineado con el objetivo profesional del estudiante. Los puestos de trabajo se identifican en la lista de tareas del programa, se alinean con las necesidades de la fuerza laboral local y las ocupaciones de empleo de alta prioridad, y son revisados y aprobados anualmente por el comité asesor ocupacional del programa.
- Aprobar satisfactoriamente los exámenes Keystone según lo determine el distrito escolar de origen. • Mantener una tasa de asistencia del 95 % o superior. • Realizar la transición a una institución postsecundaria, al servicio militar o a un empleo de tiempo completo relacionado con su programa de estudio de CTC.

Proceso de instrucción/especificaciones Un estudiante exitoso

deberá... • Realizar una amplia variedad

de tareas en un entorno de laboratorio con equipos que cumplan con los estándares de la industria. Se asignan hasta 25 estudiantes para trabajar "de forma independiente" y en "equipos pequeños". Los estudiantes progresan utilizando guías de aprendizaje de manera autodirigida. Se requerirá que los estudiantes utilicen cubiertos de calidad comercial, batidoras, hornos, freidoras, cuchillos y maquinaria para rebanar. El uso de este equipo requiere autodisciplina y estricto cumplimiento de las reglas para garantizar la seguridad propia y de los demás. Se requiere que los estudiantes manipulen y se expongan a todo tipo de alimentos, incluidos aquellos que son alérgenos conocidos, como mantequilla de maní, chocolate, mariscos, productos de trigo, huevos, etc.

- Participar en la teoría en el aula y en aplicaciones de laboratorio durante generalmente 2 horas y media cada día; los estudiantes pasarán el 25% de su tiempo en la teoría en el aula y el 75% de su tiempo en tiempo haciendo aplicaciones de laboratorio y trabajo en vivo.
- Completar pruebas escritas y de desempeño. Los estudiantes serán evaluados semanalmente en el desempeño de sus habilidades ocupacionales utilizando rúbricas. Además, los estudiantes serán evaluados diariamente en Ética laboral. El progreso se mide por el desempeño en las pruebas, la finalización de las tareas y la ética laboral.
- Leer y estudiar libros de texto y manuales técnicos. La mayoría de los libros de texto están escritos a un nivel de lectura de 10.º a 11.º grado y la mayoría de los manuales técnicos están escritos a un nivel superior. • Completar la tarea a tiempo. La tarea generalmente incluye asignaciones de capítulos o libros de trabajo, tareas de investigación en línea y tareas de escritura. • Participar en Organizaciones de Estudiantes Profesionales y Técnicos, incluidas FCCLA, SkillsUSA y/o National Technical Honor Society. • Participar en un aprendizaje basado en el trabajo remunerado o no remunerado relacionado con el Programa de Estudio (educación cooperativa, pasantía clínica y/o observación laboral).
  - o Compre ropa, herramientas y equipos de trabajo y de seguridad adecuados. Desglose estimado de los costos: UNIFORME: Aprox. \$80 (2 chaquetas, 2 pantalones y 2 gorros de chef)

## Herramienta de planificación de programas

Requisitos de CTE	Presente Educativo Capacidad/Nivel	Necesidades de apoyo
<p>Finalización del programa : sólidas habilidades de autodeterminación y comprensión de las fortalezas y debilidades personales. Capacidad para cumplir con los estándares de desempeño establecidos por la industria, completar el programa de estudio sin modificaciones curriculares y obtener certificaciones de la industria sin adaptaciones para exámenes.</p>		
<p>Nivel de lectura y lengua: textos y manuales escritos en un examen final de 10 <sup>El-11</sup> <sup>el</sup> Nivel de lectura de grado. Competente en (Keystone). Comprensión de oraciones y párrafos escritos en documentos relacionados con el trabajo. Sólidas habilidades de comunicación oral y escrita. Los exámenes de certificación de la industria y de evaluación NOCTI requieren competencia en el idioma inglés.</p>		
<p>Nivel de matemáticas : A nivel de grado y competente en el examen de fin de curso (Keystone). Conocimiento de aritmética, álgebra, geometría y sus aplicaciones. Capacidad para pesar y medir ingredientes húmedos y secos según recetas o criterio personal utilizando diversos utensilios y equipos de cocina. Capacidad para calcular costos de alimentos y tareas de nómina.</p>		
<p>Aptitud : comprensión oral, expresión oral, escucha activa, pensamiento crítico, razonamiento deductivo, razonamiento inductivo, atención selectiva (capacidad de concentrarse en una tarea durante un período de tiempo sin distraerse). Capacidad para resolver problemas y resolver problemas. Capacidad artística y creatividad.</p>		
<p>Seguridad y aptitud física : alto grado de autodisciplina y enfoque en la seguridad al utilizar equipos de cocina, cuchillos y otras herramientas que se encuentran en la industria. Capacidad para levantar y transportar 50 libras. Destreza manual, destreza con los dedos, fuerza del tronco (capacidad de usar los músculos abdominales y de la espalda baja para sostener parte del cuerpo de manera repetida o continua a lo largo del tiempo sin fatigarse), coordinación de múltiples extremidades, firmeza de brazos y manos, coordinación mano-ojo. Discriminación de colores. Buena higiene personal.</p>		
<p>Interpersonal/social : requiere confiabilidad, integridad, iniciativa, preferencia por trabajar con otros y estar conectado personalmente con otros en el trabajo, además de la capacidad de trabajar de forma independiente, guiándose a sí mismo con poca o ninguna supervisión y autocontrol.</p>		
<p>Otras consideraciones ocupacionales/del programa: requiere estar de pie durante largos períodos de tiempo, tolerancia al calor, capacidad para trabajar en un entorno de ritmo rápido, atención a los detalles, exposición a todo tipo de alimentos, incluidos los alérgenos conocidos. Los estudiantes lavarán platos, ollas y sartenes a diario, fregarán pisos y sacarán la basura. Los estudiantes fregarán campanas extractoras, fregarán desagües de pisos y botes de basura, descalcificarán lavavajillas.</p>		

# Alcance y secuencia Artes de panadería y pastelería 12.0501

**Asignaturas académicas:** el éxito profesional y el éxito en la educación postsecundaria requieren el mismo nivel de cursos de preparación universitaria. El Departamento de Educación de Pensilvania (PDE) se centra en garantizar que todos los estudiantes estén preparados para la universidad y una carrera profesional. Los cursos académicos como matemáticas aplicadas o ciencias generales no pueden incluirse en el alcance y la secuencia del programa. El objetivo del PDE es que todos los estudiantes tengan un rendimiento competente o avanzado en la PSSA y obtengan el Certificado de Habilidades de Pensilvania en la evaluación de fin de programa.

Sujeto (Horas)	Escuela secundaria				Institución postsecundaria			
	Grado 9 (Horas)	Grado 10 (Horas)	Grado 11 (Horas)	Grado 12 (Horas)	Primero Semestre	Segundo Semestre	Tercer semestre	Cuatro Semestre
Técnico		Habilidades y orientación en el lugar de trabajo	Recetas	Adquisitivo, Recibiendo & Ventas	FHD 108: Fundamentos de la alimentación Preparación			
		Saneamiento y seguridad Operación del equipo	Habilidades culinarias básicas	Masa dulce Productos	FHD 117: Adquisitivo	FHD 125: Menú Planificación y Costos Control		



# 12.0501 Panadería y repostería/Panadero/Chef pastelero

INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSTELERÍA Y LA PANADERIA Definir la hospitalidad y

la importancia del servicio al cliente dentro de la industria de la panadería y la pastelería.

Analice el crecimiento y desarrollo de la industria de la panadería y la pastelería.

Describir las cocinas y su relación con la historia y el desarrollo cultural.

Describir la estructura y áreas funcionales en las empresas (venta minorista/mayorista/panadería y distribución).

Identificar oportunidades profesionales y rasgos personales para trabajos en la industria de la panificación.

Identificar organizaciones profesionales y certificaciones.

Utilice recursos multimedia para identificar tendencias de la industria.

SANEAMIENTO Y SEGURIDAD Identificar

los microorganismos relacionados con el deterioro de los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos, describir sus requisitos y métodos para el crecimiento, los síntomas y la prevención.

Describir la contaminación cruzada y los procedimientos para preparar y almacenar alimentos potencialmente peligrosos.

Utilice hábitos de higiene y salud adecuados y use ropa estándar de la industria.

Identificar los requisitos para la recepción y almacenamiento de alimentos crudos y preparados, las razones y los signos de deterioro y contaminación de los alimentos (es decir, FIFO).

Explique la diferencia entre la limpieza y desinfección y el uso y almacenamiento de productos químicos.

Desarrollar y seguir un programa de limpieza.

Practicar métodos de eliminación de residuos, reciclaje y sostenibilidad.

Identificar medidas para el control de insectos roedores y plagas.

Reconocer las características de diseño y construcción de seguridad sanitaria de los equipos e instalaciones de producción de alimentos (es decir, NSF, UL, OSHA, ADA, etc.).

Identificar las hojas de datos de seguridad (HDS) y los requisitos para el manejo de materiales peligrosos.

Realizar una autoinspección de saneamiento e identificar las modificaciones necesarias para el cumplimiento de las normas.

Identificar los puntos críticos de control y la zona de peligro de temperatura durante todos los procesos de manipulación de alimentos como método para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos (sistema HACCP).

Enumere los accidentes y lesiones más comunes en la industria de servicios de alimentos y describa un programa de gestión de seguridad y políticas de emergencia.

Identificar los tipos, usos y ubicación de los extintores en el área de servicio de alimentos.

Describa el papel de las agencias reguladoras que rigen el saneamiento y la seguridad alimentaria.

Adquirir certificaciones de saneamiento industrial (por ejemplo, ServSafe).

HABILIDADES MATEMÁTICAS Y COMERCIALES

Realizar funciones matemáticas básicas utilizando el porcentaje de panadero (%) y el factor de fricción.

Discuta el costo de la mano de obra.

Calcule el costo de recetas/fórmulas incluyendo la porción comestible comprada y los factores que afectan el porcentaje de rendimiento.

Calcular el precio de venta de productos de panadería.

Completar una transacción de ventas utilizando estándares de la industria relacionados, incluido el manejo de efectivo y la tecnología actual (es decir, cheques de huéspedes, computadoras, calculadoras, etc.).

Realizar funciones matemáticas básicas utilizando fracciones, porcentajes decimales, conversiones y mediciones relacionadas con la industria de la panificación y la pastelería.

Realizar medidas equivalentes asociadas al peso y volumen incluyendo unidades métricas e inglesas.

PREPARACIÓN PARA HORNEADO

Utilice términos de hornado.

Identificar los ingredientes utilizados en la panadería, describir sus propiedades y enumerar las funciones de varios ingredientes (incluidos, entre otros, harinas, azúcares, grasas, productos de huevo y lácteos).

Realice habilidades con el cuchillo y cortes clásicos mientras practica técnicas de seguridad.

Uso y cuidado de herramientas manuales.

Describir y utilizar diversos métodos de mezcla para hornear y técnicas de maquillaje.

Prepare y llene una manga pastelera y utilice una variedad de consejos para demostrar su uso adecuado (es decir, decoración de pasteles y productos de repostería).

Uso y cuidado de equipos de procesamiento de alimentos, cocción y hornado.

Leer y seguir una receta/fórmula estándar.

Realice una variedad de métodos de cocción (es decir, hornear, freír, hervir, blanquear, escaldar y cocinar al vapor).

Identificar y utilizar hierbas, especias y extractos de sabores.

Realizar técnicas de presentación de alimentos. (por ejemplo, postres emplataados)

Redactar solicitudes de alimentos para los requisitos de producción.

FUNDAMENTOS DE HORNEADO

Mostrar técnicas adecuadas de escalado y medición utilizadas en hornado.

Preparar productos con levadura (es decir, panes y panecillos duros y blandos).

Prepare productos de masa de levadura enriquecida, incluyendo masa laminada y masa dulce.

Preparar panes rápidos.

Preparar tartas y pasteles.

Preparar galletas.

Preparar cremas, mousses, natillas y salsas afines.

Preparar pasteles.

Preparar glaseados y coberturas.

Realizar técnicas de decoración de pasteles (es decir, escribir glaseado, bordes, flores, hojas y rosetas).

Realice técnicas de decoración de pasteles, incluidos diseños con aerógrafo, pasta de goma, fondant y glaseado real, y analice imágenes comestibles.

Analice la aplicabilidad del valor de conveniencia agregado a los alimentos procesados o precocidos.

Preparar rellenos y coberturas para pasteles y productos horneados.

Elaboración de productos de repostería a partir de paté choux, masa filo, hojaldre y crepes.

Preparar merengues franceses, italianos y suizos.

Preparar donas.

Preparar postres congelados.

Preparar artículos para el desayuno/sándwiches.

Etiquete y almacene los productos de panadería para evitar o reducir su deterioro y envejecimiento.

Hable sobre piezas destacadas (por ejemplo, helado de chocolate con jengibre y tallas de frutas)



## Machine Translated by Google

COMPRAS, RECEPCIÓN, INVENTARIO Y ALMACENAMIENTO Enumere los factores

que afectan los precios y la calidad de los alimentos, que pueden incluir la fluctuación del mercado y el costo del producto.

Describa los métodos de compra (es decir, ofertas, órdenes de compra, ventas telefónicas, cotizaciones en línea, etc.).

Identificar las regulaciones para la inspección y clasificación de ingredientes de panadería (es decir, harina, azúcar, huevos, productos lácteos y frutas).

Identificar los sistemas de inventario incluyendo inventarios perpetuos y físicos y sistemas de requisición para controlar costos (es decir, sistemas computarizados).

### NUTRICIÓN

Enumere los grupos de alimentos y las porciones recomendadas en las tablas de la Guía Alimentaria del USDA.

Analice las pautas dietéticas y las cantidades dietéticas recomendadas para una dieta nutritiva.

Defina los nutrientes energéticos y los nutrientes no energéticos y cómo son metabolizados por el cuerpo humano.

Calcule su ingesta dietética individual utilizando las pautas dietéticas RDA.

Interpretar las etiquetas de los alimentos en términos de tamaño de la porción, ingredientes, valor nutricional y declaraciones nutricionales.

Describe las seis clases de nutrientes (carbohidratos, grasas/lípidos, proteínas, vitaminas, minerales y agua).

Analice las funciones, fuentes y efectos de las seis clases de nutrientes en un estilo de vida saludable.

Analice diversas dietas y problemas de salud relacionados con la dieta alternativa, el vegetarianismo, la mala nutrición y las alergias alimentarias.

Aplicar principios de nutrición y conservación de nutrientes al preparar productos de panadería y elementos del menú.

### PLANIFICACIÓN DE LA

HORNEADA Enumere los principios básicos de planificación de la producción.

Crear descripciones de elementos de menú para productos de panadería.

Discuta los principios de planificación y diseño de instalaciones de panadería.

Analice la planificación y la gestión del tiempo en relación con una instalación de panadería.

Identificar métodos para promover técnicas de exhibición de productos horneados y comercialización de temporada.

### HABILIDADES DE RELACIONES HUMANAS

Trabajar como miembro de un equipo diverso en lo que respecta a la industria de la panificación.

Identificar los beneficios de un ambiente de trabajo positivo motivando a los empleados, reduciendo el estrés y resolviendo conflictos.

Utilice una comunicación profesional (es decir, correos electrónicos, teléfonos y redes sociales).

Identificar el papel del panadero en la toma de decisiones, resolución de problemas y delegación de funciones.

Identificar las leyes laborales federales y estatales actuales (es decir, igualdad de oportunidades, acoso, acción afirmativa, salarios y horas, etc.).

### VALOR AGREGADO

80.1 – Establecer Metas Profesionales.

80.2 - Solicitud de empleo completa.

80.3 - Redactar currículum.

80.4 - Prepararse para la entrevista de trabajo.

80.5 - Redactar cartas de empleo.

80.6 - Participar en la búsqueda de empleo en línea.

80.7 - Elaborar Portafolio de Carrera.

## ESTUDIANTES LISTOS OCUPACIONAL Y ACADÉMICAMENTE



- Obtenga créditos universitarios que le permitirán ahorrar dinero en la matrícula
- Acorte la asistencia a la universidad
- Tome el camino profesional correcto
- Ingrese al mercado laboral preparado
- Obtenga una educación consistente
- Consulte a su consejero escolar de CTC para obtener más información

### PARA CALIFICAR PARA CTC, LOS ESTUDIANTES

- DEBEN:
1. Obtener un diploma de escuela secundaria, alcanzar un GPA mínimo de 2.5 en una escala de 4.0 en su programa CTC y completar el Programa de Estudio aprobado por el PDE.
  2. Obtenga las certificaciones de la industria que ofrece su programa (si corresponde).
  3. Obtener el nivel Competente o Avanzado en la evaluación de fin de programa de NOCTI.
  4. Lograr competencia en TODAS las tareas de la lista de competencias del programa de estudio.
  5. ¡Proporcione documentación a la institución postsecundaria que demuestre que ha cumplido con todos los requisitos!

Obtenga más información sobre las universidades que ofrecen créditos académicos que puede obtener mientras asiste a [RMCTC. Visite collegetransfer.net](http://RMCTC.Visite.collegetransfer.net), Busque: PA Bureau of CTE SOAR Programs y encuentre su programa por código CIP.



\*Para recibir créditos universitarios, los estudiantes calificados tienen tres años a partir de su fecha de graduación para postularse y matricularse en el programa profesional y técnico relacionado en una institución asociada.

## Lectura – Centro de Carrera y Tecnología Muhlenberg

### Normas y reglamentos de la tienda de panadería y pastelería

De acuerdo con los estándares de la industria de la panificación, las siguientes reglas y regulaciones del taller se aplican a todos los estudiantes:

Los estudiantes deben traer sus propios uniformes y lavarlos en casa. Los delantales se proporcionarán en la tienda y se pueden lavar en la escuela todos los días o cuando sea necesario. Los uniformes son responsabilidad de los estudiantes. El uniforme constará de:

Chaqueta de chef blanca

Pantalones con estampado tradicional de pata de gallo

Gorro de cocinero flexible de color negro

Zapatillas negras antideslizantes (deben ser zapatos para tripulaciones o revisados por seguridad por Instructor)

Parte de estar uniformado incluye estar apropiadamente arreglado para cumplir con las normas sanitarias nacionales y locales:

Perforaciones como en la nariz, el labio, las cejas, la lengua o cualquier otra perforación visible, con excepción de los aretes pequeños de un solo perno (no aros). El estudiante deberá quitárselos antes de participar en la clase, inmediatamente después de llegar. No se permiten pulseras, collares ni anillos y deben quitarse antes de la clase. Las únicas excepciones a esta política son los anillos de boda o las pulseras de alerta médica.

Las uñas deben mantenerse bien cuidadas y no extenderse más allá del perímetro de la punta del dedo.

No se permiten uñas postizas, acrílicas ni de gel en clase. No se permite el uso de esmalte de uñas, incluido el transparente. Las uñas no deben tener ningún tipo de recubrimiento. La única capa aceptable para cubrir el lecho ungueal es la uña natural.

El cabello largo debe estar atado hacia atrás, lejos de la cara, y metido dentro del sombrero del estudiante, o asegurado en un nudo apretado o una trenza.

El único sombrero aceptable en la panadería es el que se incluye en el uniforme del estudiante. Una redcilla para el cabello no es una alternativa aceptable. No se permitirá que un estudiante que no tenga su sombrero esté en la panadería durante el día; este es un requisito nacional de seguridad y sanidad. A los estudiantes que pierdan su sombrero se les dará uno nuevo y se les cobrará el monto correspondiente. Si el estudiante no tiene los fondos en ese momento para el pago, el cargo se registrará en la oficina principal.

Los cargos deben pagarse en su totalidad antes de la participación del estudiante en cualquier evento escolar, incluida la Noche de los Seniors y la recepción de los Certificados de Estudiantes de RMCTC.

No se tolerará el uso de chicle. Los estudiantes que masquen chicle mientras trabajan recibirán una calificación de 1 sobre 10 por su ética laboral diaria.

La higiene personal es esencial en cualquier área en la que se trabaje con alimentos. No se tolerarán cuerpos sin lavar, cabellos ni vestimentas descuidadas dentro del Programa de Panadería y Pastelería. Recuerde que está preparando alimentos para consumo humano. Tenga en cuenta los procedimientos de saneamiento. Todos los estudiantes deberán lavarse las manos adecuadamente antes de entrar y salir de la panadería.

Aquellos estudiantes que no porten el uniforme completo y adecuado pueden enfrentar una remisión disciplinaria que puede incluir la suspensión fuera de la escuela.

- La primera infracción resultará en una advertencia verbal y el estudiante trabajará en la estación de lavado de platos. todo el día y recibir un 1 de 10 por la calificación de ética laboral diaria. • La segunda infracción resultará en que el estudiante sea enviado a Suspensión dentro de la escuela para Complete una tarea alternativa y reciba un 1 sobre 10 en la calificación de ética laboral diaria.
- La tercera infracción dará como resultado que el estudiante sea enviado a Suspensión dentro de la escuela para completar una tarea alternativa y recibir una calificación de 1 sobre 10 en ética laboral diaria. También se llamará al padre/ tutor para discutir la infracción del uniforme. • La cuarta infracción dará como resultado que el estudiante sea enviado a Suspensión dentro de la escuela para completar una tarea alternativa y recibir una calificación de 1 sobre 10 en ética laboral diaria. El estudiante también recibirá una remisión disciplinaria y será enviado a la Oficina Principal para reunirse con la Administración.

Se espera que los estudiantes estén listos para trabajar dentro de los 7 minutos posteriores a su llegada. Los estudiantes deben estar uniformados en todo momento, incluso en las clases de Estudios Sociales y durante el almuerzo.

Horario de inscripción de estudiantes

En cada sesión, los estudiantes deberán realizar una inspección diaria de la alineación para garantizar el cumplimiento de las políticas de uniforme descritas anteriormente.

Sesión AM

730 AM RHS Llegada y Desayuno

740 AM RHS Fin del desayuno

744 AM RHS Nivel 1 AM Programación diaria

745 AM Periodo 1 Estudios Sociales 805

AM Nivel 2 AM Programación diaria

Sesión de PM

1210 Nivel 3 Alineación diaria

1250 Nivel 1 PM Programación diaria

Los estudiantes que no estén presentes cuando se tome asistencia serán considerados ausentes. Deben obtener un comprobante de tardanza en la oficina antes de ser admitidos a clase. La tardanza en clase afectará su calificación de ética de trabajo diaria y las infracciones reiteradas se tratarán de acuerdo con la política disciplinaria de la escuela.

Los estudiantes deben pagar una restitución por cualquier daño al equipo o material si la negligencia se debió a juegos bruscos.

Respetar a todos los estudiantes y al personal de RMCTC. Esto incluye robar, gritar lenguaje inapropiado, extorsionar, cantar, acosar o cualquier otro comportamiento que el instructor considere irrespetuoso.

Se debe obtener el permiso del profesor antes de utilizar el baño. Solo se permitirá el uso del baño a un alumno por vez durante un periodo de 3 a 5 minutos.

Los casilleros y el vestuario son responsabilidad de los estudiantes. Sin embargo, son propiedad de la escuela y pueden ser revisados periódicamente. Tenemos el derecho de realizar registros de casilleros como se describe en el manual del estudiante. Mantenga su casillero limpio y cerrado en todo momento.

Se tomarán las medidas apropiadas hacia aquellos estudiantes que violen sus privilegios de casillero.

No somos responsables por artículos perdidos, extraviados o robados.

Los estudiantes de panadería pueden comprar productos horneados en la tienda si el instructor lo aprueba. Sin embargo, como todos los privilegios, se les puede revocar si se abusa de ellos.

Los estudiantes son responsables de limpiar su área de trabajo individual y también se les asignará una tarea de limpieza para el final del día.

Los estudiantes deben abstenerse de intimidar o poner en peligro la seguridad de otro estudiante o infringir los derechos básicos de otro estudiante a trabajar y estudiar con tranquilidad. La violación de los puntos antes mencionados puede resultar en la expulsión del Programa de Panadería y Pastelería hasta que se les asegure que no volverá a ocurrir un comportamiento inapropiado.

No se permitirá el uso de dispositivos electrónicos (por ejemplo, teléfonos celulares, cámaras, dispositivos de escucha personales y juegos portátiles) en la panadería. Esta regla también se describe en el manual del estudiante. A los estudiantes se les permitirá tomar fotografías de su trabajo para sus portafolios a discreción del instructor.

Una vez más, estamos preparando a su hijo/hija para una carrera en las artes de la panadería y la pastelería de la industria alimentaria y hotelera. Estas reglas son estándar en la industria y son parte integral de su educación.

Le agradecemos de antemano su colaboración.

Por favor firme a continuación reconociendo estas reglas y procedimientos:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Firma del estudiante/Fecha

## INFORME DE CALIFICACIONES

Propósito: La intención de este procedimiento de calificación es proporcionar una calificación a los estudiantes que refleje con precisión sus logros. El progreso se mide en las áreas de ética laboral, conocimiento y habilidades prácticas alineadas con las guías de aprendizaje del área del programa. El desempeño de los estudiantes en las actividades y tareas de la guía de aprendizaje se refleja en la calificación de conocimiento. Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con los estándares establecidos del programa de manera individual. El sistema de información de estudiantes calcula automáticamente las calificaciones de los estudiantes utilizando la siguiente fórmula:

$$\begin{array}{l} \text{Ética laboral 40\%} \\ \text{Conocimiento 60\% } \underline{100\%} \end{array}$$

Los docentes deben poder justificar los porcentajes de calificación en caso de consultas o inquietudes.

### Interpretación de una calificación:

Calificación de Ética Laboral (40%): Cada día escolar, cada estudiante recibe una calificación diaria o de Ética Laboral. Los criterios que afectan estas calificaciones son la seguridad, el comportamiento del estudiante, la preparación/participación, la productividad o el tiempo dedicado a la tarea, la apariencia profesional y el esfuerzo adicional. El rango de calificación de Ética Laboral se basa en un modelo de 0 a 10 que los estudiantes pueden obtener cada día según la cantidad de criterios que cumplan satisfactoriamente.

NOTA: Impacto del ausentismo, las tardanzas o las salidas tempranas : el efecto directo del ausentismo en la calificación de un estudiante se reflejará en el componente de ética laboral de la fórmula de calificación. Si un estudiante llega tarde o tiene una salida temprana, la ética laboral puede reflejar una deducción en los puntos obtenidos para ese período de clase. El instructor puede cambiar este valor como lo considere conveniente.

Calificación de conocimiento (60%): A lo largo del período de calificación, el conocimiento cognitivo de un estudiante sobre el instructor evaluará y registrará diversos temas específicos de la carrera. Entre los ejemplos de actividades de conocimiento se incluyen: tareas de laboratorio o taller, tareas para el hogar, exámenes, pruebas y actividades de investigación. El rango de calificación de conocimiento se basa en los puntos reales obtenidos divididos por el total de puntos acumulados.

Habilidad (Guía de aprendizaje): Una lista de tareas guía cada programa RMCTC. Las tareas se evalúan en una escala con un 4 o 5 considerado competente. Las guías de aprendizaje normalmente están alineadas con las tareas de laboratorio o proyectos de taller donde un estudiante realizará físicamente una tarea. El estudiante y el maestro discutirán, al comienzo de cada trimestre, las expectativas del estudiante y las tareas requeridas que deben completarse o "contratarse" antes del final del período de calificación. Esto permite que un estudiante trabaje productivamente con la expectativa de lograr un progreso constante durante el período de calificación. Todas las tareas, actividades y rúbricas asociadas con las guías de aprendizaje se documentan en el componente de calificación de "conocimiento". Es importante tener en cuenta que la baja productividad tendrá un impacto negativo en la calificación de un estudiante.

NOTA: Para que los estudiantes obtengan un puesto de trabajo asociado con su área de programa, los maestros hacen un seguimiento del trabajo de los estudiantes en cuanto a habilidades y tareas. Los maestros identifican criterios específicos para evaluar cada tarea realizada, que van desde 0 a 5 (no completada hasta completada). Los estudiantes deben obtener un 4 o 5 para que la tarea sea considerada como un crédito para obtener el puesto de trabajo específico. Los estudiantes tienen la oportunidad de volver a realizar una tarea varias veces hasta recibir el crédito con éxito. Los títulos de trabajo que obtenga un estudiante se enumerarán en el certificado RMCTC del estudiante que se otorga en la Noche de reconocimiento para personas mayores.

Las calificaciones de los estudiantes se reflejarán como un porcentaje y se informarán directamente a la escuela de origen del estudiante para que se agreguen a las boletas de calificaciones.

El promedio de la calificación final se basa en las calificaciones numéricas de los cuatro (4) períodos de calificación del estudiante.

Si un estudiante tiene tres (3) calificaciones de "F" en un período de calificación, se considerará que ese estudiante no aprobó el año. Si un estudiante está en una tendencia ascendente al final del año escolar, esto puede justificar que el estudiante apruebe el año. Si ocurre lo contrario y el estudiante está en una tendencia descendente, se le puede pedir que seleccione un nuevo programa o que regrese a la escuela de origen a tiempo completo.

El docente individual debe evaluar los logros de cada estudiante en términos de las metas esperadas para su área programática.

El incumplimiento de las tareas asignadas, las frecuentes tardanzas o ausencias y la indiferencia demostrada hacia la escuela son factores que contribuyen en gran medida al fracaso de los estudiantes. La negativa flagrante a intentar o completar una cantidad significativa de los requisitos del curso puede dar lugar a un bajo rendimiento y a una posible expulsión.

Las siguientes divisiones se dan como guía para registrar e interpretar el sistema de calificación. para que cada profesor califique de manera objetiva y justa a cada estudiante, no basándose en su personalidad sino en su desempeño.

Determinación de calificaciones: Los profesores considerarán exhaustivamente el uso de todos los componentes de calificación para determinar las calificaciones de los estudiantes, tanto del trabajo en clase como de los resultados de los exámenes.

A = Excelente

1. Esta calificación representa un trabajo superior y es claramente una calificación de honor.
2. El estudiante excelente ha alcanzado todos los objetivos del curso con un rendimiento de alta calidad.
3. El estudiante excelente muestra un esfuerzo inusual y trabaja voluntaria y eficazmente para alcanzar los objetivos requeridos.

B = Bueno

1. Esta calificación representa logros de calidad superiores al promedio .
2. El buen estudiante ha alcanzado la gran mayoría de los objetivos del curso.
3. El buen estudiante es trabajador y está dispuesto a seguir instrucciones.

C = Promedio

1. Esta calificación representa un logro satisfactorio .
2. El estudiante promedio ha alcanzado la mayoría de los objetivos del curso.
3. El estudiante promedio es cooperativo y sigue instrucciones, pero requiere esfuerzo y mejora adicionales. necesario para un dominio más completo del material.

D = Aprobado

1. Esta calificación representa un logro mínimamente satisfactorio .
2. El estudiante reprobado no ha alcanzado los objetivos necesarios del curso.
3. Este nivel de logro indica que hay una gran necesidad de mejora, preparación diaria y mayor dedicación y asistencia.

F = Fracaso

1. Esta calificación representa un logro insatisfactorio .
2. El estudiante reprobado no ha alcanzado los objetivos necesarios del curso.

Calificaciones incompletas: Las calificaciones incompletas deben actualizarse a más tardar diez (10) días después del cierre del período de calificación. Tan pronto como se complete el trabajo y se disponga de la calificación, se debe informar a la persona correspondiente.

Suspensos: Los estudiantes que reciben una calificación final reprobatoria en un área del programa pueden repetir ese programa, pero se les recomienda no hacerlo. Si se presenta esta situación, se recomienda a los estudiantes y a los padres que consideren un programa alternativo que probablemente se adapte mejor a los verdaderos intereses y aptitudes del estudiante y que no satisfaga simplemente un deseo a corto plazo o poco realista.

Asistencia y su impacto en las calificaciones: La importancia de la asistencia regular a la escuela y su impacto positivo en las calificaciones de los estudiantes no se puede exagerar. Si un estudiante está ausente, no tiene la oportunidad de seguir el ritmo de sus compañeros de clase y debe trabajar de forma independiente para adquirir la información que no obtuvo durante la ausencia. Independientemente de lo bien que se desempeñe un estudiante cuando está presente, el ausentismo habitual suele dar como resultado una calificación de desempeño reprobatoria. Esta situación no es diferente a las condiciones del negocio o la industria para la que se está capacitando al estudiante.

Trabajo de recuperación por ausencias: los estudiantes tienen la oportunidad de recuperar el trabajo escolar debido a una enfermedad o ausencia de la escuela. Los estudiantes deben entregar el trabajo de recuperación dentro de los siguientes plazos:

1. Uno (1) a tres (3) días de ausencia justificada – cinco (5) días escolares para completar el trabajo asignado.
2. Cuatro (4) o más días de ausencia justificados: diez (10) días escolares para completar el trabajo asignado. Todo el trabajo  
Las ausencias perdidas por ausencias injustificadas serán calificadas con cero (0).

Boletas de calificaciones (ver Informes de progreso): Los estudiantes recibirán una boleta de calificaciones del distrito escolar que los envía, que reflejará la calificación del estudiante en sus clases de Carrera y Tecnología. Los estudiantes también recibirán una boleta de calificaciones de RMCTC que reflejará su calificación del programa y la calificación de Estudios Sociales, cuando corresponda. Además, las calificaciones están disponibles en el portal para padres.

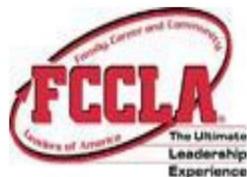
Noche de reconocimiento a los estudiantes: Reading Muhlenberg Career & Technology Center organiza una Noche de reconocimiento a los estudiantes todos los años, en la que se rinde homenaje a nuestros estudiantes de último año. Durante este evento, se reconoce a los estudiantes de último año que asisten y también pueden recibir premios que hayan obtenido en relación con sus logros mientras asistían a Reading Muhlenberg CTC.

## ORGANIZACIONES DE ESTUDIANTES DE CARRERAS Y EDUCACIÓN TÉCNICA (CTSO)

Todos los estudiantes inscritos en el Centro de Tecnología y Carreras Reading Muhlenberg tienen la oportunidad de participar en al menos una Organización de Estudiantes de Carreras y Tecnologías (CTSO) mientras estén inscritos en el CTC. Los estudiantes que se convierten en miembros de estas organizaciones curriculares tienen la oportunidad de participar en actividades de formación de equipos, liderazgo, servicio comunitario y eventos sociales.

Los estudiantes también tienen la oportunidad de asistir a competencias de habilidades donde las habilidades que han aprendido se "ponen a prueba" contra otros competidores. Estas competencias incluyen pruebas de conocimientos y habilidades prácticas en una variedad de eventos comerciales y de liderazgo. Los estudiantes que tienen la suerte de ganar sus eventos en una competencia distrital o estatal pueden competir a nivel nacional y viajar a lugares como Louisville, KY, Kansas City, MO, San Diego, CA, Orlando, FL y Cleveland, OH.

## Líderes familiares, comunitarios y profesionales de Estados Unidos (FCCLA)



[www.fcclainc.org](http://www.fcclainc.org)

Family, Career, and Community Leaders of America (FCCLA) es una organización estudiantil nacional dinámica y eficaz que ayuda a hombres y mujeres jóvenes a formar familias saludables, tener carreras exitosas y fortalecer las comunidades a través de la educación en ciencias de la familia y del consumidor. Participan aproximadamente 230.000 estudiantes en los 50 estados, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y las Islas Vírgenes.

Los profesores de Ciencias de la Familia y del Consumidor actúan como asesores locales de la FCCLA. Los miembros son estudiantes de hasta 12.º grado que están tomando o han tomado cursos de Ciencias de la Familia y del Consumidor. Trabajando a través de casi 10.000 capítulos locales, los miembros de la FCCLA desarrollan y dirigen proyectos que abordan importantes cuestiones personales, familiares, profesionales y sociales relacionadas con la educación en Ciencias de la Familia y del Consumidor. La FCCLA es una organización nacional de estudiantes profesionales y técnicos sin fines de lucro para hombres y mujeres jóvenes.

## HabilidadesUSA



<http://skillsusa.org>

SkillsUSA es una organización nacional de estudiantes, profesores y representantes de la industria que trabajan juntos para preparar a los estudiantes para carreras en ocupaciones técnicas, especializadas y de servicios. SkillsUSA ofrece experiencias educativas de calidad para estudiantes en liderazgo, trabajo en equipo, ciudadanía y desarrollo del carácter. Desarrolla y refuerza la confianza en uno mismo, las actitudes laborales y las habilidades de comunicación. Hace hincapié en la calidad total en el trabajo, los altos estándares éticos, las habilidades laborales superiores, la educación permanente y el orgullo por la dignidad del trabajo. SkillsUSA también promueve la comprensión del sistema de libre empresa y la participación en el servicio comunitario.

## Sociedad Nacional de Honor Técnico (NTHS)



[www.nths.org](http://www.nths.org)

NTHS es el líder reconocido en el reconocimiento de logros estudiantiles sobresalientes en educación técnica y profesional. Más de 2000 escuelas y universidades en todo Estados Unidos y sus territorios están afiliadas a NTHS. Las escuelas miembro coinciden en que NTHS fomenta un mayor rendimiento académico, cultiva el deseo de excelencia personal y ayuda a los mejores estudiantes a alcanzar el éxito en el lugar de trabajo altamente competitivo de la actualidad. Los miembros de NTHS reciben: el certificado de membresía de NTHS, un pin, una tarjeta, una calcomanía para ventana, una borla blanca, el sello oficial del diploma de NTHS y tres cartas personales de recomendación para empleo, admisión a la universidad o becas. Los estudiantes tendrán acceso a nuestro centro de carreras en línea que incluye estos valiosos servicios: MonsterTRAK, Wells Fargo, Career Safe y Career Key.

# CENTRO DE CARRERAS Y TECNOLOGÍA DE READING-MUHLENBERG

## APRENDIZAJE BASADO EN EL TRABAJO Educación cooperativa y pasantías REGLAS/PAUTAS

1. Todos los estudiantes de aprendizaje basado en el trabajo (WBL) deben completar los formularios de aprendizaje basado en el trabajo de la escuela y registrarse en la aplicación Remind de la escuela antes de comenzar el trabajo o la pasantía. Cualquier estudiante que sea menor de 18 años también debe tener un permiso de trabajo transferible.
2. ¿AUSENTE DE LA ESCUELA????? – ¡¡¡¡¡¡NO TRABAJA!!!!!!!
  - Si no asiste a la escuela por la mañana, NO podrá ir a trabajar por la tarde. SU TRABAJO ES PARTE DE SU DÍA ESCOLAR. Si tiene una cita médica, de servicio social o judicial por la mañana, podrá ir a trabajar ese día.  
Sin embargo, deberás llevar una nota de la agencia donde estuviste, a tu secretaria de asistencia, el siguiente día escolar.
  - Si está enfermo, USTED debe llamar a su empleador para informarle que no podrá presentarse a trabajar.
  - **IMPORTANTE:** Si su nombre va a aparecer, por cualquier motivo, en la lista de alumnos ausentes de la escuela de origen, también debe informar de su ausencia a la Sra. Albarran al 610-921-7301. Si no informa de su ausencia, puede ser eliminado de WBL.
  - Si la escuela está cerrada por un día feriado, un día de trabajo en el lugar o un día de nieve, SÍ debe ir a trabajar esos días, si está programado. Si no tienes un horario fijo, puedes trabajar horas adicionales si tu empleador te lo permite. Debes cumplir con las leyes laborales.
  - Si te suspenden de la escuela, no podrás trabajar en tu trabajo WBL. Esto incluye trabajos programados después de la hora de salida. horario escolar.
  - Las AUSENCIAS REPETITIVAS en la escuela o el trabajo resultarán en su eliminación del Aprendizaje Basado en el Trabajo.
3. Todos los estudiantes de WBL deben presentarse en el CTC todos los lunes. Cualquier tiempo adicional en el aula queda a discreción del maestro de su área de programa. Usted es responsable de comunicar esto a su empleador. El primer lunes de cada mes o el primer día que esté en RMTC durante el mes, debe presentarse en la Oficina de Aprendizaje Basado en el Trabajo, donde se registrará con la Sra. Hughes. Los estudiantes cooperativos registrarán las horas y las ganancias, y luego regresarán a su área de programa para el resto del día escolar. ¡No olvide traer sus talones de cheques para registrar sus horas y ganancias! Los estudiantes en prácticas registrarán las horas. Si falta a dos reuniones mensuales, será eliminado de WBL.
  - Cualquier violación de estas reglas resultará en la siguiente acción disciplinaria: 1 2 violación violación – ADVERTENCIA VERBAL  
– RETIRO DEL APRENDIZAJE BASADO EN EL TRABAJO
4. Cuando trabaja, su empleador le guía y es responsable ante él. Asegúrese de cumplir con todas las normas y reglamentos del empleador, ya que lo despedirán por las mismas razones que a cualquier otro empleado. En su primera semana de trabajo, obtenga un número de contacto en caso de que necesite llamar a su supervisor.
5. Si su experiencia laboral finaliza por cualquier motivo, debe regresar a la escuela al día siguiente e informar su profesor de CTC y el coordinador de aprendizaje basado en el trabajo.
6. Si desea rescindir su empleo, debe hablarlo con su maestro y el Coordinador de aprendizaje basado en el trabajo. y dejar el trabajo adecuadamente, dando al empleador un aviso de dos semanas y una carta de renuncia.
7. Si tiene alguna pregunta sobre las reglas y pautas del aprendizaje basado en el trabajo, comuníquese con el coordinador del aprendizaje basado en el trabajo. al 610-921-7337.

FIRMA DEL ESTUDIANTE

FIRMA DEL PADRE/TUTOR