

PREPARARSE PARA TENER ÉXITO DESPUES DE LA SECUNDARIA

¿Qué significa el prepararse para la universidad o una carrera?

Los cursos de CTE están alineados con los *Common Core Standards* y ACT los Estándares para la Preparación Profesional. Al terminar los cursos de CTE, los estudiantes poseerán las siguientes destrezas:

- El conocimiento de diferentes tipos de tecnología y difusión usados en el mundo de negocios hoy en día.
- Comprender y aplicar destrezas transferibles para ser un empleado.
- Comprender el cómo diferentes culturas son relacionadas e interactúan en una sociedad/economía global.
- Demostrar una independencia a través de las destrezas necesarias para la vida.
- Aplicar las destrezas de matemáticas en relación al ambiente laboral.
- Aplicar de la comunicación y lecto-escritura en relación a la universidad y las profesiones.

EDUCACIÓN PROFESIONAL Y TECNICA A UN VISTAZO

Sabía usted que . . .

- el promedio de los estudiantes que se gradúan de la secundaria y se concentran en los programas CTE, es de un 90.18% comparados al promedio nacional de estudiantes graduados de primer año de un 74.9%.
- los cursos de CTE exponen a estudiantes a información relevante y los provee con oportunidades para aplicar destrezas académicas a sus intereses.
- 18 de cada 20 ocupaciones de rápido crecimiento dentro de la próxima década requerirán una carrera y un historial en educación técnica y entrenamiento.
- los estudiantes pueden cualificar para obtener crédito universitario y/o certificación profesional mientras toman los cursos seleccionados de CTE.

Fuente: www.isbe.net



****Crédito de Articulación a través del Colegio Comunitario de Elgin***

¿Cómo función a la articulación?

1. Tomar una clase de articulación **GRATUITA** en cualquier escuela de U-46.
2. Obtener una calificación de A o B en cada curso de cada semestre.
3. Inscribirse en ECC dentro de 2 años después de graduarse de la secundaria.
4. ¡ECC otorgara crédito universitaria por cada clase de articulación tomada, y de esa manera ahorrar tiempo y dinero en la matrícula universitaria!

Aviso: Los acuerdos de articulación se repasan y actualizan cada dos años; visite la página web para más detalles.

Para más información, comuníquese con un miembro de facultad del programa de **Educación de Ciencias Familiares y de Consumo.**

Para inscribirse en el curso de Educación Tecnológica, comuníquese al **Departamento de Consejería.**

¿Preguntas? Comuníquese con el Coordinador de CTE del Distrito U-46 al 847-888-5000 Ext. 5310

Ciencias Familiares y de Consumo. . .



*Nuestra Meta:
Preparación Universitaria
y Profesional...*

*¡Una Inversión en
tu Futuro!*

DISEÑO DE MODA / ROPA COMERCIALIZACIÓN / DISEÑO DE INTERIORES

Diseño de Moda/Ropa y Textil 1

Grados 9-12 1 Año /2 créditos

Los estudiantes van a:

- desarrollar habilidades técnicas en el equipo de esa industria.
- desarrollar técnicas para completar el diseño de la ropa.
- ser introducidos a los elementos del diseño, textiles, y color.

Diseño de Moda/Ropa y Textil 2

Grados 10-12 1 Año /2 créditos

Requisito: Diseño de Moda/Ropa y Textil 1

Los estudiantes van a:

- aplicar las técnicas de diseño utilizando herramienta y equipo de esa industria.
- desarrollar las habilidades necesarias para analizar e interpretar diseños.
- explorar comercialización incluyendo las tendencias de las fibras y textiles, y la creatividad en el diseño.

Diseño de Moda/Ropa y Textil Avanzado

Grados 11-12 1 Año /2 créditos

Requisito: Diseño de Moda/Ropa y Textil 2

Por medio del manejo práctico en la integración y tecnología, los estudiantes van a:

- aplicar habilidades avanzadas en el diseño de ropa
- resolver problemas y desarrollar habilidades en la administración de proyectos

Diseño de Moda/Ropa y Comercialización

Grados 10-12 1 Semestre/1 crédito

Los estudiantes van a:

- explorar la cuestión de los negocios en la industria de moda/ropa.
- Investigar las tendencias de la moda, pronósticos, y las funciones y carreras en ventas.

Diseño de Interiores

Grados 10-12 1 Año /2 créditos

Los estudiantes van a:

- aplicar los principios del diseño en espacios interiores al seleccionar recubrimientos de piso/pared, muebles, y los accesorios para completar el proyecto.
- implementar los principios y elementos en el diseño residencial y comercial.



EDUCACION TEMPRANA

Desarrollo Infantil

Grados 9-12

1 Semestre/1 crédito

Los estudiantes van a:

- concentrarse en el desarrollo infantil y su cuidado desde su concepción hasta su niñez.
- Adquirir técnicas y habilidades necesarias para la fomentar el desarrollo físico, mental, emocional, intelectual y en la salud.

Desarrollo Infantil*

Grados 10-12

1 Año /2 créditos

Los estudiantes van a:

- estudiar las características del desarrollo, los estilos de aprendizaje, y los factores de salud y seguridad.
- desarrollar destrezas de enseñanza en una escuela preescolar.
- prepararse para el ambiente laboral al trabajar con niños (por ejemplo maestros, trabajadores sociales, consejeros, pediatras, enfermeras, psicólogos, etc.)

Educación Temprana Avanzada*

Grados 11-12

1 Año /2 créditos

Requisito: Educación de la Niñez

Los estudiantes van a:

- observar, supervisar, y enseñar a niños en una escuela preescolar
- Aviso: Este curso puede repetirse para obtener crédito permitiéndoles a los estudiantes a desarrollar destrezas en la organización, implementación, y el mantenimiento de los programas de cuidado de niños/niñez temprana. Requisito: los estudiantes deben obtener una A o B en Educación Temprana Avanzada.

Práctica Educativa

Grados 12

1 Año /2 periodos/4 créditos

Los estudiantes van a:

- ser asistente de salón de clase diariamente en una escuela elemental e intermedia de U-46.

Aviso: Este curso esta diseñado para estudiantes con intereses profesionales relacionados con la enseñanza y educación. El transporte a las escuelas es la responsabilidad del estudiante.

Practica Cooperativa

Grados 11-12

1 Año /4 créditos (2 salones de clase; 2 empleos)

Requisito: Debe tener 16 años de edad y su propio transporte

Aviso: Diseñado para los estudiantes de 11 y 12 grados para que adquieran intereses relacionados a la profesión a través de una instrucción integrada en el salón de clase y el entrenamiento de trabajo.

Los estudiantes van a:

- evaluar sus destrezas personales, habilidades, y las aptitudes junto con sus puntos fuertes y debilidades personales en cuanto se relacionan a la exploración y el desarrollo profesional.
- desarrollar habilidades comunicativas, interpersonales, de supervisor y relaciones humanas.
- concentrarse en sus cualidades personales como empleado, en base a su ética laboral, diversidad, y técnicas y la gestión financiera.
- incorporar los proyectos relacionados al interés individual hacia una profesión.

Aviso: La instrucción se recalca mediante un trabajo pagado donde recibe entrenamiento fuera de la escuela. Los acuerdos y los planes de entrenamiento para cada estudiante se desarrollan en acuerdo con el empleador, el estudiante, y el coordinador. El coordinador, el estudiante, y el empleador deben cumplir con las leyes y reglamentos federales, estatales y locales.

ARTES CULINARIOS

Introducción a Artes Culinarios

Grados 9-12

1 Año /2 créditos

Los estudiantes van a:

- ser expuestos a los fundamentos y prácticas del servicio alimenticio, nutrición, y el bienestar.
- concentrarse en la seguridad y los servicios sanitarios, la preparación de varios tipos de alimentos, y las destrezas de evaluar la presentación.
- ser introducidos a la Certificación de la Asociación Nacional de Restaurantes.

Artes Culinarios

Grados 10-12

1 Año /2 créditos

Requisito: Introducción a Artes Culinarios

Los estudiantes van a:

- concentrarse en la seguridad y los servicios sanitarios, técnicas avanzadas en las artes culinarias, planear el menú nutricional, las destrezas de gestión y la exploración de la hospitalidad y la industria culinaria.
- Prepararse para el examen de Primer Año de la Certificación de la Asociación Nacional de Restaurantes.

Artes Culinarios Curso Avanzado

Grados 11-12

1 Año /2 créditos

Requisito: Artes Culinarios

Los estudiantes van a:

- concentrarse en la seguridad y los servicios sanitarios mientras desarrollan métodos cuantitativos para cocinar.
- implementar estrategias necesarias de negocios para manejar una compañía de servicio de comida.
- estar preparado para tomar el examen del Primer Año de la Certificación de la Asociación Nacional de Restaurantes.
- comenzar la preparación para el examen Segundo Año de la Certificación de la Asociación Nacional De Restaurantes.

Artes Culinarios y Gerenciamiento de Restaurantes

Grados 11-12

1 Año /2 periodos/4 créditos

Requisito: Artes Culinarios/Artes Culinarios Avanzado

Los estudiantes van a:

- poner énfasis en las destrezas de y la gerenciamiento de hospitalidad.
- estar preparado para tomar el examen de Segundo Año de la Certificación de la Asociación Nacional de Restaurantes.

*Está disponible el crédito de articulación a través del Colegio Comunitario de Elgin. Para más detalles vea al dorso del folleto.

