

Cosumnes Oaks High School

Número de teléfono: (916) 683-7670

<http://cohs.equsd.net/>

Academia en Diseño Arquitectónico e Ingeniería (ARCHITECTURAL DESIGN ACADEMY (ADE))

Academia en Diseño Arquitectónico e Ingeniería (ADE) es una academia diseñada en proporcionar a los estudiantes que tienen el deseo y la motivación fuerte en las áreas de arquitectura, ingeniería, y el manejo en la construcción con una actitud filosófica concentrada e integrada en el "Diseño y la Construcción", la cual es usada en la industria de la construcción actual. La academia también tiene la intención de exponer a los estudiantes con los temas sustanciales de los bordes y las tecnologías verdes, y esto sirve como evidencia de que los estudiantes están diseñando y construyendo proyectos. Esta academia es el origen de un reconocimiento nacional R-house, "Hogar del Futuro," la cual es una casa de 1200 pies cuadrados construida en los terrenos escolares, la cual sirve como modelo para los estudiantes a través del distrito escolar y del estado, demostrando en cómo "Llegar a ser Verde," puede ser incorporado en nuestras vidas diarias en nuestros hogares. Este programa tiene un contrato de articulación trabajando con el Colegio Comunitario Cosumnes River, el cual permite a nuestros estudiantes matricularse en el programa del colegio comunitario antes de matricularse en una universidad CSU. Hay dos cursos en la academia, *Diseño Arquitectónico* y *los Principios de Diseño*, los cuales son cursos A-G del colegio aprobado como electivos. Todos los estudiantes de la academia satisfacen los requisitos de admisión a la universidad de UC/CSU. Esta academia anima a los estudiantes para participar en el servicio comunitario y requiere 50 horas de servicio. El departamento de consejeros de la Escuela Preparatoria Cosumnes Oaks trabaja muy cerca con la academia para asegurar que los estudiantes tengan el apoyo necesario para ser candidatos competitivos al nivel universitario.

Los estudiantes matriculados en esta academia deben terminar una secuencia de cursos en la Educación Carreras Técnicas no enumerados enseguida además de sus cursos académicos principales (eje: inglés, matemáticas, ciencia, ciencia social, etc.) en conjunto.

Programas de Estudios Academia Diseño Arquitectónico e Ingeniería

Sector de Industria: Ingeniería y Arquitectura

Camino: Diseño Arquitectónico

Grado	Academia 1	Academia 2	Academia 3	CTE	Abogacía
9	Inglés 9	Matemáticas I (or Álgebra I)	Geografía	Estudio de la Tecnología 9	Sí
10	Inglés 10	Matemáticas II	Historia Mundial	Oficios de Construcción 1	Sí
11	Inglés 11	Pre-Cálculo	Historia de EEUU	Principios de Ingeniería A	Sí
12	Inglés 12	Cálculo A y B	Gobierno Económico	Diseño e Implementación	Sí

Los cursos CTE requeridos para esta academia están descritos enseguida.

COSUMNES OAKS HIGH SCHOOL

**Academia en Diseño Arquitectónico e Ingeniería
(ARCHITECTURAL DESIGN ACADEMY (ADE))**

Curso	Restricciones	Créditos	Descripción
<p>ADE Estudio de la Tecnología 9</p> <p>Curso #12350</p>	9º grado	5	<p>Este curso estudia el dibujo técnico, el mecanizado, laminado y torneado asistidos por computadora, la aerodinámica, la producción de televisión y videos, el ensamblaje de motores pequeños, el transporte, los plásticos, la neumática, la electrónica, la biotecnología, la investigación y el diseño, la robótica, junto con la utilización general de herramientas manuales y más. Este curso de MPTA junto con la presentación de proyectos basados en la acción (PowerPoint) brindará a los estudiantes la oportunidad de estudiar muchas tecnologías modernas diferentes, así como también, las carreras relacionadas a ellas. Los estudiantes que aprueban el componente de oratoria del distrito cumplirán el requisito de oratoria del distrito. Los estudiantes deben estar inscritos simultáneamente en un curso de Matemáticas de MPTA, Inglés 9 de MPTA, Ciencias Generales de MPTA, Dibujo Técnico 1A de MPTA y minicursos de ayuda 9 de MPTA.</p> <p><i>Prerrequisito(s): los estudiantes deben aprobar una prueba de seguridad dentro de los 5 primeros días de clases. Los estudiantes no pueden inscribirse después del 5º día de enseñanza. A los estudiantes que no aprueben la prueba de seguridad se les retirará del curso y del programa de MPTA.</i></p> <p>Material currículo adoptado: <i>Technology Today & Tomorrow, Glencoe</i></p>
<p>ADE Oficios de la Construcción I Trabajo en Madera para Principiantes</p> <p>Curso #12311</p>	10º grado	10	<p>Este curso está diseñado para entregar a los estudiantes una comprensión básica del trabajo en madera y los diversos oficios utilizados en la construcción residencial y comercial. Se enfatiza en el trabajo seguro con herramientas manuales, herramientas mecánicas ligeras y equipos de trabajo en madera más grandes. Los estudiantes diseñarán y fabricarán cuatro proyectos prácticos para obtener conocimientos del trabajo con madera. Las unidades que se abarcarán incluyen unidades de medida, seguridad en el taller, propiedades y selección de maderas, técnicas de diseño y construcción, procesos de pintura y acabado, selección de sujetadores, mantenimiento de herramientas y compra de materiales.</p> <p>Material currículo adoptado: No texto asignado.</p>
<p>ADE Principios de Ingeniería</p> <p>“a-g”/“g” aprobado</p> <p>Curso# 12344</p>	11º grado	10	<p>Este curso está diseñado para que los estudiantes practiquen varias actividades explorando la naturaleza de los diversos campos de ingeniería. Durante esta exploración, los estudiantes obtendrán un concepto revelador sobre los requisitos educacionales en la profesión de ingeniería, habilidades requeridas para la mayoría de los ingenieros, y las funciones, y responsabilidades de los ingenieros. Los proyectos resolviendo problemas se enfocarán en la ingeniería mecánica, la ingeniería electrónica, la ingeniería estructural, y la ingeniería eléctrica. Utilizando el proceso del diseño de ingeniería, los estudiantes diseñarán, desarrollarán, modelarán y probarán una solución de ingeniería basada en un criterio dado. Los estudiantes crearán un portafolio de ingeniería documentando las habilidades y el conocimiento obtenido durante el año, y ellos catalogarán todas las etapas del proceso diseñador de los proyectos estudiantiles.</p> <p><i>Prerrequisito(s): Completar Mathematics I (or Álgebra 1).</i></p> <p>Material currículo adoptado: No texto asignado.</p>

Las vacantes pueden estar limitadas por el número de estudiantes que solicitan inscripción en cada curso.

COSUMNES OAKS HIGH SCHOOL
Academia en Diseño Arquitectónico e Ingeniería
(ARCHITECTURAL DESIGN ACADEMY (ADE)
(continuación)

Curso	Restricciones	Créditos	Descripción
Diseño e Implementación “a-g”/“g” aprobado Curso #12320	12º grado	10	Esta clase enfatizará la estética y la creatividad, el diseño, el dibujo y la implementación de proyectos. Se incluirán experiencias de esculturas en madera, metal y arcilla. Junto con el trabajo del curso en historia del diseño y la construcción, también se incluyen proyectos asignados y personalizados. Los estudiantes tomarán pruebas regularmente y se espera que participen en proyectos y otras tareas. El juicio estético será parte del curso. Los créditos se pueden usar para cumplir el requisito de graduación de Artes visuales e interpretativas. Este curso cumple el requisito de electivos de UC y CSU y el requisito de finas artes de CSU. <u>Material currículo adoptado:</u> No texto asignado.

Electivos relacionados que un estudiante pueda tomar en la Academia del Diseño Arquitectónico e Ingeniería pueda incluir:

- Diseño de Ingeniería A
- Artes Digitales y Diseño Gráfico
- Física
- Arte2-D Incio

*Para una descripción de los cursos académicos, vea la Sección 1.
 Por favor comuníquese con el maestro si usted necesita mayor información.*

COSUMNES OAKS HIGH SCHOOL
Academia de Artes Culinarias
(CULINARY ARTS ACADEMY CAA)

En agosto del 2010, el Distrito Escolar Unificado de Elk Grove terminó la construcción del Instituto de Artes Culinarias de Cosumens Oaks High School. El Distrito Escolar recibió fondos del estado para construir una facilidad moderna de 8,200 pies cuadrados. Esta facilidad cuenta con una cocina de instrucción de ocho estaciones para la enseñanza, un laboratorio de computación, un café, además de una cocina comercial, la cual proporciona a los estudiantes la oportunidad de trabajar y aprender en un ambiente profesional. El Programa de Artes Culinarias usa el currículo certificado de la industria de artes culinarias “ProStart”, el cual les permite a los estudiantes del 11^o y 12^o grado tener la oportunidad de trabajar en restaurantes antes de la graduación. Los estudiantes en la Academia de Artes Culinarias tienen la oportunidad de llegar a ser certificados en ServeSafe mientras están en la academia permitiéndoles trabajar en la industria de los alimentos mientras están en la Escuela Cosumnes Oaks. Asimismo, ellos pueden satisfacer los requisitos de admisión de UC/CSU tomando cursos fuera del programa. Adicionalmente, ellos tienen acceso a la guía en carreras y del colegio/universidad, y cuentan con el apoyo en las clases regulares.

Los estudiantes matriculados en esta academia deben terminar una secuencia de cursos de Carrera Técnica Educacional como es descrita enseguida asimismo la mayoría de los cursos principales académicos (eje: inglés, matemáticas, ciencia, ciencia social, etc.) en conjunto.

Programas de Estudios Academia de Artes Culinarias

Sector de Industria: Hospitalidad, Turismo, y Recreacion
 Camino: Hospitalidad Servicios de Alimentos

Grado	Academia 1	Academia 2	Academia 3	CTE	Abogacía
9	Inglés 9	Tecnología de Computadoras	Geografía Mundial	Alimentos y Nutrición & Introduccion Artes Culinarias	Yes
10	Inglés 10	Biología	Historia Mundial	Repostería y Pastelería Y Cocina Mundial	Yes
11	Inglés 11	Química	Mercadotecnia	Artes Culinarias 1	Yes
12	Inglés Culinario 12	Negocios Finanzas Culinarias	Gobierno Culinario	Artes Culinarias 2	Yes

Los cursos CTE requeridos para esta academia están descritos enseguida.

COSUMNES OAKS HIGH SCHOOL
Academia de Artes Culinarias (Culinary Arts Academy)
 (continuación)

Curso	Restricciones	Créditos	Descripción
CAA Alimentos y Nutrición Curso #12423	9º grado	5	<p>Esta clase introduce a los estudiantes conocimientos básicos de la comida y habilidades de preparación. Los estudiantes tendrán la experiencia en práctica creando artículos del menú en las áreas tales como: panes, frutas, vegetales, postres, sopas, ensaladas, etc. Las tareas incluirán temas relacionados con: nutrición, hábitos alimenticios saludables, conocimientos de la comida y como manejar el tiempo. Los estudiantes obtendrán experiencia usando una amplia variedad de equipamiento para cocinar, y desarrollarán habilidades tales como la técnica de usar los cuchillos, medidas, creación de menús, y presentación de platillos. Esta clase puede servir como una clase introductoria para los estudiantes que buscan una carrera en Comida y Nutrición.</p> <p>Material currículo adoptado: <i>Guide to Good Food</i>, Goodhart/Wilcox</p>
CAA Introducción Artes Culinarias "a-g"/"g" aprobado Curso #12425	9º grado	5	<p>Este curso está diseñado para aquellos estudiantes intensados en obtener conocimiento nuevo y desafiante y habilidades para el uso personal o con una meta en mente para lograr en el campo culinario. Los estudiantes aprenderán técnicas básicas en la preparación de alimentos, medidas, conversiones asimismo la higiene y la limpieza. Los estudiantes obtendrán experiencia práctica en caldos, salsas principales, técnicas de cocimiento, y habilidades avanzadas para manejar el cuchillo. Unidades especiales se enfocarán en la agricultura sostenible, cocina "verde", identificación de productos específicos, planeación del menú, y la presentación del platillo. Los estudiantes explorarán una variedad amplia de productos alimenticios asimismo aprendiendo las habilidades culinarias fundamentales. El curso puede servir como un curso de introducción para el Camino de Carreras de Artes Culinarias.</p> <p>Materiales de currículo adoptado: <i>Culinary Essentials</i>, Glencoe McGraw-Hill</p>
CAA Repostería y Patelería Curso #12424	10º grado	5	<p>Este curso está diseñado para estudiantes interesados en expandir el conocimiento básico culinario y la exploración de la pastelería. Los estudiantes aprenderán como trabajar preparando pan sin y con levadura, galletas, pasteles y una variedad de confecciones. Unidades especiales incluirá los pasteles de varias capas, platillos de postres además de la manipulación del chocolate y de la azúcar.</p> <p><i>Prerrequisito(s):</i> <i>Introducción a Artes Culinarias y Alimentos y Nutrición</i></p> <p>Materiales de currículo adoptado: No texto asignado.</p>
CAA Cocinas del Mundo Curso #12422	10º grado	5	<p>Esta clase explora la comida y las costumbres de varias culturas del mundo. Se enfatizará en la planeación, compra, y preparación de comidas extranjeras y nativas. La preparación de comida incluirá el estudio de hierbas, especias, ingredientes, técnicas de cocinar y una variedad de equipo de las diferentes cocinas del mundo. Las unidades especiales incluyen la crisis de comida mundial y conciencia de las tradiciones culturales. Esta clase puede servir como clase intermedia hacia un sendero en la carrera de comida y nutrición.</p> <p><i>Prerrequisito(s):</i> <i>Se recomienda Comida y Nutrición I</i></p> <p>Material currículo adoptado: <i>Guide to Good Food</i>, Goodhart/Wilcox</p>

Las vacantes pueden estar limitadas por el número de estudiantes que solicitan inscripción en cada curso.

COSUMNES OAKS HIGH SCHOOL
Academia de Artes Culinarias (Culinary Arts Academy)
(continuación)

Curso	Restricciones	Créditos	Descripción
CAA Artes Culinarias I Avanzado Curso #12420	11° grado	5	Este curso está diseñado para el estudiante interesado en obtener conocimientos y habilidades en el campo culinario para uso personal o con el objetivo de seguir una carrera en el campo culinario. Los estudiantes aprenderán técnicas avanzadas en las áreas de panificación con levadura y elaboración de panes rápidos, junto con pasteles dulces y salados, platos de postre, presentación de alimentos, trabajo con chocolate, elaboración y decoración de pasteles, y planificación de eventos. Los estudiantes estudiarán una amplia en el desarrollo de recetas y las últimas tendencias alimenticias. Los estudiantes también obtendrán experiencia en el desarrollo de recetas y en la planificación de eventos especiales y la atención de alimentación de invitados. Las carreras relacionadas a las artes culinarias se estudiarán con oradores invitados o viajes de excursión. <i>Prerrequisito(s): Alimentos y nutrición o Cocinas del Mundo.</i> <u>Material currículo adoptado</u> <i>Culinary Essentials</i> , Glencoe/McGraw-Hill
CAA Artes Culinarias II Avanzado Curso #12421	11° grado 12° grado	5	Este curso está diseñado para aquellos estudiantes intensados en obtener conocimiento nuevo y desafiante y habilidades para el uso personal o con una meta en mente para lograr en el campo culinario. Los estudiantes aprenderán técnicas avanzadas en las áreas del uso de yerbas y especias, haciendo salsas, métodos de cocimiento (a la parrilla, sofriendo, y estofando, etc.), trabajando con una variedad amplia de equipo culinario, y la presentación de platillos. Los estudiantes explorarán una variedad de alimentos especializaos y las más actualizadas novedades en la preparación de alimentos y comidas. Los estudiantes también obtendrán experiencia en la planeación de eventos especiales y el entretenimiento con comidas. Carreras relacionadas en las artes culinarias serán examinadas con el apoyo de oradores invitados y/o en viajes de excursión. <i>Prerrequisito(s): Completar Alimentos y Nutrición o Cocinas del Mundo</i> <u>Material currículo adoptado:</u> <i>Culinary Essencials</i> , Glencoe/McGraw-Hill

*Para una descripción de los cursos académicos, vea la Sección 1.
Por favor comuníquese con el maestro si usted necesita mayor información.*

Camino de Producción Periodística (The Broadcast Journalism Pathway)

El Camino de Producción Periodística esta diseñada en proporcionar a los estudiantes la oportunidad de desarrollar las habilidades técnicas, de comunicación, y de escritura necesarias para producir una producción de alta calidad y programas de emisión en vivo. Los estudiantes entran al programa primeramente tomando *Producción de Video I/II* y ultimadamente son requeridos en demostrar habilidades y capacitación para entrar a una competencia de proyectos, los cuales son sometidos a la organización de Vídeos Educativos de Sacramento (SEVA) para ser revisados y criticados. Los estudiantes en este curso producen un programa de noticias diarias locales en la Escuela Preparatoria Cosumnes Oaks conocida como “Wolfpack TV.” Y los estudiantes son responsables por los anuncios escolares y la comunicación interna en la escuela. Un curso nuevo en los caminos, *Éticas en los Medios de Comunicación*, se está desarrollando y será un camino educacional requerido para todos los estudiantes.

Camino en Artes Visuales e Interpretativas (Visual and Performing Arts Pathway)

La especialización en artes visuales e interpretativas está diseñada para proporcionar a los estudiantes que tengan un fuerte deseo y motivación, estudios centrados en una diversidad de disciplinas artísticas. La especialización en artes visuales e interpretativas (Visual and Performing Arts (VAPA)) proporciona un ambiente que fomente las conexiones interdisciplinarias que se encuentran en todas las áreas de expresión artística. Los estudiantes de la especialización VAPA comparten experiencias que reconocen y valoran la diversidad cultural de la expresión artística y que fomentan las artes dentro de la comunidad. Los estudiantes de la especialización VAPA también realizan cursos fuera de su área de interés principal, participan en servicio en la comunidad que apoya las artes y mantienen normas académicas altas. Los estudiantes de la especialización VAPA tendrán acceso a asesoría de carrera y universitaria y apoyo en sus clases académicas normales.