



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

TERCERO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022								DÍA	ASIGNATURA
ABRIL	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	8	Elab. Alimentos de baja complejidad
								19	Servicio de comedores, bares y salones.
					1	2	3	20	Ciencias para la ciudadanía
	4	5	6	7	8	9	10	20	Matemática
	11	12	13	14	15	16	17	21	Planificación, Recepción y Diseño buffet
	18	19	20	21	22	23	24	22	Elab. Alimentos de baja complejidad
	25	26	27	28	29	30		26	Higiene para la elaboración de alimentos
								29	Inglés

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
Elab. alimentos baja complejidad	Entrega y disertación Vocabulario Técnico	Palabras entregadas desde el Vocabulario técnico de la especialidad	Rubrica contiene: Presentación personal, calidad de la información y apoyo audiovisual, Dominio de tema a disertar, entre otros.
Planificación, Recepción y diseño buffet	Prueba Teórica: Desarrollar y planificar menú de 3 tiempos con 2 opciones para 3 días, incluyendo ingredientes y gramajes.	Planificar, Ponderar y estandarizar cada preparación y receta	Pauta de Evaluación
Elab. Alimentos baja complejidad	Conocer técnicas de corte y tipos de corte asociados a la gastronomía	Nombres y tipos de cortes, medidas, usos más comunes, alimentos asociados al corte requerido	Evaluación en Taller. Rubrica contiene: uniforme completo, presentación en horario correcto, medidas de higiene, calidad de corte adecuado a las especificaciones técnicas.
Higiene para la elaboración de alimentos	Reconocer bacterias asociadas a los alimentos, etas, Temperaturas de riesgo de los alimentos.	Materia y actividades realizadas en clases, desarrollar trabajo de investigación	Rubrica aplicada a PPT : coherencia de la información, presentación personal, tono de voz, Dominio de tema.
Servicio de Comedores, Bares y Salones	Reconocer características del servicio americano, a la rusa, Gueridon, Frances e inglés	Áreas de producción y servicio, tipos de servicios gastronómicos, características principales, ventajas y desventajas	Prueba Escrita.
Inglés - Articulación con Gastronomía	OA 03: Utilizar su conocimiento del inglés en la comprensión y producción de textos orales y escritos breves y claros, con el fin de construir una postura personal crítica en contextos relacionados con sus intereses e inquietudes.	Lectura y correcta pronunciación de receta seleccionada, identificar título, ingredientes e instrucciones en inglés. Mostrar algunos utensilios o ingredientes y responder preguntas en inglés al público sobre su receta.	Rúbrica de evaluación: Borrador español-inglés, presentación personal (uniforme de especialidad), organización y trabajo en equipo, presentación oral de receta en inglés (Tono de voz, dominio del tema), uso de vocabulario técnico y material de apoyo, poster: con título, ingredientes, herramientas y utensilios, instrucciones, imágenes, creatividad, decoración, responde preguntas sobre la receta.
Ciencias para la ciudadanía	OA 3	Trabajo práctico de las I.T.S.	Rubrica de evaluación