



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

CUARTO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022								DÍA	ASIGNATURA
<b>ABRIL</b>	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	6	Elaboración Bebidas Alcoholicas
								7	Inglés
					1	2	3	11	Matemática
	4	5	6	7	8	9	10	19	Cocina Chilena
	11	12	13	14	15	16	17	20	Cocina Intercional
	18	19	20	21	22	23	24	21	Ciencias para la ciudadanía
	25	26	27	28	29	30		28	Primer avance de proyecto

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
Elab. Bebidas alcoholicas	Preparar cocteles de consumo habitual	Realizar el trabajo en duplas entregado en clases.	Pauta de Evaluacion.
Cocina Chilena	Reconocer los diferentes Metodos de coccion, ingredientes característicos de la zona Norte, Reconocer la Identidad de la Gastronomía Nortina.	Metodos de coccion, tipos de corte, vovabulario Tecnico y trabajo practico en taller. se asocia la asignatura de elaboracion de menu y cartas.	Pauta de Evaluacion.
Cocina internacional	Reconocer la gastronomia internacional a traves de los diferentes tipos de recetas, ingredientes y tradiciones.	Metodos de coccion, tipos de corte, vovabulario Tecnico y trabajo practico en taller. se asocia la asignatura de elaboracion de menu y cartas.	Pauta de Evaluacion.
Inglés	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.	Presentar trabajo del "micro-cuento" en formato físico, digital y previos borradores en inglés y español realizados en clases.	Evaluación de proceso con rúbrica
Ciencias para la ciudadanía	OA 3	Infografía con tematicas medio ambientales	Evaluacion de proceso