



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

TERCERO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022								DÍA	ASIGNATURA
MAYO	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	2	Religión
								6	Elab. Alimentos baja complejidad.
							1	10	Higiene
	2	3	4	5	6	7	8	11 - 18	Ciencias para la ciudadanía
	9	10	11	12	13	14	15	13	Elaboración de alimentos de baja complejidad
	16	17	18	19	20	21	22	18	Inglés
	23	24	25	26	27	28	29	24	Servicio de comedores, bares y salones
	30	31						25	Matemática
								25	Articulación Filosofía - Educación Ciudadana
								26	Planificación / Recepción / Buffet
								30	Lenguaje

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
Planificación / Recepción / Buffet	Reconocer insumos según cada preparación, clasificar un buen abastecimiento según familia de productos, presentar elaboración según normas de higiene y seguridad alimentaria.	Buena planificación y abastecimiento de acuerdo a las materias primas, vocabulario técnico y poner en práctica métodos de cocción	Pauta de Evaluación
Lenguaje	OA 8	Lectura Domiciliaria: Noche de viernes	Prueba escrita sumativa
Religión	OA1	Autoestima, pensamiento crítico y resiliencia.	Evaluación formativa.
Matemáticas	OA2	- Concepto y cálculo de logaritmos. - Reconoce la función cuadrática.	Evaluación formativa
ciencias para la ciudadanía	OA3	MÓDULO: BIENESTAR Y SALUD	"evaluación institucional (18/5) revisión de cuaderno. (pauta) (11/5)
Inglés	OA3	Vocabulario en inglés y español enfocado en la temática laboral.	Evaluación escrita
Articulación Filosofía - Educación Ciudadana	Educación Ciudadana: OA1 Filosofía: OA1	Afiche descriptivo: Fundamentos e importancia de la Filosofía y Educación Ciudadana.	Pauta de Evaluación
Elaboración de alimentos baja Complejidad	Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.	tipos de cortes, clasificación y montaje de ensaladas.	Pauta de Evaluación. Elaboración PPT.
Higiene para Elab. de alimentos.	OA 6 Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.	Contenidos vistos en aula.	Prueba Evaluación.

Servicio de Comedores, bares y Salones.	OA 8 Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.	Clasificación de Petit Menage. Montaje de mesa formal.	
--	--	--	--