



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

CUARTO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022								DÍA	ASIGNATURA
MAYO	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	2	Religión
								12, 19	Ciencias para la Ciudadanía
							1	13, 20	Elab.bebidas alcoholicas.
	2	3	4	5	6	7	8	16, 20	Matemáticas
	9	10	11	12	13	14	15	19	Inglés
	16	17	18	19	20	21	22	20	Educación Ciudadana
	23	24	25	26	27	28	29	25	Cocina Internacional
	30	31						26	Emprendimiento
								27	Lenguaje
								30	Filosofía
								31	Cocina Chilena

EVALUACIONES

ASIGNATURA/ MÓDULO	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
Cocina Internacional	Reconocer las costumbres y recetas clasicas de cada Pais segun lo asignado por el Profesor.	Investigar las costumbres Tradicionales y Gastronomicas del Pais Asignado por el profesor	PAUTA DE EVALUACION
Cocina Chilena	Reconocer las costumbres y recetas clasicas de cada Region segun lo asignado por el Profesor	Investigar las costumbres Tradicionales y Gastronomicas de cada Region Asignado por el profesor	PAUTA DE EVALUACION
Lenguaje	OA8	Lectura domiciliaria: "Ayer"	Prueba escrita sumativa
Filosofía	OA1	Desarrollar perspectivas sobre el quehacer filosófico, considerando su origen y finalidad a partir de un contexto específico.	Rúbrica de evaluación.
Religión	OA1	Autoestima, pensamiento crítico y resiliencia.	Evaluación formativa
EMPRENDIMIENTO Y EMPLEABILIDAD		2 AVANCE DEL PROYECTO FORMALIZACION Y MK	EVALUACION SUMATIVA
Matemáticas	OA2	Construcción de tabla de frecuencia y medidas de tendencia central de datos agrupados.	Actividad grupal evaluada.
Ciencias para la ciudadanía	OA3	Módulo Ambiente y Sostenibilidad	evaluación institucional (19/5) revisión de cuaderno. (pauta) (12/5)
Inglés	OA03	Vocabulario en inglés y español enfocado en la temática laboral	Evaluación escrita
Educación Ciudadana	OA1	Participación de la democracia en Chile. Sistema de partidos políticos. Representación Democrática. construcción de un país más justo Páginas 7 a 27 del texto escolar	Evaluación Institucional
Bebidas Alcoholicas	OA 3 Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de	PPt tipos de bebidas sin Alcohol.	Muestra de productos elaborados.