



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

TERCERO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022		DÍA							ASIGNATURA / MÓDULO
SEPTIEMBRE	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	6	Higiene elaboración de alimentos. Elaboración Cocktail.
				1	2	3	4	7	Inglés
				8	9	10	11	7	Ciencias para la ciudadanía
	5	6	7	8	9	10	11	9	Elaboración de alimentos. Actividad: "Carnaval de la Empanada."
	12	13	14	15	16	17	18	14	Matemática
	19	20	21	22	23	24	25	15	Recepción , Planificación y Buffet
	26	27	28	29	30			26	Religión
								26	Filosofía
								26	Lengua y Literatura
								27	Servicio de comedores: Protocolo de atención y servicio.

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	DÍA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
Inglés	7	OA 01	Vocabulario técnico, cooking verbs, tools, utensils, etc. Creación de Technical Pictionary	Lista de cotejo
Recepción y Planificación	15	Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características	Organiza insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar, aplicando durante todo el proceso la normativa de higiene.	Pauta de Evaluación
Religión	26	OA 3	Inteligencia Emocional	Evaluación Sumativa
Filosofía	26	OA 2	Realidad y Cambio	Portafolio
Ciencias para la ciudadanía	7	OA 3	Riesgos Socionaturales	Confección afiche informativo
Lengua y Literatura	26	OA 1 - 2 - 3 - 4 - 5	Discurso público, efecto estético, la reseña.	Evaluación Sumativa
Matemática	14		Medidas de tendencia central	Evaluación de proceso