



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

CUARTO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022								DÍA	ASIGNATURA / MÓDULO
<b>SEPTIEMBRE</b>	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	8	Ciencias para la ciudadanía
				1	2	3	4	13	Cocina Chilena
			8		9	10	11	15	Ciencias para la ciudadanía
	5	6	7					22	Ciencias para la ciudadanía
	12	13	14	15	16	17	18	28	Religión
	19	20	21	22	23	24	25	28	Innovacion y Coc. Internacional
	26	27	28	29	30				

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	DÍA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
<b>Cocina Chilena y Elaboración de Menú</b>	13	OA1 Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta.	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Pauta de evaluación
<b>Innovacion y Cocina Internacional</b>	28	OA 2 Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.	Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones considerando un trabajo prolijo.	Pauta de evaluación
<b>Ciencias para la ciudadanía</b>	15-22	OA2	Avances tecnológicos	Exposición Oral
<b>Ciencias para la ciudadanía</b>	8	OA3	Avances tecnológicos	Informe Escrito
<b>Religión</b>	28	OA 3	Inteligencia Emocional	Evaluación Sumativa
<b>Inglés</b>	1 y 8	OA 01	Completar guía de vocabulario técnico y creación de Technical pictionary	Guía de trabajo + lista de cotejo
<b>Matemática</b>		OA 1: Fundamentar decisiones en el ámbito financiero y económico personal o comunitario, a partir de modelos que consideren porcentajes, tasas de interés e índices	Actividades en clases. Semana a semana.	Revisión de cuadernos.