

## Calendarización de evaluaciones Agosto/Septiembre 3° Medio B

Estimados Apoderados:

Junto con saludar, le compartimos la calendarización de las evaluaciones que los estudiantes del curso rendirán durante los meses de Agosto - Septiembre:

### LENGUA Y LITERATURA

Fechas	<i>Evaluación Formativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
29/07 19/08	Desarrollo guía comprensión lectora Borrador trabajo grupal pérgola de las flores
Fechas	<i>Evaluación Sumativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
20/08 10/09	Análisis e interpretación textual Representación pérgola de las flores

### ❖ MATEMÁTICA

Fechas	<i>Evaluación Formativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
09 de agosto	Control : ángulo inscrito y central
Fechas	<i>Evaluación Sumativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
30 de agosto	Evaluación escrita : teoremas circunferencia

### ❖ EDUCACIÓN CIUDADANA

Fechas	<i>Evaluación Formativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
13 AGOSTO 10 SEPTIEMBRE	-Investigación Institución Judicial (trabajo de clases) -Guía de trabajo (Derechos Humanos)
Fechas	<i>Evaluación Sumativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
20 AGOSTO 01 OCTUBRE	-Exposición Institución Judicial Chilena -Investigación y presentación infografía personajes destacados Derechos Humanos

### ❖ CIENCIAS PARA LA CIUDADANÍA

Fechas	<i>Evaluación Formativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
5 agosto 26 agosto	Revisión de cuadernos Módulo Seguridad, prevención y Autocuidado. Guía de aprendizaje Módulo Seguridad, prevención y autocuidado.
Fechas	<i>Evaluación Sumativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
23 septiembre	Trabajo Tríptico sobre prevención y Seguridad en la Especialidad.

### ❖ INGLÉS

Fechas	<i>Evaluación Formativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
24/07 - 07/08	TRABAJO DE PROCESO: ELABORACIÓN DE UNA CARTA → LISTA DE COTEJO Present simple, present continuous, sequence connectors, greetings, and key words. Evaluación clase a clase del trabajo de proceso
Fechas	<i>Evaluación Sumativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
07/08	TRABAJO DE PROCESO: PRESENTACIÓN DE LA CARTA FINAL → RÚBRICA Present simple, present continuous, sequence connectors, greetings, and key words. Presentación de la carta: edición final. Máximo plazo: 13/08

### ❖ FILOSOFÍA

Fechas	<i>Evaluación Formativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
12 / 08 09 / 09	Guía de trabajo sobre pasos de análisis de textos filosóficos Revisión de actividades en el cuaderno de la asignatura, Proceso de trabajo.
Fechas	<i>Evaluación Sumativa:</i> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
29 / 07 02 / 09	Lectura e interpretación de Textos Filosóficos. Creación de textos filosóficos e interpretación de la realidad

❖ **PLAN COMÚN ELECTIVO: HISTORIA**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
19 JULIO 23 AGOSTO	Trabajo en clases (Mapa Economía) Preparación presentación Pérgola de las Flores
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
02 AGOSTO 06 SEPTIEMBRE	Mapa Economía Mundial Presentación Pérgola de las Flores

❖ **PLAN COMÚN ELECTIVO: ARTES VISUALES**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
23/8	Proyecto Color , uso y manejo del color en sus creaciones, teoría del color Lista de cotejo
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
30/8	Trabajo práctico, Proyecto de teñidos SHIBORI Rúbrica

❖ **PLAN COMÚN ELECTIVO: ARTES MUSICALES**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
23 de agosto	Evaluación por trabajo práctico musical en la clase.
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
7 de septiembre	Evaluación práctica del avance del repertorio interpretado.

❖ **PLAN COMÚN ELECTIVO: EDUCACIÓN FÍSICA Y SALUD**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
02 Agosto 09 Agosto 23 Agosto 30 Agosto	TRABAJO DE PROCESO: Creación y ejecución de coreografía Pérgola de las Flores. → LISTA DE COTEJO. Evaluación clase a clase del trabajo de proceso.
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
06-07 Septiembre.	TRABAJO DE PROCESO: PRESENTACIÓN EN ACTO DE FIESTAS PATRIAS → RÚBRICA Presentación de las coreografías en la obra de teatro “La Pérgola de las flores”

❖ **PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
29 de Julio	Fichas técnicas de costos Regla 3 simple
12 de Agosto	Trabajo práctico fichas técnicas “Mi evento”
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
26 de Agosto 09 de Septiembre	Presentación de la Propuesta de “Mi evento” Prueba Escrita “costos de recetas”

❖ **PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
13 de Agosto	Los y las Estudiantes realizan Prueba Escrita sobre los contenidos abordados en el desarrollo del reto, basados en las necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cálculo de gramajes para buffet</li> <li>● Diseño de buffet</li> <li>● Planificación de buffet temáticos</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Tabla de Especificaciones
27 de Agosto	Los y las Estudiantes realizan Exposición oral sobre los AVANCES del reto basado en necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cálculo de gramajes para buffet</li> <li>● Diseño de buffet</li> <li>● Planificación de buffet temáticos</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Escala de apreciación
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
3 de Septiembre	Los y las Estudiantes realizan Prueba Escrita sobre los contenidos abordados en el desarrollo del reto, basados en las necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cálculo de gramajes para distintos tipos de buffet</li> <li>● Diseño de buffet de bodas (Layout)</li> <li>● Planificación de buffet temáticos sobre 100 pág.</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Tabla de Especificaciones
10 de Septiembre	Los y las Estudiantes realizan Exposición oral sobre los AVANCES del reto basado en necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cálculo de gramajes para buffet</li> <li>● Diseño de buffet</li> <li>● Planificación de buffet temáticos</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Escala de Apreciación

❖ **SERVICIO DE COMEDORES,. BAR Y SALONES**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
01 agosto	Elaborar un juego de roles (Garzon / Cliente) creando una situación real de atención al cliente, demostrando vocabulario técnico, prolijidad y seguridad. <b>Pauta de cotejo.</b>
05 septiembre	Presentar los tipos de restaurante y sus Tenedores. Presentación de forma oral con breve exposición de su tema. <b>Pauta de cotejo.</b>
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
22 de agosto	Presentación oral grupal. Evaluación global de técnicas realizadas (técnica de repaso, montaje de mesa, atención al cliente, servicio a la mesa.) <b>Escala de apreciación.</b>
26 septiembre	Exposición Los tipos de clientes. Presentación de forma oral con breve exposición de su tema. <b>Escala de apreciación.</b>

❖ **RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
06 de Agosto 03 de Septiembre	Trabajo práctico Proveedores regionales locales Trabajo de investigación Importancias de la recepción en los restaurant
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
20 de agosto 10 de Septiembre	“ sistema de control de existencias” - trabajo práctico Aplicación de control de existencia - Taller práctico

❖ **ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
31 de Julio 21 agosto	Trabajo Práctico “Recetarios para principiantes” - Escala de apreciación Taller Practico “Tecnicas basicas de cocina” - Pauta de cotejo
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
28 de Julio 11 de Septiembre	Taller Práctico “Ayudas de cocina, Fondos, estructuradores de sabor - Rúbrica de evaluación Taller Practico “Tecnicas basicas de pasteleria” - Rúbrica de evaluación

❖ **HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
6 de Agosto	Los y las Estudiantes realizan Prueba Escrita sobre los contenidos abordados en el desarrollo del reto, basados en las necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en los procesos productivos. (3 principios de 7)</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Tabla de Especificaciones
13 de Agosto	Los y las Estudiantes realizan Exposición oral sobre los AVANCES del reto basado en necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en los procesos productivos. (3 principios de 7)</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Escala de apreciación
<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Sumativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, prueba escrita, otros)
3 de Septiembre	Los y las Estudiantes realizan Prueba Escrita sobre los contenidos abordados en el desarrollo del reto, basados en las necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en los procesos productivos. (Todos los Principios)</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Tabla de Especificaciones
24 de Septiembre	Los y las Estudiantes realizan Exposición oral sobre los AVANCES del reto basado en necesidades de empresas del rubro gastronómico, <b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en los procesos productivos. (Todos los Principios)</li> </ul> <b>Instrumento a utilizar:</b> Escala de Apreciación

❖ **ORIENTACIÓN**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
Agosto	Aplicación DIA Socioemocional monitoreo.

❖ **RELIGIÓN**

<b>Fechas</b>	<b>Evaluación Formativa:</b> especificar contenido, instrumento a utilizar (formulario, trabajo práctico, presentación, otros)
02 / 08 27 / 09	Creación de ensayo sobre la Libertad y la condición Humana Revisión de cuaderno y trabajo

Atte. Profesor/a Tutor/a.