



Instrumento de Evaluación Sumativa.

I Parte. Administrativa.

Duración de la prueba: 120 min.

C.T.P La Suiza

Especialidad: Turismo Alimentos y Bebidas.

Nivel: Duodécimos.

Sub-Área: Cocina Fusión y El Menú

Prof. Yury Aguilar Salmerón.

I Periodo.

Nombre del Estudiante:

Fecha: _____

Puntuación total: 30 pts.

Valor porcentual: 25%

Puntuación obtenida: _____

Calificación obtenida: _____

Porcentaje Obtenido: _____

Sección: _____

Fecha de entrega: **7 mayo del 2021**

Canal de comunicación: (correo electrónico, plataforma teams, whatsapp u otros)

1.1 Instrucciones Generales:

Lea y analice el documento que se le brinda para que posteriormente proceda a realizar las diferentes actividades.

2. Utilice los recursos que considere necesarios para la elaboración de la práctica.

3. Anote su nombre completo donde se le solicita.

4. Este instrumento de evaluación sumativa debe ser resuelta de manera individual.

5. El instrumento de evaluación sumativa tiene como objetivo lograr mediante un instrumento de evaluación sumativa conocer el grado de desempeño de los indicadores desarrollados en la educación a distancia.

6. El instrumento de evaluación sumativa será enviado a los estudiantes el día 07 de mayo del 2021.

7. El instrumento de evaluación sumativa consta de 2 páginas enumeradas.

8. La devolución del instrumento de evaluación sumativa tiene como fecha límite el 7 de mayo del presente año.

9. Si no responde a esta evaluación sumativa en el tiempo establecido su nota para este será de 0.

10. Este instrumento será evaluado mediante una tabla de indicadores anexada al documento.

Resultado de aprendizaje

Diseñar eficientemente una receta estándar para la preparación de platillos en la cocina de un hotel.

Procedimiento: El o la estudiante debe elaborar un platillo; ejemplo arroz con pollo y un acompañamiento (libre elección), seguido va a crear una ficha técnica o receta estándar del platillo que preparo. Deberá enviar la ficha técnica a la profesora para su respectiva revisión

La evaluación se realizará con las evidencias presentadas. A continuación, se enumeran las diferentes formas de presentar evidencias:

1. Mediante un pequeño documento en Word o físico, en donde presente lo solicitado por la profesora.

Etapas del proceso	Indicadores	Puntos del indicador	1 pt	2 pts	Escala 3 pts	4 pts	5 pts
Etapas # 1 Puesta a punto	1.1 Aplica normas de higiene (Uniforme completo, lavado de manos).	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
	1.2 Realiza el mise en place. (Incluye limpieza de cocina y utensilios).	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Etapas #2 Elaboración de los alimentos.	2.1. Elabora diferente receta del platillo seleccionado	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
	2.3 Demuestra los pasos para la elaboración del platillo	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Etapas #3 Presentación del plato terminado y la ficha técnica.	3.1 Presenta la ficha técnica terminada.	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
	3.2 Realiza el montaje respectivo del plato elaborado.	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Total de puntos		30 pts					
Puntos obtenidos							
Calificación obtenida							
Porcentaje obtenido							

