



Instrumento de Evaluación Sumativa.

I Parte. Administrativa.

Duración de la prueba: 120 min.

C.T.P La Suiza

Especialidad: Turismo Alimentos y Bebidas.

Nivel: Undécimos.

Sub-Área: Cocina Básica

Prof. Yury Aguilar Salmerón.

I Periodo.

Nombre del Estudiante: _____

Puntuación total: 15 pts.

Valor porcentual: 25%

Puntuación obtenida: _____

Calificación obtenida: _____

Porcentaje Obtenido: _____

Sección: _____

Fecha: _____

Fecha de entrega:

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 23 de abril 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

Desarrollar un posible proyecto de emprendimiento, sobre un restaurante, soda o lugar gastronómico que desee (libre elección)

Procedimiento: El o la estudiante debe elaborar un pequeño proyecto, donde presentara las áreas de trabajo con las que debe contar su local, hacer un inventario del mobiliario, equipo y utensilios que necesitara, además debe incluir el personal con el que contara para iniciar sus labores.

Pasos por seguir:

- Asignar un nombre al restaurante o soda, seguidamente crear una visión y una Misión para su restaurante.
- Después vamos a crear un croquis sobre las diferentes áreas con las que contara su restaurante o soda.
- Seguidamente vamos a realizar un inventario de Mobiliario, Equipo y Utensilios que necesitaremos
- Finalmente haremos un listado sobre nuestros posibles colaboradores.

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
Eta # 1 Croquis del restaurante	1.1 Distingue las diferentes áreas de una cocina	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Eta #2 Inventario del Mobiliario y Equipo	2.1. Reconoce el mobiliario, equipo y utensilios a utilizar en una cocina	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
Eta #3 Listado de posibles colaboradores	3.1 Reconoce la brigada de un restaurante	5	Insuficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
Total de puntos		15 pts					
Puntos obtenidos							
Calificación obtenida							
Porcentaje obtenido							

