 Coordinación Nivel II

***GUÍA DEL ALUMNO***

1. ***DATOS GENERALES***

TRIMESTRE : I

CURSO : Ed. para el trabajo

GRADO : 3ro.

PROFESOR : Alexander Cisneros Figueroa

HORAS SEMANALES : 1

1. ***UNIDADES DE LA ASIGNATURA***

|  |  |
| --- | --- |
| TRIMESTRE | **UNIDAD** |
| **I** | Planteamiento lógico |

1. ***CONTENIDOS DE OBJETIVOS FUNDAMENTALES E INDIVIDUALES DEL I TRIMESTRE***
   1. **COMPETENCIA**: Se desenvuelve en entornos virtuales generados por las TIC
   2. **CAPACIDAD:**

Crea objetos virtuales

1. **CONTENIDOS FUNDAMENTALES**

**DURACIÓN: Del 04 de marzo al 24 de mayo**

* Términos básicos de programación.
* Operadores y jerarquía.
* Datos de entrada, proceso y salida.
* Condicionales.
* Contadores - Acumuladores y bucles

1. ***ORIENTACIONES METODOLÓGICAS***
   * 1. Los temas se desarrollan de acuerdo a las unidades formativas elaboradas.
     2. Las sesiones de aprendizaje se realizarán en el laboratorio según el tema a tratar.
     3. El estudiante respetará las normas de conducta y desempeño en el laboratorio, dados el primer día del trimestre.
     4. No se encargarán trabajos a casa. Éstos se desarrollarán en la misma sesión de laboratorio.
     5. El desempeño de los estudiantes se monitorea desde el pupitre del docente. Desde la máquina del docente se observa el trabajo de cada uno de los estudiantes conectados a través de la red.
     6. En el intranet del colegio se publicarán el desarrollo de los temas a través de videotutoriales, manuales, así como las evaluaciones del laboratorio.
2. ***RECURSOS Y MEDIOS***

* Fichas de trabajo.

1. ***SISTEMA DE EVALUACIÓN.***
2. ***Inicio****:* participación en clases, comentario crítico.
3. ***Desarrollo:*** Participación activa, desarrollo de actividades.
4. ***Cierre:*** presentaciones de productos previstos en la unidad, prácticas calificadas.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sistema de evaluación*** | ***¿Qué se evaluará?*** |
| ***Proceso*** | Participación en clase, comentarios críticos, desarrollo de actividades. |
| ***Final*** | presentaciones de productos previstos en la unidad, prácticas calificadas. |
| ***Total*** |  |