

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 29 de Mayo al 02 de Junio 2023

III° MEDIO B

Horario	Lunes 29 DE MAYO	Martes 30 DE MAYO	Miércoles 31 DE MAYO	Jueves 01 DE JUNIO	Viernes 02 DE JUNIO
1° y 2° HORA	<p><u>ELAB. B COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Métodos de cocción Mixta. conceptos, usos, cuidados. Materiales: Cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u> OA: 1, 6, 8 Actividad: Realizar informe respecto a la participación ciudadana Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche -Celular</p>	<p><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u> OA: 4 Actividad: II UNIDAD: “ Costos estándares de la producción. 1.- Unidades de medida Materiales: Cuaderno Lápiz Proyector</p>	<p><u>ALMACENAMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Almacenamiento de abarrotes Materiales: Cuadernos Lápiz</p>	<p><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Reconocer los agentes infecciosos. Apoyo de ppt y video educativo. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos de baja complejidad. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas.</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 6 Actividad: Elaborar infografía creativa indicando cómo llega a la verdad el método filosófico Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estupe -Celular -Lápices o plumones de colores -Cartulina o papelógrafo</p>	<p><u>INGLÉS (Y.M)</u> OA: 9-14 Actividad: Aplican contenido unidad 2 en guía de trabajo. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • guía • lápiz 	<p><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u> OA: 8 Actividad: Montaje y servicio de buffet de variedad de panes Materiales: Materias primas Taller de cocina y servicio</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos de baja complejidad. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas.</p> <p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos manteniendo equipos y utensilios en orden y limpieza. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas, programa de limpieza y desinfección.</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos de baja complejidad. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas.</p> <p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos manteniendo equipos y utensilios en orden y limpieza. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas, programa de limpieza y desinfección.</p>
----------------------------	---	---	---	--	--

<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>MATEMÁTICA (C.V)</u> OA: 03 Actividad: Trabajo de realización de gráficos matemáticos de distintas funciones exponenciales Materiales: cuaderno y estuche</p>	<p><u>TALLER PAES LENGUAJE (C.E)</u> OA: 1, 3 Actividad: “La metamorfosis” de Franz Kafka, evaluación comprensión lectora Materiales: estuche, cuaderno</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1, 3 Actividad: “La metamorfosis” de Franz Kafka, evaluación comprensión lectora Materiales: estuche, cuaderno</p>	<p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Montaje y servicio de buffet de variedad de panes Materiales: Materias primas Taller de cocina y servicio</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos manteniendo equipos y utensilios en orden y limpieza. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas, programa de limpieza y desinfección.</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos manteniendo equipos y utensilios en orden y limpieza. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas, programa de limpieza y desinfección.</p>
<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>MATEMÁTICA (C.V)</u> OA: 03 Actividad: Comprensión de las características esenciales de una función exponencial, trabajo de sistematización de una situación de comportamiento exponencial Materiales: cuaderno y lápiz</p> <p><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></p> <p>Religión (C.L) OA: - Actividad: Trabajo valor del mes. Materiales: -</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1, 3 Actividad: “La metamorfosis” de Franz Kafka, evaluación comprensión lectora Materiales: estuche, cuaderno</p>	<p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Montaje y servicio de buffet de variedad de panes Materiales: Materias primas Taller de cocina y servicio</p>	<p><u>PASTELERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Elaboración de productos de la pastelería clásica nacional e internacional, aplicando técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos. Materiales: Uniforme, materias primas básicas de pastelería, repostería y panificación.</p>	

	<p>Ed. Física (R.T) OA: 1 Actividad: Evaluación prueba de sentadillas (10 repeticiones) Materiales: Botella con agua</p>				
9°	<p><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></p> <p>Religión (C.L) OA: - Actividad: Trabajo valor del mes. Materiales: -</p> <p>Ed. Física (R.T) OA: 1 Actividad: Desarrollar la resistencia cardiovascular a través del test de naveta Materiales: Botella con agua</p>	<p><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Reconocer los agentes infecciosos. Apoyo de ppt y video educativo. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>ORIENTACIÓN (J.F)</u> OA: sin numero Actividad: Materiales:</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicación de métodos de cocción, cortes, higiene y manipulación de alimentos, trabajo en equipo, elaboración de productos manteniendo equipos y utensilios en orden y limpieza. Materiales: Uniforme de cocina, utensilios, materias primas, programa de limpieza y desinfección.</p>	