

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 29 de Mayo al 02 de Junio 2023

IV° 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>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: La tecnología y sus aplicaciones. Apoyo de ppt y video educativo. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de platos tradicionales de la gastronomía nacional, respetando ingredientes y preparación, trabajo en equipo, cortes, métodos de cocción. Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (C.V)</u> OA: 01 Actividad: Presentaciones orales de los trabajos relacionados con instituciones financieras importantes del país Materiales: cuaderno y lápiz</p>	<p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 2 Actividad: Comprender el concepto de la “moral” Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche -Celular</p>	<p><u>MATEMÁTICA (C.V)</u> OA: 01 Actividad: Finalización de las presentaciones orales sobre instituciones financieras Materiales: cuaderno y estuche <u>INGLÉS (Y.M)</u> OA: 9-14 Actividad: Aplican contenido unidad 2 en guía de trabajo. Materiales: <ul style="list-style-type: none"> • guía • lápiz </p>
3° y 4° HORA	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de platos tradicionales de la gastronomía Internacional, respetando ingredientes y preparación, trabajo en equipo, cortes, métodos de cocción. Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de platos tradicionales de la gastronomía nacional, respetando ingredientes y preparación, trabajo en equipo, cortes, métodos de cocción. Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u> OA: 6, 8 Actividad: Construir trabajo investigativo en torno a la participación ciudadana Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche -Celular <u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Tipos de eventos gastronómicos 1,- Menú para coctel</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Elaboración Tragos línea collins, cooler y nutritivos Materiales: Materias Primas Taller de coctelería y cocina 1</p>

				<p>Los alumnos diseñan menú para coctel en tres niveles de calidad</p> <p>Materiales:</p> <p>Sala de clases</p> <p>Cuaderno</p>	
5° y 6° HORA	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></p> <p>OA: 2 y 4</p> <p>Actividad:</p> <p>Taller práctico, elaboración de platos tradicionales de la gastronomía Internacional, respetando ingredientes y preparación, trabajo en equipo, cortes, métodos de cocción.</p> <p>Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></p> <p>OA: 1</p> <p>Actividad:</p> <p>Taller práctico, elaboración de platos tradicionales de la gastronomía nacional, respetando ingredientes y preparación, trabajo en equipo, cortes, métodos de cocción.</p> <p>Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></p> <p>OA: -</p> <p>Actividad:</p> <p>Trabajo comprensión de lectura.</p> <p>Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto escolar.</p> <p><u>TALLER PAES (C.E)</u></p> <p>OA: -</p> <p>Actividad:</p> <p>Trabajo comprensión de lectura.</p> <p>Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto escolar.</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u></p> <p>OA: 5</p> <p>Actividad: Tipos de eventos gastronómicos 1,- Menú para coctel</p> <p>Los alumnos diseñan menú para coctel en tres niveles de calidad</p> <p>Materiales:</p> <p>Sala de clases</p> <p>Cuaderno</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></p> <p>OA: 3</p> <p>Actividad:</p> <p>Elaboración Tragos línea collins, cooler y nutritivos</p> <p>Materiales:</p> <p>Materias Primas</p> <p>Taller de coctelería y cocina 1</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de platos tradicionales de la gastronomía Internacional, respetando ingredientes y preparación, trabajo en equipo, cortes, métodos de cocción. Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>REPOSTERÍA (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><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>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></p> <p><u>Religión (C.L):</u> OA: - Actividad: Trabajo valor del mes. Materiales: -</p> <p><u>Ed. Física (Y.F)</u> OA: 2 Actividad: Toma de pruebas pendientes unidad acondicionamiento físico. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Útiles de aseo 	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Tipos de eventos gastronómicos 1,- Menú para coctel Los alumnos diseñan menú para coctel en tres niveles de calidad Materiales: Sala de clases Cuaderno</p> <p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Tipos de eventos gastronómicos 1,- Menú para coctel Los alumnos diseñan menú para coctel en tres niveles de calidad Materiales: Sala de clases Cuaderno</p>	
-------------------------	--	--	---	---	--

9°	<p><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Revisión de asistencia, horario de llegada, rendimiento general académico a la fecha. Materiales: Cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>EDUCACIÓN CIUDADANA (K.N)</u> OA: 6, 8 Actividad: Construir trabajo investigativo en torno a la participación ciudadana Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque -Celular</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u> Religión (C.L) OA: - Actividad: Trabajo valor del mes. Materiales: -</p> <p><u>Ed. Física (Y.F)</u> OA: 2 Actividad: Toma de pruebas pendientes unidad acondicionamiento físico. Materiales: Útiles de aseo</p>	<p><u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u> OA: - Actividad: PRODUCTOS PARA COCTEL Materiales: Note Book Cuaderno</p>	
----	---	--	---	---	--