

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 29 de julio al 02 de agosto

III° MEDIO B

Horario	Lunes 29 DE JULIO	Martes 30 DE JULIO	Miércoles 31 DE JULIO	Jueves 01 DE AGOSTO	Viernes 02 DE AGOSTO
1° y 2° HORA	<p><u>ELAB. B COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Clasificación de las ensaladas, simples mixtas y compuestas. Materiales: Cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u> OA: - Actividad: Ensayo Paes Materiales: -Estuche -Lápiz</p>	<p><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u> OA: 4 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>ALMACENAMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Revisión de valor del mes entregado por convivencia escolar, realización de conversatorio. Materiales: Cuaderno, lápiz. <u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, métodos de cocción, procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, elaborar y producir preparaciones según receta estandarizada. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: 03 Actividad: Comprender el concepto de función logarítmica y su relación con la función exponencial. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 1 Actividad: Revisión y evaluación de hoja de trabajo sobre medicamentos. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u> OA: 8 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, métodos de cocción, procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, elaborar y producir preparaciones según receta estandarizada. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, métodos de cocción, procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, elaborar y producir preparaciones según receta estandarizada. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos establecidos de limpieza, desinfección, mantención de maquinaria, equipos y utensilios manipulados en las distintas preparaciones realizadas en el taller. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: número Actividad: Evaluación OAs descendidos: Present and Past Simple, Present and Past Continuous Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prueba ● Lápices 	<p><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión (K.N) OA: 4 Actividad: Comunicación familiar Materiales: -Cuaderno -Lápiz -Estuque</p>	<p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos establecidos de limpieza, desinfección, mantención de maquinaria, equipos y utensilios manipulados en las distintas preparaciones realizadas en el taller.</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos establecidos de limpieza, desinfección, mantención de maquinaria, equipos y utensilios manipulados en las distintas preparaciones realizadas en el taller.</p>

		<p>Ed. Física (A.F) OA: 1 Actividad: Enseñanza de los pasos básicos en “La Diablada”.</p> <p>Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Botella con agua ● Polera de Cambio ● Toalla o toallitas húmedas 		<p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>
7° y 8° HORA	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje algebraico Actividad: Control propiedades de la potencia. Materiales: -Cuaderno -Estucho</p> <p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: - Actividad: Ensayo Paes Materiales: -Estucho -Lápiz</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: - Actividad: Actividad de comprensión lectora. Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto.</p>	<p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 4 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>PASTELERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración y producción gastronómica de la pastelería y repostería nacional e internacional, aplicando técnicas y procedimientos establecidos en receta estandarizada. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	

9°	<p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: - Actividad: Ensayo Paes Materiales: -Estuche -Lápiz</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: - Actividad: Actividad de comprensión lectora. Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto.</p>	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: - Actividad: Actividad de comprensión lectora. Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto.</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos establecidos de limpieza, desinfección, mantención de maquinaria, equipos y utensilios manipulados en las distintas preparaciones realizadas en el taller. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	
----	--	---	---	---	--