

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 29 de julio al 02 de agosto

IV° 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>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 2 Actividad: Revisión y Evaluación de diapositivas sobre avances tecnológicos. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche -Presentación de ppt</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: - Actividad: Actividad de comprensión lectora. Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto.</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración y producción de preparaciones clásicas y modernas de la gastronomía nacional establecidas en receta estandarizada, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></p> <p><u>Religión (K.N):</u> OA: 4 Actividad: Comunicación familiar Materiales: -Cuaderno -Lápiz -Estuche</p> <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 1 Actividad: Enseñanza de los pasos básicos en "Caporal". Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Botella con agua ● Polera de Cambio ● Toalla o toallitas húmedas 	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: - Actividad: Evaluación OAs descendidos: Present and Past Simple, Present and Past Continuous Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prueba ● Lápices 	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA:9 Actividad: Economía S. XIX Materiales: cosas que necesitan los estudiantes .</p> <p><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Tema La honestidad y temas baile 18 fiestas patrias. ventas. Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> ENSAYO PAES</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> ENSAYO PAES</p>	<p><u>FILOSOFÍA(K.N)</u> OA: 3, 4 Actividad: Comprensión de la biopolítica Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 9 Actividad: Economía S. XIX Materiales: cuaderno lápiz <u>MENÚ (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Análisis Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> ENSAYO PAES OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración y producción de preparaciones clásicas y modernas establecidas en receta estandarizada, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> ENSAYO PAES OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración y producción de preparaciones clásicas y modernas de la gastronomía nacional establecidas en receta estandarizada, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: 03 Actividad: Conceptos básicos de funciones trigonométricas y su aplicación en fenómenos periódicos. Materiales: -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Análisis Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración y producción de preparaciones clásicas y modernas establecidas en receta estandarizada, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración y producción de preparaciones clásicas y modernas de la gastronomía nacional establecidas en receta estandarizada, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (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>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje algebraico Actividad: Propiedades de la potencia. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: - Actividad: Actividad de comprensión lectora. Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto.</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p> <p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	
--------------------------------	--	--	--	---	--

9°	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: - Actividad: Actividad de comprensión lectora. Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto.</p>	<p><u>REPOSTERÍA (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>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: - Actividad: Actividad de comprensión lectora. Materiales: cuaderno, lápiz, goma, texto.</p>	<p><u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: Defensa de proyectos feria Gastronómica. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	
----	---	--	---	--	--