

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 19 al 23 de agosto

III° MEDIO B

Horario	Lunes 19 DE AGOSTO	Martes 20 DE AGOSTO	Miércoles 21 DE AGOSTO	Jueves 22 DE AGOSTO	Viernes 23 DE AGOSTO
1° y 2° HORA	<p><b><u>ELAB. B COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 3 y 5  <b>Actividad:</b>                      Ayudas de cocina, bechamel, roux, velouté, fondos claros y oscuros.  <b>Materiales:</b> Cuaderno, lápiz.</p>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u></b>  <b>OA:</b> 3, 7  <b>Actividad:</b>                      Análisis de los problemas en los territorios  <b>Materiales:</b>                      -Lápiz                      -Cuaderno                      -Estuche</p>	<p><b><u>TALLER DE EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA.</u></b>  <b>OA:</b> 5  <b>Actividad:</b>                      Analisis literario acerca del libro "incompetente"  <b>Materiales:</b>                      -Lápiz                      -Cuaderno                      -Estuche</p> <p><b><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 4  <b>Actividad:</b> Desarrollan estandarización de recetas  <b>Materiales:</b>                      Cuaderno, copias de formatos.</p>	<p><b><u>ALMACENAMIENTO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Planificación disertación, Documentos administrativos comerciales.  <b>Materiales:</b>                      Cuaderno, lápiz</p>	<p><b><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Análisis de tema entregado por Convivencia escolar, conversatorio grupal.  <b>Materiales:</b> Cuaderno, lápiz.  <b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 3 y 5  <b>Actividad:</b> Taller práctico, aplicar técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, manejo de temperaturas adecuadas, receta estandarizada.  <b>Materiales:</b> Uniforme de cocina, materias primas.</p>
3° y 4° HORA	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b>                      Comparar y contrastar modelos de crecimiento exponencial y decrecimiento logarítmico.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno                      -Estuche</p>	<p><b><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u></b>  <b>Módulo:</b> Prevención, Seguridad y autocuidado.  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b> Construcción de tríptico de feria científica.  <b>Materiales:</b>                      -Texto escolar                      -Materiales</p>	<p><b><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 4  <b>Actividad:</b> Desarrollan estandarización de recetas  <b>Materiales:</b>                      Cuaderno, copias de formatos.</p>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 3 y 5  <b>Actividad:</b> Taller práctico, aplicar técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, manejo de temperaturas adecuadas, receta estandarizada.  <b>Materiales:</b> Uniforme de cocina, materias primas.</p>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 3 y 5  <b>Actividad:</b> Taller práctico, aplicar técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, manejo de temperaturas adecuadas, receta estandarizada.  <b>Materiales:</b> Uniforme de cocina, materias primas.</p>

			<p><b><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u></b>  <b>OA: 8</b>  <b>Actividad:</b>  Taller de montaje de mesas  <b>Materiales:</b>  Materiales de servicio, salón</p>		<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b>  <b>OA: 2 y 6</b>  <b>Actividad:</b> Taller práctico, aplicar técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, manejo de temperaturas adecuadas, receta estandarizada, higiene y manipulación de alimentos.  <b>Materiales:</b> Uniforme de cocina, materias primas.</p>
<p>5° y 6°  HORA</p>	<p><b><u>INGLÉS (A.M)</u></b>  <b>OA: 4</b>  <b>Actividad:</b>  Aprender uso de Present Simple con verbos distintos del To Be (Does, Do)  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> </ul>	<p><b><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></b>  <b>Religión (K.N)</b>  <b>OA: 5</b>  <b>Actividad:</b>  Practicar el baile de fiestas patrias de forma coordinada y fluida.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Botella con agua</li> <li>● Polera de cambio</li> <li>● Toallas o toallitas húmedas</li> </ul>	<p><b><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u></b>  <b>OA: 8</b>  <b>Actividad:</b>  Taller de montaje de mesas  <b>Materiales:</b>  Materiales de servicio, salón</p> <p><b><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u></b>  <b>OA: 8</b>  <b>Actividad:</b>  Taller de montaje de mesas  <b>Materiales:</b>  Materiales de servicio, salón</p>	<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b>  <b>OA: 2 y 6</b>  <b>Actividad:</b> Taller práctico, aplicar técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, manejo de temperaturas adecuadas, receta estandarizada, higiene y manipulación de alimentos.  <b>Materiales:</b> Uniforme de cocina, materias primas.</p>	<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b>  <b>OA: 2 y 6</b>  <b>Actividad:</b> Taller práctico, aplicar técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, manejo de temperaturas adecuadas, receta estandarizada, higiene y manipulación de alimentos.  <b>Materiales:</b> Uniforme de cocina, materias primas.</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> Eje algebraico  <b>Actividad:</b>  Introducir y resolver ecuaciones cuadráticas  <b>Materiales:</b> -Cuaderno  -Estuche</p> <p><b><u>FILOSOFÍA (K.N)</u></b>  <b>OA:</b> 4  <b>Actividad:</b>  Diferenciar conceptos claves de la epistemología  <b>Materiales:</b>  -Lápiz  -Cuaderno  -Estuche</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA:</b> 6-9  <b>Actividad:</b>  Informe escrito de gastronomía internacional  <b>Materiales:</b>  - Estuche  - Cuaderno</p>	<p><b><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 8  <b>Actividad:</b>  Taller de montaje de mesas  <b>Materiales:</b>  Materiales de servicio, salón.</p> <p><b><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 8  <b>Actividad:</b>  Taller de montaje de mesas  <b>Materiales:</b>  Materiales de servicio, salón</p>	<p><b><u>PASTERERÍA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2, 3 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elab. de masas batidas, masas quebradas y masas fermentadas, cuidados, usos, metodología de trabajo de las masas, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos.  <b>Materiales:</b> materias primas, uniforme de cocina.</p>	
<p>9°</p>	<p><b><u>FILOSOFÍA (K.N)</u></b>  <b>OA:</b> 4  <b>Actividad:</b>  Diferenciar conceptos claves de la epistemología  <b>Materiales:</b>  -Lápiz  -Cuaderno  -Estuche</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA:</b> 6-9  <b>Actividad:</b>  Informe escrito de gastronomía internacional  <b>Materiales:</b>  - Estuche  - Cuaderno</p>	<p><b><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 7  <b>Actividad:</b>  Planificación y organización de grandes cantidades  <b>Materiales:</b>  Cuadernos</p>	<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 6  <b>Actividad:</b> Taller práctico, aplicar técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, manejo de temperaturas adecuadas, receta estandarizada, higiene y manipulación de alimentos.  <b>Materiales:</b> Uniforme de cocina, materias primas.</p>	