

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 26 al 30 de agosto

III° MEDIO B

Horario	Lunes 26 DE AGOSTO	Martes 27 DE AGOSTO	Miércoles 28 DE AGOSTO	Jueves 29 DE AGOSTO	Viernes 30 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>                      Clasificación de las ensaladas, usos, aderezos, combinaciones.  <b>Materiales:</b> Cuadernos, 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>PLANIFICACIÓN (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades.  <b>Materiales:</b>                      Materias primas, materiales salones,</p>	<p><b><u>ALMACENAMIENTO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades.  <b>Materiales:</b>                      Materias primas, materiales salones,</p>	<p><b><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Trabajo valor del mes, entrega de opiniones, lluvia de ideas.  <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, realización de mantenimiento de maquinaria, equipos y utensilios, orden, clasificación y almacenaje de materias primas.  <b>Materiales:</b> cosas que necesitan los estudiantes</p>
3° y 4° HORA	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> 4  <b>Actividad:</b>                      Conocer los elementos básicos de la circunferencia y sus propiedades.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno                      -Estuche</p>	<p><b><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u></b>  <b>Módulo:</b> Seguridad, prevención y autocuidado.  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b> Construcción de maqueta sobre sustancias químicas.  <b>Materiales:</b>                      -Texto escolar                      -Materiales reciclables</p>	<p><b><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades.  <b>Materiales:</b>                      Materias primas, materiales salones,</p>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 3 y 5  <b>Actividad:</b>                      Taller práctico, realización de menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre, atención de comensales, servicio de comedores.</p>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 3 y 5  <b>Actividad:</b>                      Taller práctico, realización de mantenimiento de maquinaria, equipos y utensilios, orden, clasificación y almacenaje de materias primas.  <b>Materiales:</b> cosas que necesitan los estudiantes</p>

				<b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.	<b>HIGIENE (J.Z)</b> <b>OA:</b> 2 y 6 <b>Actividad:</b> Taller práctico, realización de mantenimiento de maquinaria, equipos y utensilios, orden, clasificación y almacenaje de materias primas. <b>Materiales:</b> cosas que necesitan los estudiantes
5° y 6° HORA	<b>INGLÉS (A.M)</b> <b>OA:</b> 8 <b>Actividad:</b> Dates in English. Days, Months, Years. <b>Materiales:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> </ul>	<b>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Botella con agua</li> <li>● Polera de cambio</li> </ul>  <b>Ed. Física (A.F)</b> <b>OA: 1</b> <b>Actividad:</b> Practicar el baile de "La Diablada" <b>Materiales:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Polera de cambio</li> <li>● Toalla o toallitas húmedas</li> <li>● Botella con agua</li> </ul>	<b>PREP. DISEÑO (J.F)</b>  <b>OA: 1</b> <b>Actividad:</b> Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. <b>Materiales:</b> Materias primas, materiales salones,	<b>HIGIENE (J.Z)</b> <b>OA:</b> 2 y 6 <b>Actividad:</b> Taller práctico, realización de menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre, atención de comensales, servicio de comedores. <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.	<b>HIGIENE (J.Z)</b> <b>OA:</b> 2 y 6 <b>Actividad:</b> Taller práctico, realización de mantenimiento de maquinaria, equipos y utensilios, orden, clasificación y almacenaje de materias primas. <b>Materiales:</b> cosas que necesitan los estudiantes

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> Eje algebraico  <b>Actividad:</b>  Introducir y practicar la resolución de ecuaciones lineales.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno  -Estucho</p> <p><b><u>FILOSOFÍA (K.N)</u></b>  <b>OA:</b> 4  <b>Actividad:</b>  Analizar la objetividad del método científico.  <b>Materiales:</b>  -Lápiz  -Cuaderno  -Estucho</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Feria científica  <b>Materiales:</b> materiales designados por ciencias.</p>	<p><b><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Preparativos 2° Jornada  Servicio de restaurante, Grandes Cantidades.  <b>Materiales:</b>  Materias primas, materiales salones,</p>	<p><b><u>PASTELERÍA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2, 3 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización de menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre, atención de comensales, servicio de comedores.  <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>  Analizar la objetividad del método científico.  <b>Materiales:</b>  -Lápiz  -Cuaderno  -Estucho</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Entrega de informe gastronómico  <b>Materiales:</b> Laboratorio de computación</p>	<p><b><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Preparativos 2° Jornada  Servicio de restaurante, Grandes Cantidades.  <b>Materiales:</b>  Materias primas, materiales salones,</p>	<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 6  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización de menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre, atención de comensales, servicio de comedores.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	