

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 19 al 23 de agosto

IV° 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><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> Módulo: Tecnología y sociedad. OA: 3 Actividad: Construcción de tríptico de feria científica. Materiales: -Texto escolar -Materiales</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Novela y contexto histórico Materiales: - Estuche - Cuaderno</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplic. de: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, receta estandarizada en la producción de alimentos de la cocina nacional tradicional, clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u> <u>Religión (K.N):</u> OA: 1 Actividad: Ensayo Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 5 Actividad: Practicar el baile de fiestas patrias de forma coordinada y fluida. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Botella con agua ● Polera de cambio ● Toallas o toallitas húmedas 	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: 4 Actividad: Aprender uso de Present Simple con verbos distintos del To Be (Does, Do) Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno ● Lápiz 	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 12 Actividad: Causas y consecuencias de la II. G. M Materiales: Cuaderno</p> <p>Lápiz</p> <p><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Valor del Mes, conversación con los alumnos acerca de convivencia. Materiales: Sala de clases</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplic. de: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, receta estandarizada en la producción de alimentos de la cocina internacional clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplic. de: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, receta estandarizada en la producción de alimentos de la cocina nacional tradicional, clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>FILOSOFÍA(K.N)</u> OA: 3, 4 Actividad: Desigualdad de género como concepto político complejo Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 12 Actividad: Causas y consecuencias de la II. G. M Materiales: Cuaderno Lápiz <u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: salida Pedagógica, feria vocacional Materiales: transporte</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Taller de preparación de tragos, variedades de caipiriñas y mojitos. Materiales: Materias primas, Utensilios</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplic. de: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, receta estandarizada en la producción de alimentos de la cocina internacional clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplic. de: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, receta estandarizada en la producción de alimentos de la cocina nacional tradicional, clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: 3 Actividad: Contrastación y verificación de modelos matemáticos utilizando herramientas tecnológicas. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: salida Pedagógica, feria vocacional Materiales: transporte</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Taller de preparación de tragos, variedades de caipiriñas y mojitos. Materiales: Materias primas, Utensilios</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplic. de: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, receta estandarizada en la producción de alimentos de la cocina internacional clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplic. de: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, receta estandarizada en la producción de alimentos de la cocina nacional tradicional, clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: 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. Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje algebraico Actividad: Introducir y resolver ecuaciones cuadráticas Materiales: -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Control de lectura: hasta página 50 de la novela. Materiales: - estuche - cuaderno</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Segunda etapa proyecto elaboración de licores. Materiales: Botellas, taller bar</p> <p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Segunda etapa proyecto elaboración de licores. Materiales: Botellas, taller bar</p>	
-------------------------	--	---	---	---	--

9°	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Revision ensayo PAES Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estuche - cuaderno 	<p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: 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. Materiales: materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Control de lectura: hasta página 50 de la novela. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estuche cuaderno	<p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Segunda etapa proyecto elaboración de licores. Materiales:</p> Botellas, taller bar	
----	--	--	--	---	--