

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 26 al 30 de agosto

IV° 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>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u></b>  <b>Modulo:</b> Tecnología y Sociedad.  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b> Construcción de maqueta sobre avances tecnológicos.  <b>Materiales:</b> c                      -Texto escolar                      -Materiales reciclables</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Control de lectura “Incompetentes”  <b>Materiales:</b> estuche</p> <p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Taller práctico, realización mise en place menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></b></p> <p><b><u>Religión (K.N):</u></b>  <b>OA:</b> 5  <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> </ul> <p><b><u>Ed. Física (A.F)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>                      Práctica de coordinación de caporal hasta sección en parejas.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Botella de agua</li> <li>● Polera de cambio</li> <li>● desodorante</li> </ul>	<p><b><u>INGLÉS (A.M)</u></b>  <b>OA:</b> 8  <b>Actividad:</b>                      Dates in English. Days, Months, Years.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> </ul>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u></b>  <b>OA:</b> 12  <b>Actividad:</b>                      Causas y consecuencias IIGM  <b>Materiales:</b> Cuaderno                      lápiz</p> <p><b><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</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>3° y 4° HORA</b></p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina, elaboración de productos de la gastronomía clásica y moderna internacional según receta estandarizada.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de servicio.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización mise en place menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>FILOSOFÍA(K.N)</u></b>  <b>OA:</b> 3, 4  <b>Actividad:</b>  Desigualdad de género como concepto político complejo  <b>Materiales:</b>  -Lápiz  -Cuaderno  -Estuque</p>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u></b>  <b>OA:</b> 12  <b>Actividad:</b>  Causas y consecuencias IIGM  <b>Materiales:</b> Cuaderno  <b>lápiz</b>    <b><u>MENÚ (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. BEB. ALCOHOL (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>5° y 6° HORA</b></p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina, elaboración de productos de la gastronomía clásica y moderna internacional según receta estandarizada.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de servicio.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización mise en place menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b>  Contrastación y verificación de modelos matemáticos utilizando herramientas tecnológicas.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno  -Estuque</p>	<p><b><u>MENÚ (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. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> número  <b>Actividad:</b>  Breve resumen  <b>Materiales:</b> cosas que necesitan los estudiantes</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina, elaboración de productos de la gastronomía clásica y moderna internacional según receta estandarizada.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de servicio.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización mise en place menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><b><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2, 3 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización mise en place menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</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 -Estuche</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 ciencia</p>	<p><b><u>MENÚ (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>EMPREDIMIENTO (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>	
-------------------------	---	--	---	--	--

9°	<p><b><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  Revisión de ensayo PAES texto 5  <b>Materiales:</b> estuche, cuaderno</p>	<p><b><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u></b>  <b>OA: 2, 3 y 4</b>  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización mise en place menú de grandes cantidades. Cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina aplicados en producción de entrada, plato principal y postre.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  Feria científica  <b>Materiales:</b> materiales designados por ciencias.</p>	<p><b><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades.  <b>Materiales:</b>  Materias primas, materiales salones,</p>	
----	---	--	--	--	--