

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><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> Modulo: Tecnología y Sociedad. OA: 3 Actividad: Construcción de maqueta sobre avances tecnológicos. Materiales: c -Texto escolar -Materiales reciclables</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Control de lectura “Incompetentes” Materiales: estuche</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></p> <p><u>Religión (K.N):</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 <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 1 Actividad: Práctica de coordinación de caporal hasta sección en parejas. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Botella de agua ● Polera de cambio ● desodorante 	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: 8 Actividad: Dates in English. Days, Months, Years. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno ● Lápiz 	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 12 Actividad: Causas y consecuencias IIGM Materiales: Cuaderno lápiz</p> <p><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. Materiales: Materias primas, materiales salones,</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina, elaboración de productos de la gastronomía clásica y moderna internacional según receta estandarizada. Materiales: Materias primas, uniforme de servicio.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. 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 IIGM Materiales: Cuaderno lápiz <u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. Materiales: Materias primas, materiales salones,</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. Materiales: Materias primas, materiales salones,</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina, elaboración de productos de la gastronomía clásica y moderna internacional según receta estandarizada. Materiales: Materias primas, uniforme de servicio.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. 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: 1 Actividad: Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. Materiales: Materias primas, materiales salones,</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina, elaboración de productos de la gastronomía clásica y moderna internacional según receta estandarizada. Materiales: Materias primas, uniforme de servicio.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje algebraico Actividad: Introducir y practicar la resolución de ecuaciones lineales. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Feria científica Materiales: materiales designados por ciencia</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. Materiales: Materias primas, materiales salones,</p> <p><u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. Materiales: Materias primas, materiales salones,</p>	
-------------------------	---	--	--	--	--

9°	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Revisión de ensayo PAES texto 5 Materiales: estuche, cuaderno</p>	<p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Feria científica Materiales: materiales designados por ciencias.</p>	<p><u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos 2° Jornada Servicio de restaurante, Grandes Cantidades. Materiales: Materias primas, materiales salones,</p>	
----	---	--	--	---	--