

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 30 de septiembre al 04 de octubre

III° MEDIO B

Horario	Lunes 30 DE SEPTIEMBRE	Martes 01 DE OCTUBRE	Miércoles 02 DE OCTUBRE	Jueves 03 DE OCTUBRE	Viernes 04 DE OCTUBRE
1° y 2° HORA	<p><u>ELAB. B COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Resumen clasificación de ensaladas y aderezos. usos, características. Materiales: Cuadernos, lápiz.</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u> OA: 3, 7, 8 Actividad: Comprensión de la participación ciudadana y la defensa de los DDHH Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Cálculo de rendimiento de materias primas. Materiales: Cuaderno, lápiz reproducción de guías</p>	<p><u>ALMACENAMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Recepción reserva de menú feria Materiales: Vales</p>	<p><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Revisión de situaciones académicas, asistencia y hojas de vida de estudiantes. Materiales: libro de clases. <u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos (brunoise, parmentier, bastón) métodos de cocción (hervir, blanquear, saltear) ayudas de cocina (roux, bechamel, fondos) trabajo en equipo, higiene y manipulación. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: 4 Actividad: Aplicar las propiedades de las cuerdas en la circunferencia para resolver problemas. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Desarrollo de trabajo escrito sobre fenómenos naturales. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque -Hojas blancas -Texto escolar</p>	<p><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Tipos de montaje de mesas Materiales: Cuaderno lápiz</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos (brunoise, parmentier, bastón) métodos de cocción (hervir, blanquear, saltear) ayudas de cocina (roux, bechamel, fondos) trabajo en equipo, higiene y manipulación. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos (brunoise, parmentier, bastón) métodos de cocción (hervir, blanquear, saltear) ayudas de cocina (roux, bechamel, fondos) trabajo en equipo, higiene y manipulación. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA:2 y 6 Actividad: Aplicar programa de aseo y trabajo diario, leer instrucciones de uso y cuidado de productos químicos de limpieza y desinfección. trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos aplicados en talleres prácticos de baja complejidad. Materiales: Programa de aseo, elementos de limpieza y desinfección. uniforme de cocina.</p>
-------------------------	--	--	---	--	---

<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: 3 Actividad: Uso de verbo auxiliar DO en la redacción de oraciones Afirmativas, Negativas e Interrogativas en Present Simple. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno ● Lápiz ● Wordwall 	<p><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></p> <p>Religión (K.N) OA: 5, 6 Actividad: Comprensión de las diferentes definiciones del espíritu Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p> <p>Ed. Física (A.F) OA: 1 Actividad: Test naveta con adaptación de tiempo: 11-6 segundos. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Botella de agua ● Polera de cambio ● Toalla 	<p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos feria gastronómica Materiales: Cuaderno, lápiz</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Aplicar programa de aseo y trabajo diario, leer instrucciones de uso y cuidado de productos químicos de limpieza y desinfección. trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos aplicados en talleres prácticos de baja complejidad. Materiales: Programa de aseo, elementos de limpieza y desinfección. uniforme de cocina.</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Aplicar programa de aseo y trabajo diario, leer instrucciones de uso y cuidado de productos químicos de limpieza y desinfección. trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos aplicados en talleres prácticos de baja complejidad. Materiales: Programa de aseo, elementos de limpieza y desinfección. uniforme de cocina.</p>
<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: 4 Actividad: Aplicar las propiedades de las cuerdas en la circunferencia para resolver problemas. Materiales: -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 4 Actividad: Evaluación escrita Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: “Hambre” ensayo escrito: ética y moralidad del ser humano Materiales: Hoja de oficio, estuche</p>	<p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos feria gastronómica Materiales: cuaderno lápiz</p>	<p><u>PASTELERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: taller práctico, elaboración de masa dulce, preparatorio de postre, feria gastronómica, técnicas de batido, temperatura y presentación. Materiales: Cuaderno, lápiz.</p>	

9°	<p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 4 Actividad: Evaluación escrita Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: “Hambre” ensayo escrito: ética y moralidad del ser humano Materiales: Hoja de oficio, estuche</p>	<p><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Cálculo de rendimiento Materiales: Cuaderno lápiz</p>	<p><u>HIGIENE (J.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Aplicar programa de aseo y trabajo diario, leer instrucciones de uso y cuidado de productos químicos de limpieza y desinfección. trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos aplicados en talleres prácticos de baja complejidad. Materiales: Programa de aseo, elementos de limpieza y desinfección. uniforme de cocina.</p>	