

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 14 al 18 de octubre

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 14 DE OCTUBRE	Martes 15 DE OCTUBRE	Miércoles 16 DE OCTUBRE	Jueves 17 DE OCTUBRE	Viernes 18 DE OCTUBRE
1° y 2° HORA	<p><b><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u></b>  <b>OA: 3</b>  <b>Actividad:</b> Evaluación de trabajo sobre investigación científica del microscopio.  <b>Materiales:</b>                      -Lápiz                      -Hojas blancas                      -Estuche                      -Texto escolar</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>                      Ensayo PAES forma 103 parte 2  <b>Materiales:</b>                      - Lápiz                      - Destacador</p> <p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>                      Taller práctico, elaboración de productos de la gastronomía clásica nacional aplicando: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, procedimientos de higiene y manipulación, montaje y presentación, degustación.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></b>  <b>Religión (K.N)</b>  <b>OA: 5</b>  <b>Actividad:</b>                      Análisis de la moral cristiana  <b>Materiales:</b>                      Lápiz                      -Cuaderno                      -Estuche</p> <p><b><u>Ed. Física (A.F)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>                      Evaluación test navetta adaptado a cancha completa.  <b>Materiales:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Polera de cambio</li> <li>● Toalla o toallitas húmedas</li> </ul> </p>	<p><b><u>INGLÉS (A.M)</u></b>  <b>OA: 3, 4</b>  <b>Actividad:</b>                      Trabajo en guía de desarrollo sobre el uso de Present Simple, con verbo auxiliar Do/Does .  <b>Materiales:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Guia de trabajo</li> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> </ul> </p>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u></b>  <b>OA: 7</b>  <b>Actividad:</b>                      Entrega guía salida pedagógica  <b>Materiales:</b> Cuaderno lápiz</p> <p><b><u>ORIENTACIÓN (J.F)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>                      Análisi feria, Licenciatura  <b>Materiales:</b>                      Data, Note</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, elaboración de productos de la gastronomía clásica internacional aplicando: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, procedimientos de higiene y manipulación, montaje y presentación, degustación.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de productos de la gastronomía clásica nacional aplicando: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, procedimientos de higiene y manipulación, montaje y presentación, degustación.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>FILOSOFÍA(K.N)</u></b>  <b>CAMBIO DE ACTIVIDADES: DÍA DEL PROFESOR</b></p>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u></b>  <b>OA:</b> 7  <b>Actividad:</b>  Guía salida pedagógica  <b>Materiales:</b> cosas que necesitan los estudiantes</p> <p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> número  <b>Actividad:</b>  Breve resumen  <b>Materiales:</b> cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><b><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b>  Toma de fotografía  <b>Materiales:</b>  Uniformes</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, elaboración de productos de la gastronomía clásica internacional aplicando: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, procedimientos de higiene y manipulación, montaje y presentación, degustación.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de productos de la gastronomía clásica nacional aplicando: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, procedimientos de higiene y manipulación, montaje y presentación, degustación.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> Eje geométrico  <b>Actividad:</b>  Introducir conceptos de geometría analítica en el plano cartesiano.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno  -Estuque</p>	<p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 5  <b>Actividad:</b>  Charla Prácticas Profesionales  <b>Materiales:</b>  Data, Note, reproducción de instructivos.</p>	<p><b><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b>  Toma de fotografía  <b>Materiales:</b>  Uniformes</p> <p><b>ESTUDIANTES SE RETIRAN A LAS 12:30 HRS</b></p>

<p><b>7° y 8° HORA</b></p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de productos de la gastronomía clásica internacional aplicando: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, procedimientos de higiene y manipulación, montaje y presentación, degustación.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de productos de la gastronomía clásica nacional aplicando: cortes en alimentos, métodos de cocción, ayudas de cocina, procedimientos de higiene y manipulación, montaje y presentación, degustación.  <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, elaboración de productos aplicando: métodos de cocción, ayudas de cocina, cortes en alimentos, higiene y manipulación de alimentos en la elaboración de productos dulces y/o salados, fríos y calientes.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> Eje geométrico  <b>Actividad:</b>  Introducir conceptos de geometría analítica en el plano cartesiano.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno  -Estuche</p> <p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA:</b> 6  <b>Actividad:</b>  Trabajo evaluado: Sketch publicitario.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guión</li> <li>- Cuaderno</li> </ul>	<p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> 5  <b>Actividad:</b>  Charla Prácticas Profesionales  <b>Materiales:</b>  Data, Note, reproducción de instructivos.</p> <p><b><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> sn  <b>Actividad:</b>  Código del Trabajo  <b>Materiales:</b>  Cuaderno, Data, Lápiz.</p>	
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

9°	<p><b><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>          Ensayo PAES forma 103 parte 2  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lápiz</li> <li>- Destacador</li> </ul>	<p><b><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u></b>  <b>OA: 2, 3 y 4</b>  <b>Actividad:</b>          taller práctico, elaboración de productos aplicando: métodos de cocción, ayudas de cocina, cortes en alimentos, higiene y manipulación de alimentos en la elaboración de productos dulces y/o salados, fríos y calientes.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA: 6</b>  <b>Actividad:</b>          Trabajo evaluado: Sketch publicitario.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guión</li> <li>- Cuaderno</li> </ul>	<p><b><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u></b>  <b>OA: sn</b>  <b>Actividad:</b>          Código del Trabajo  <b>Materiales:</b>          Cuaderno, Data, Lápiz.</p>	
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--