

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><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Evaluación de trabajo sobre investigación científica del microscopio. Materiales: -Lápiz -Hojas blancas -Estuche -Texto escolar</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Ensayo PAES forma 103 parte 2 Materiales: - Lápiz - Destacador</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u> Religión (K.N) OA: 5 Actividad: Análisis de la moral cristiana Materiales: Lápiz -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 1 Actividad: Evaluación test navetta adaptado a cancha completa. Materiales: <ul style="list-style-type: none"> ● Polera de cambio ● Toalla o toallitas húmedas </p>	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: 3, 4 Actividad: Trabajo en guía de desarrollo sobre el uso de Present Simple, con verbo auxiliar Do/Does . Materiales: <ul style="list-style-type: none"> ● Guia de trabajo ● Lápiz ● Cuaderno </p>	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 7 Actividad: Entrega guía salida pedagógica Materiales: Cuaderno lápiz</p> <p><u>ORIENTACIÓN (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Análisi feria, Licenciatura Materiales: Data, Note</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>FILOSOFÍA(K.N)</u> CAMBIO DE ACTIVIDADES: DÍA DEL PROFESOR</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 7 Actividad: Guía salida pedagógica Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p> <p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Toma de fotografía Materiales: Uniformes</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje geométrico Actividad: Introducir conceptos de geometría analítica en el plano cartesiano. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Charla Prácticas Profesionales Materiales: Data, Note, reproducción de instructivos.</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Toma de fotografía Materiales: Uniformes</p> <p>ESTUDIANTES SE RETIRAN A LAS 12:30 HRS</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje geométrico Actividad: Introducir conceptos de geometría analítica en el plano cartesiano. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: Trabajo evaluado: Sketch publicitario. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guión - Cuaderno 	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Charla Prácticas Profesionales Materiales: Data, Note, reproducción de instructivos.</p> <p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: sn Actividad: Código del Trabajo Materiales: Cuaderno, Data, Lápiz.</p>	
--------------------------------	---	--	---	---	--

9°	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Ensayo PAES forma 103 parte 2 Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lápiz - Destacador 	<p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: 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. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> <u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: Trabajo evaluado: Sketch publicitario. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guión - Cuaderno 	<p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: sn Actividad: Código del Trabajo Materiales: Cuaderno, Data, Lápiz.</p>	
----	---	---	--	---	--