

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 21 al 25 de octubre

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 21 DE OCTUBRE	Martes 22 DE OCTUBRE	Miércoles 23 DE OCTUBRE	Jueves 24 DE OCTUBRE	Viernes 25 DE OCTUBRE
1° y 2° HORA	<p><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Revisión y recuperación de trabajos pendientes. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche -Hojas blancas</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Ensayo PAES sumativo Materiales: - Lápiz - Destacador</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos de la gastronomía nacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></p> <p><u>Religión (K.N):</u> OA: 5 Actividad: Analisis de la moral cristiana Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 01 Actividad: Adaptación del test navetta. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Botella de agua ● Polera de cambio 	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</p>	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</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 internacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. 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 nacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>FILOSOFÍA(K.N)</u> OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</p>	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</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 internacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. 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 nacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje geometría. Actividad: Conocer propiedades de ángulos y triángulos. Materiales: -Cuaderno -Estuque</p>	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</p>	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</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 internacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. 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 nacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos de la pastelería nacional e internacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje geometría. Actividad: Conocer propiedades de ángulos y triángulos. Materiales: -Cuaderno -Estucho</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 4 Actividad: Trabajo sumativo de grabación de un sketch Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estuche - Cuaderno 	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</p>	
-------------------------	--	---	--	--	--

9°	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Ensayo PAES sumativo 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 de la pastelería nacional e internacional tradicional, clásica y moderna, fría y caliente aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 4 Actividad: Trabajo sumativo de grabación de un sketch Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estuche - Cuaderno 	<p>NO HAY CLASES COLEGIO SEDE DE VOTACIONES</p>	
----	--	---	--	--	--