

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 07 al 11 de Abril

III° MEDIO B

Horario	Lunes 07 DE ABRIL	Martes 08 DE ABRIL	Miércoles 09 DE ABRIL	Jueves 10 DE ABRIL	Viernes 11 DE ABRIL
1° y 2° HORA	<p><u>ELAB. B COMPLEJIDAD (J.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Identificar diversos cortes aplicados en materias primas mediante ejemplos teóricos como preparaciones comunes. Materiales: Cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 1 Actividad: Prueba de evaluación. Materiales: - Lápiz - Estuche - Cuaderno</p>	<p><u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: 1 Actividad: Reforzamiento de números racionales Materiales: - Guía - Cuaderno - Estuche</p> <p><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u> OA: 8 Actividad: Montaje de buffet para canapés Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>ALMACENAMIENTO (J.F)</u> OA: 8 Actividad: Montaje de buffet para canapés Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	<p><u>ORIENTACIÓN (J.F)</u> OA: 0 Actividad: Directiva de curso presenta plan de trabajo Materiales: Data <u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.C.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, prevención de riesgos y primeros auxilios. trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada. Materiales: Uniforme de cocina, materias primas.</p>
3° y 4° HORA	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> Día de la actividad física</p>	<p><u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: 1 Actividad: Reforzamiento de números racionales Materiales: - Guía - Cuaderno - Estuche</p>	<p><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u> OA: 8 Actividad: Montaje de buffet para canapés Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p> <p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: taller elaboración de canapés Clásicos</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.C.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, prevención de riesgos y primeros auxilios. trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada. Materiales: Uniforme de cocina, materias primas.</p>	<p><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.C.Z)</u> OA: 3 y 5 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, prevención de riesgos y primeros auxilios. trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada. Materiales: Uniforme de cocina, materias primas. <u>HIGIENE (J.C.Z)</u></p>

			Materiales: Materias Primas Utensilios Taller		OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, utilización y puesta en marcha de programa de aseo y desinfección. prevención de riesgos y primeros auxilios. trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada. Materiales: Uniforme de cocina, materias primas.
5° y 6° HORA	<u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión (K.N) OA: 1,2 Actividad: Comprensión del valor “tolerancia”. Materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Lápiz - Estuche - Cuaderno Ed. Física (A.F) OA: 1, 2, 3 Actividad: Evaluar miniclase de los principios de juego. Materiales: botella de agua, polera de cambio, toalla, desodorante.	<u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> <u>Modulo: Bienestar y salud</u> OA:1 Actividad: Continuación en sala de infografía sobre factores biológicos ambientales. Materiales: <ul style="list-style-type: none"> -Lápiz -Cuaderno -Estuche -Hoja block -Texto escolar 	<u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: taller elaboración de canapés Clásicos Materiales: Materias Primas Utensilios Taller	<u>HIGIENE (J.C.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, utilización y puesta en marcha de programa de aseo y desinfección. prevención de riesgos y primeros auxilios. trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada. Materiales: Uniforme de cocina, materias primas.	<u>HIGIENE (J.C.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, utilización y puesta en marcha de programa de aseo y desinfección. prevención de riesgos y primeros auxilios. trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada. Materiales: Uniforme de cocina, materias primas.

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>PAES MATEMÁTICA (M.C)</u> OA: Eje numérico Actividad: Resolución de problemas que involucran números racionales Materiales: Cuaderno -Estuche</p> <p><u>LENGUA Y LIT. (V.R)</u> OA: 2 Actividad: Trabajo con textos no literarios que abordan el tema del rodeo. Materiales: cuaderno, lápices, libro de lenguaje.</p>	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: 2, 5 Actividad: Guía de trabajo para preparar prueba de contenidos. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Guía ● Lápiz 	<p><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u> OA: 7 Actividad: taller elaboración de canapés Clásicos</p> <p>Materiales: Materias Primas Utensilios Taller</p> <p><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u> OA: 4 Actividad: Revisión de Actividad 1 y 2 y cuadernos Materiales: Cuadernos lápices</p>	<p><u>REPOSTERÍA (J.C.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, utilización y puesta en marcha de programa de aseo y desinfección. Prevención de riesgos y primeros auxilios, utensilios clásicos de uso pastelero y repostero, elaboración de productos dulces, trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada.</p> <p>Materiales: Uniforme de cocina, materias primas.</p>	
<p>9°</p>	<p><u>LENGUA Y LIT. (V.R)</u> OA: 2 Actividad: Trabajo con textos no literarios que abordan el tema del rodeo. Materiales: cuaderno, lápices, libro de lenguaje.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT. (V.R)</u> OA: 2 Actividad: Trabajo con textos no literarios que abordan el tema del rodeo. Materiales: cuaderno, lápices, libro de lenguaje.</p>	<p><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u> OA: 4 Actividad: Revisión de Actividad 1 y 2 y cuadernos Materiales: Cuadernos lápices</p>	<p><u>HIGIENE (J.C.Z)</u> OA: 2 y 6 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes en alimentos, higiene y manipulación, utilización y puesta en marcha de programa de aseo y desinfección. prevención de riesgos y primeros auxilios. trabajo en equipo, aprender a leer receta estandarizada.</p> <p>Materiales: Uniforme de cocina, materias primas.</p>	