

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 12 al 16 de Mayo

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 12 DE MAYO	Martes 13 DE MAYO	Miércoles 14 DE MAYO	Jueves 15 DE MAYO	Viernes 16 DE MAYO
1° y 2° HORA	<u>INGLÉS (A.M)</u> OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes	<u>ORIENTACIÓN (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Organización de curso Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche	<u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 1, 2 Actividad: Confección de infografía Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche <u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 2 Actividad: Realizar trabajo sobre los recursos naturales en Chile. Materiales: -Lápiz -Hoja blanca -Cuaderno -Estuche -Texto escolar -Sala de computación	<u>LENGUA Y LIT. (V.R)</u> OA: 2 Actividad: Análisis y comparación de textos con misma temática. Materiales: cuaderno, libro, lápices.	<u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: Eje numérico Actividad: Construcción de tablas de costos y ganancias. Materiales: - Cuaderno - Estuche - Computador <u>PAES MATEMÁTICA (M.C)</u> OA: Eje numérico Actividad: Desarrollo de problemas PAES que involucran números racionales Materiales: -Cuaderno -Estuche

3° y 4° HORA	<u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 1, 2 Actividad: Confección de infografía Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche <u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, uso de receta estándar y seguimiento, aplicar programa de limpieza, orden y mantención de equipos y utensilios, elaborar producto de la gastronomía internacional según norma establecida. Breve resumen Materiales: Materias primas, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, uso de receta estándar y seguimiento, aplicar programa de limpieza, orden y mantención de equipos y utensilios, elaborar producto de la gastronomía nacional según norma establecida. Breve resumen Materiales: Materias primas, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 2 Actividad: Realizar trabajo sobre los recursos naturales en Chile. Materiales: -Lápiz -Hoja blanca -Cuaderno -Estuche -Texto escolar -Sala de computación <u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: Eje numérico Actividad: Construcción de tablas de costos y ganancias. Materiales: - Cuaderno - Estuche - Computador	<u>LENGUA Y LIT. (V.R)</u> OA: 2 Actividad: Análisis y comparación de textos con misma temática. Materiales: cuaderno, libro, lápices. OA: 1 Actividad: Realización de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar. <u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Realización de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.	<u>ELAB. BEBIDAS (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Orden y aseo de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.
--------------------------------	--	---	---	---	--

5° y 6° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, uso de receta estándar y seguimiento, aplicar programa de limpieza, orden y mantención de equipos y utensilios, elaborar producto de la gastronomía internacional según norma establecida. Breve resumen Materiales: Materias primas, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, uso de receta estándar y seguimiento, aplicar programa de limpieza, orden y mantención de equipos y utensilios, elaborar producto de la gastronomía nacional según norma establecida. Breve resumen Materiales: Materias primas, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: Eje numérico Actividad: Construcción de tablas de costos y ganancias. Materiales: - Cuaderno - Estuche - Computador <u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión (K.N) OA: 1, 2 Actividad: Análisis de valor del mes (responsabilidad) desde el cristianismo Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche Ed. Física (A.F) OA: 1, 3 Actividad: test de cooper adaptado. Materiales: botella de agua, polera de cambio, toalla, desodorante.	<u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Realización de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.	<u>ELAB. BEBIDAS (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Realización de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.
--------------------------------	---	--	---	---	--

7° y 8° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, uso de receta estándar y seguimiento, aplicar programa de limpieza, orden y mantención de equipos y utensilios, elaborar producto de la gastronomía internacional según norma establecida. Breve resumen Materiales: Materias primas, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, uso de receta estándar y seguimiento, aplicar programa de limpieza, orden y mantención de equipos y utensilios, elaborar producto de la gastronomía nacional según norma establecida. Breve resumen Materiales: Materias primas, receta estándar, uniforme de cocina. <u>REPOSTERÍA (J.C.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Elaboración de productos de la pastelería y repostería tradicional, aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención y primeros auxilios. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.	<u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión (K.N) OA: 1, 2 Actividad: Análisis de valor del mes (responsabilidad) desde el cristianismo Materiales: - Lápiz - Cuaderno - Estuche Ed. Física (A.F) OA: 1, 3 Actividad: test de cooper adaptado. Materiales: botella de agua, polera de cambio, toalla, desodorante. <u>ED. CIUDADANA (K.N)</u> OA: 1 Actividad: Comprensión de la participación ciudadana Materiales: - Lápiz - Cuaderno - Estuche	<u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Realización de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar. <u>EMPRENDIMIENTO (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Realización de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.	
--------------------------------	---	--	---	---	--

9°	<u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, uso de receta estándar y seguimiento, aplicar programa de limpieza, orden y mantención de equipos y utensilios, elaborar producto de la gastronomía internacional según norma establecida. Breve resumen Materiales: Materias primas, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>REPOSTERÍA (J.C.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Elaboración de productos de la pastelería y repostería tradicional, aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención y primeros auxilios. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.	<u>ED. CIUDADANA (K.N)</u> OA: 1 Actividad: Comprensión de la participación ciudadana Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche	<u>EMPRENDIMIENTO (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Realización de 1er Menú de grandes cantidades, trabajo colaborativo entre III° B Y IV° B, distribución de funciones en cocina y servicio de comedores. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estándar.	
----	--	---	--	---	--