

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA LOMLOE

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36019050	IES de Beade	Vigo	2023/2024

Área/materia/ámbito

Ensinanza	Nome da área/materia/ámbito	Curso	Sesións semanais	Sesións anuais
Educación secundaria obrigatoria	Proxecto competencial	1º ESO	1	35

Réxime

Réxime xeral-ordinario

Contido	Páxina
1. Introducción	3
2. Obxectivos e súa contribución ao desenvolvemento das competencias	4
3.1. Relación de unidades didácticas	4
3.2. Distribución currículo nas unidades didácticas	5
4.1. Concrecións metodolóxicas	9
4.2. Materiais e recursos didácticos	9
5.1. Procedemento para a avaliación inicial	10
5.2. Criterios de cualificación e recuperación	10
5.3. Procedemento de seguimento, recuperación e avaliación das materias pendentes	11
6. Medidas de atención á diversidade	11
7.1. Concreción dos elementos transversais	11
7.2. Actividades complementarias	12
8.1. Procedemento para avaliar o proceso do ensino e a practica docente cos seus indicadores de logro	12
8.2. Procedemento de seguimento, avaliación e propostas de mellora	13
9. Outros apartados	13

1. Introducción

A presente programación didáctica, elaborada para a materia de Proxecto Competencial do 1º curso da ESO, ten como referencia o currículo que establece Decreto 156/2022 do 15 de setembro, polo que se establecen a ordenación e o currículo da educación secundaria obrigatoria na Comunidade Autónoma de Galicia.

Para a elaboración das unidades didácticas que desenvolverá a programación tívose como referencia un currículo que ten como obxectivo o desenvolvemento das competencias transversais mediante a realización de proxectos significativos para o alumnado e a resolución colaborativa de problemas, reforzando a autoestima, a autonomía, a reflexión e a responsabilidade. e que se pode configurar neste curso como un proxecto interdisciplinar en colaboración con distintos axentes sociais.

Outro aspecto que foi tido en conta á hora de deseñar a presente programación foi o centro no que se ía implementar: as características do mesmo, as do seu alumnado e o seu contorno.

Esta programación didáctica está pensada para ser levada á práctica no IES de Beade (Vigo) .

(Describir contexto socioeconómico e cultural). O IES de Beade foi inaugurado no curso 1988-89. Nese momento, era o único

centro de Ensino Medio de titularidade pública da zona, abarcando a súa área de influencia, nese momento, as parroquias de Beade, Valadares, Sárdoma, Moledo, Matamá e Castrelos. Cabe salientar que, na actualidade, o alumnado do centro procede desas parroquias e , ademais, cada vez en maior número, da parroquia de Bembrive. O instituto atópase no extrarradio rural do concello de Vigo, na parroquia de Beade, na que perviven actividades rurais (economía agraria familiar) con outras do sector industrial e de servizos. Na área de influencia do centro, obsérvase unha mestura dispersa de casas labregas con terreos de cultivo e vivendas residenciais unifamiliares con xardíns que, nalgúns zonas do territorio, se intercalan con pequenas instalacións industriais. O instituto ten como centros de primaria adscritos ós seguintes:

-CPI Sárdoma-Moledo

-CPI Ramón Otero Pedrayo

-CPI Coutada-Beade

A maioría dos pais e, en menor medida, das nais do alumnado traballan no sector industrial, en grandes empresas ou pequenos talleres. Cómpre resaltar a importancia dos avós e avoas nestes fogares, en primeiro lugar polo papel cultural que desempeñan, xa que seguen a utilizar o galego como lingua fundamental na comunicación; en segundo lugar pola súa contribución á economía doméstica coas súas pagas de xubilados, e, en terceiro lugar, pola súa dedicación ás tarefas do fogar e ao coidado dos netos e netas na ausencia dos pais.

A poboación das parroquias das que procede o alumnado do centro canaliza as súas inxerencias culturais a través das asociacións culturais e veciñais existentes en todas elas e que manteñen vivas as tradicións culturais, ao tempo que van incorporando elementos novos, incidindo moi positivamente na calidade de vida nestes contornos. Algunhas destas asociacións colaboran asiduamente co instituto; así, o Pavillón deportivo do centro construíuse grazas á axuda da Asociación de veciños de Beade; o centro, pola súa parte, pon a disposición da Asociación de veciños e do Club de fútbol de Beade as instalacións deportivas do centro cando o requiren.

O grupo seleccionado de 1º ESO, está composto por 17 alumnos e alumnas con idades comprendidas ao inicio do curso entre os 11 e os 14 anos. Hai dous alumnos que repiten curso.

Todos estes aspectos serán tidos en conta a nivel metodolóxico.

2. Obxectivos e súa contribución ao desenvolvemento das competencias

Obxectivos	CCL	CP	STEM	CD	CPSAA	CC	CE	CCEC
OBX1 - Diseñar un plan de traballo para a realización dun proxecto ou a resolución dun problema a través da definición de obxectivos e das accións para acadalos, tendo en conta as necesidades da contorna.	1			1	1-5	3	1-2-3	
OBX2 - Desenvolver o proxecto segundo a planificación prevista mobilizando conxuntamente as competencias transversais que se requiran.	1-3		5	3	1-3	2	3	
OBX3 - Presentar os resultados asociados ao proxecto competencial empregando dun xeito respectuoso estratexias e ferramentas de comunicación adecuadas cunha linguaxe verbal e corporal positiva, control das emocións negativas e, de ser o caso, co uso de recursos informáticos e audiovisuais.	1-5	3	3	2-3	1-3			3-4

Descrición:

3.1. Relación de unidades didácticas

UD	Título	Descrición	% Peso materia	Nº sesións	1º trim.	2º trim.	3º trim.
1	Receita saudable con produtos galegos	Nesta unidade estúdase a importancia da alimentación saudable para a vida das persoas e realízase unha receita saudable que conteña algún produto galego.	30	12	X		
2	Produtos alimenticios envasados de Galicia	Nesta unidade o alumnado pescuda información sobre os produtos envasados de Galicia, tanto procedentes do mar coma da terra e realizará unha dieta saudable para unha semana que inclúa estes produtos citados.	35	11		X	
3	Perigos para a saúde das persoas se non temos unha dieta saudable.	Unidade na que se busca información en diferentes fontes para a elaboración dunha exposición oral sobre os perigos para a saúde por non manter unha dieta saudable.	35	12			X

3.2. Distribución currículo nas unidades didácticas

UD	Título da UD	Duración
1	Receita saudable con produtos galegos	12

Craterios de avaliación	Mínimos de consecución	IA	%
CA1.1 - Recoñecer a importancia da temática do proxecto que se pretende abordar.	Coñecer a importancia dunha alimentación saudable e recoñecer os alimentos saudables e non saudables.	TI	100
CA1.2 - Identificar e determinar os recursos e materiais necesarios para a realización do proxecto.	Seleccionar recursos e materiais para a realización da receita saudable.		
CA1.3 - Identificar, seleccionar e analizar a información que se precisa.	Identificar, seleccionar e analizar a información necesaria para a realización do proxecto.		
CA1.4 - Realizar a secuencia e a temporalización das actuacións necesarias para a execución do proxecto.	Temporalizar as distintas fases do proxecto.		
CA1.5 - Prever as incidencias que se poidan producir no desenvolvemento das actuacións do proxecto e propoñer posibles solucións a estas.	Solventar incidencias que poidan xurdir.		
CA2.1 - Executar as actuacións asociadas coa secuencia e a temporalización prevista.	Executar as actuacións asociadas coa secuencia e a temporalización prevista.		
CA2.2 - Aplicar os coñecementos axeitados e mobilizar as competencias cos niveis de calidade requiridos.	Aplicar os coñecementos axeitados e mobilizar as competencias cos niveis de calidade requiridos.		
CA2.3 - Empregar, de ser o caso, os recursos e materiais previstos para a execución das actuacións.	Empregar, de ser o caso, os recursos e materiais previstos para a execución das actuacións.		
CA2.4 - Resolver, dentro do seu nivel de autonomía, ou comunicar as incidencias xurdidas durante a execución das actuacións.	Resolver, dentro do seu nivel de autonomía, ou comunicar as incidencias xurdidas durante a execución das actuacións.		
CA2.5 - Valorar os resultados logrados ao termo da execución do proxecto.	Valorar os resultados ao termo da tarefa a través dunha táboa de indicadores a cubrir polo alumnado.		
CA3.1 - Presentar o proxecto realizado e, de ser o caso, os produtos finais obtidos.	Presentar o Lapbook da receita saudable con produtos galegos.		
CA3.2 - Empregar unha linguaxe verbal con corrección e claridade, para enxalzar a expresividade e eficacia do discurso.	Realizar a corrección lingüística do texto da receita.		
CA3.3 - Empregar unha linguaxe corporal e a presenza escénica como códigos comunicativos para enxalzar a expresividade e eficacia do discurso.	Presentar o Lapbook con eficacia discursiva.		
CA3.4 - Potenciar as emocións positivas na exposición e controlar, de ser o caso, a conduta asociada ás emocións negativas.	Potenciar emocións positivas e controlar as negativas á hora de traballar en equipo e de presentar a tarefa.		

Criterios de avaliación	Mínimos de consecución	IA	%
CA3.5 - Empregar recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos como apoio na presentación do proxecto.	Empregar recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos como apoio na presentación do proxecto.		

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, TI: Táboa de indicadores

Contidos
<ul style="list-style-type: none"> - Procura e selección de información relacionada cos proxectos. - Planificación: secuenciación e temporalización. - Execución de proxectos: dinámicas e roles. - Presentación de proxectos: a expresión verbal e corporal; control das emocións e da conduta. - Uso de recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos de apoio á comunicación para a presentación do proxecto.

UD	Título da UD	Duración
2	Produtos alimenticios envasados de Galicia	11

Criterios de avaliación	Mínimos de consecución	IA	%
CA1.1 - Recoñecer a importancia da temática do proxecto que se pretende abordar.	Recoñecer a importancia dos produtos envasados para a nosa alimentación.	TI	100
CA1.2 - Identificar e determinar os recursos e materiais necesarios para a realización do proxecto.	Identificar e determinar os recursos e materiais necesarios para a realización do proxecto.		
CA1.3 - Identificar, seleccionar e analizar a información que se precisa.	Identificar, seleccionar e analizar a información que se precisa.		
CA1.4 - Realizar a secuencia e a temporalización das actuacións necesarias para a execución do proxecto.	Temporalizar as distintas fases do proxecto.		
CA1.5 - Prever as incidencias que se poidan producir no desenvolvemento das actuacións do proxecto e propoñer posibles solucións a estas.	Solventar incidencias que poidan xurdir.		
CA2.1 - Executar as actuacións asociadas coa secuencia e a temporalización prevista.	Executar as actuacións planificadas.		
CA2.2 - Aplicar os coñecementos axeitados e mobilizar as competencias cos niveis de calidade requiridos.	Aplicar os coñecementos axeitados.		
CA2.3 - Empregar, de ser o caso, os recursos e materiais previstos para a execución das actuacións.	Empregar recursos e materiais necesarios.		
CA2.4 - Resolver, dentro do seu nivel de autonomía, ou comunicar as incidencias xurdidas durante a execución das actuacións.	Resolver as incidencias xurdidas.		

Criterios de avaliación	Mínimos de consecución	IA	%
CA2.5 - Valorar os resultados logrados ao termo da execución do proxecto.	Valorar os resultados logrados a través dunha táboa de indicadores que deberá cubrir o alumnado.		
CA3.1 - Presentar o proxecto realizado e, de ser o caso, os produtos finais obtidos.	Presentar a dieta para unha semana que conteña produtos envasados galegos.		
CA3.2 - Empregar unha linguaxe verbal con corrección e claridade, para enxalzar a expresividade e eficacia do discurso.	Revisar a corrección lingüística da dieta.		
CA3.3 - Empregar unha linguaxe corporal e a presenza escénica como códigos comunicativos para enxalzar a expresividade e eficacia do discurso.	Presentar a dieta con eficacia discursiva.		
CA3.4 - Potenciar as emocións positivas na exposición e controlar, de ser o caso, a conduta asociada ás emocións negativas.	Potenciar emocións positivas e controlar as negativas para o traballo en equipo e para a presentación da dieta.		
CA3.5 - Empregar recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos como apoio na presentación do proxecto.	Empregar recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos como apoio na realización da dieta e na súa presentación.		

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, TI: Táboa de indicadores

Contidos
<ul style="list-style-type: none"> - Procura e selección de información relacionada cos proxectos. - Planificación: secuenciación e temporalización. - Execución de proxectos: dinámicas e roles. - Presentación de proxectos: a expresión verbal e corporal; control das emocións e da conduta. - Uso de recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos de apoio á comunicación para a presentación do proxecto.

UD	Título da UD	Duración
3	Perigos para a saúde das persoas se non temos unha dieta saudable.	12

Criterios de avaliación	Mínimos de consecución	IA	%
CA1.1 - Recoñecer a importancia da temática do proxecto que se pretende abordar.	Recoñecer os perigos para a saúde por non manter unha dieta saudable.	TI	100
CA1.2 - Identificar e determinar os recursos e materiais necesarios para a realización do proxecto.	Determinar os recursos materiais para a elaboración da exposición.		
CA1.3 - Identificar, seleccionar e analizar a información que se precisa.	Identificar, seleccionar e analizar a información que se precisa.		
CA1.4 - Realizar a secuencia e a temporalización das actuacións necesarias para a execución do proxecto.	Temporalizar as fases da elaboración e realización da exposición.		

Criterios de avaliación	Mínimos de consecución	IA	%
CA1.5 - Prever as incidencias que se poidan producir no desenvolvemento das actuacións do proxecto e propoñer posibles solucións a estas.	Solucionar incidencias que se produzan durante a exposición.		
CA2.1 - Executar as actuacións asociadas coa secuencia e a temporalización prevista.	Executar as actuacións asociadas coa secuencia e a temporalización prevista.		
CA2.2 - Aplicar os coñecementos axeitados e mobilizar as competencias cos niveis de calidade requiridos.	Aplicar os coñecementos axeitados e mobilizar as competencias cos niveis de calidade requiridos.		
CA2.3 - Empregar, de ser o caso, os recursos e materiais previstos para a execución das actuacións.	Empregar os recursos materiais necesarios para a exposición (presentación dixital)		
CA2.4 - Resolver, dentro do seu nivel de autonomía, ou comunicar as incidencias xurdidas durante a execución das actuacións.	Resolver posibles incidencias durante a exposición.		
CA2.5 - Valorar os resultados logrados ao termo da execución do proxecto.	Valorar os resultados a partir dunha táboa de indicadores realizada polo alumnado.		
CA3.1 - Presentar o proxecto realizado e, de ser o caso, os produtos finais obtidos.	Presentar a exposición na aula .		
CA3.2 - Empregar unha linguaxe verbal con corrección e claridade, para enxalzar a expresividade e eficacia do discurso.	Empregar unha linguaxe verbal con corrección e claridade.		
CA3.3 - Empregar unha linguaxe corporal e a presenza escénica como códigos comunicativos para enxalzar a expresividade e eficacia do discurso.	Empregar unha linguaxe corporal e a presenza escénica axeitadas.		
CA3.4 - Potenciar as emocións positivas na exposición e controlar, de ser o caso, a conduta asociada ás emocións negativas.	Potenciar as emocións positivas na exposición.		
CA3.5 - Empregar recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos como apoio na presentación do proxecto.	Empregar recursos dixitais na presentación do proxecto.		

Lenda: IA: Instrumento de Avaliación, %: Peso orientativo; PE: Proba escrita, TI: Táboa de indicadores

Contidos
<ul style="list-style-type: none"> - Procura e selección de información relacionada cos proxectos. - Planificación: secuenciación e temporalización. - Execución de proxectos: dinámicas e roles. - Presentación de proxectos: a expresión verbal e corporal; control das emocións e da conduta. - Uso de recursos dixitais, audiovisuais ou plásticos de apoio á comunicación para a presentación do proxecto.

4.1. Concrecións metodolóxicas

Ao longo de todo o curso levarase a cabo o seguinte proxecto: A alimentación saudable

As actividades propostas ao longo do curso están dirixidas a reforzar os aspectos máis transversais do currículo, favorecendo a interdisciplinabilidade e a conexión entre os distintos tipos de coñecemento.

O proxecto será realizado en grupos de traballo cooperativo, nos cales cada alumna ou alumno adopta un rol concreto asumindo tarefas individuais que integrarán o resultado final do proxecto.

Na PRIMEIRA AVALIACIÓN, realizarase un estudo da importancia da alimentación saudable. Alimentos saudables e non saudables, a pirámide dos alimentos. Estudaranse así mesmo, o prezo dos produtos saudables en comparación cos que non o son e como realizar unha compra saudable e económica. Veremos cales son os produtos galegos saudables para a nosa dieta, tanto mariños coma de terra. E faremos unha receita saudable que conteña produtos galegos saudables.

O alumnado deseñará unha planificación na procura e selección das fontes de información.

Na SEGUNDA AVALIACIÓN, os distintos grupos cooperativos realizarán unha visita a unha entidade local de envasado de alimentos do mar.

Nesta etapa, recollerán datos sobre o envasado de produtos do mar e da terra na súa contorna (industrias conserveiras de Vigo e contorna) e analizarán os procesos de conservación caseiros, industriais e tradicionais, para rematar elaborando unha dieta saudable para 7 días que empregue produtos envasados galegos.

Na TERCEIRA AVALIACIÓN, o alumnado presentará por grupos as exposicións sobre os problemas para a saúde ao non ter unha dieta saudable, incidindo nos aspectos que lles afectan ao adolescentes, en particular.

Neste proxecto, trabállanse as todas as competencias clave contribuíndo interdisciplinarmente as seguintes áreas:

- Lingua Castelá (expresión oral e escrita, comprensión da información, redacción de textos...)
- Lingua Galega (expresión oral e escrita, comprensión da información, redacción de textos...)
- Bioloxía e Xeoloxía (funcións vitais que se verán afectadas por unha dieta inadecuada, ...)
- Xeografía e Historia (distribución dos alimentos saudables en Galicia, segundo a orixe, así como tradicións na súa conservación...)
- Matemáticas (estadísticas nos consumos de alimentos saudables así como os seus custos...)
- Física e Química (importancia dos procesos de conservación dos alimentos...)
- Economía (prezos dos produtos e da súa elaboración...)
- Tecnoloxía e Dixitalización (buscas de información en rede, presentación dixital do proxecto...)
- Educación Plástica e Visual (deseño do formato de presentación do proxecto...)

4.2. Materiais e recursos didácticos

Denominación
Aula de ordenadores
Caderno

O espazo habitual no que se desenvolverán as clases consiste nunha aula equipada cun encerado tradicional, un ordenador e unha pantalla e un canón. O alumnado dispón de pupitres individuais, o que facilitará os necesarios cambios na súa distribución para o traballo grupal. Tamén acudiremos á aula de Informática para realizar un uso individual dos ordenadores e da conexión a Internet por parte do alumnado.

Os materiais empregados serán variados: textos, imaxes, vídeos, documentais, ...

5.1. Procedemento para a avaliación inicial

Ao inicio de curso, nas primeiras sesións, realizarase unha proba inicial baseada en competencias clave. O seu obxectivo é facilitar información sobre distintos aspectos do alumnado, tales como posibles dificultades de aprendizaxe ou capacidades por riba da media do grupo. Dita información servirá para programar as adaptacións precisas, así como as actividades de reforzo e ampliación no caso de ser necesarias.

Os resultados de dita proba daranse a coñecer durante unha reunión establecida polo centro ao inicio do curso e na que se atopará a totalidade da xunta avaliadora. En función dos resultados obtidos, e sempre coa intervención do Departamento de Orientación levaranse a cabo as medidas de atención pertinentes.

5.2. Criterios de cualificación e recuperación

Pesos dos instrumentos de avaliación por UD:

Unidade didáctica	UD 1	UD 2	UD 3	Total
Peso UD/ Tipo Ins.	30	35	35	100
Táboa de indicadores	100	100	100	100

Criterios de cualificación:

Entre os procedementos de avaliación:

- Traballo diario : 50% da nota.
- Tarefa fin de trimestre: 50% da nota.

Como instrumentos de avaliación, empregaranse distintas listas de cotexo e rúbricas asociadas aos anteriores procedementos. Nestas rúbricas avaliaranse aspectos de traballo cooperativo, desempeño de rol concreto, realización de tarefas individuais....

A nota ordinaria en xuño virá dada pola media aritmética das notas das avaliacións parciais.

Criterios de recuperación:

No caso de que un alumna/o non realice as tarefas asignadas ou non coopebre adecuadamente no grupo de traballo dificultando o desenvolvemento do proxecto, terá que realizar unha proba escrita, a cal constará de distintas preguntas test de resposta única sobre diferentes aspectos traballados neste proxecto.

A nota de dita proba representará a nota da avaliación parcial correspondente.

De igual xeito, no caso de que unha alumna/o teña dúas avaliacións suspensas, deberá realizar unha proba escrita final, con preguntas test de resposta única sobre diferentes aspectos traballados neste proxecto.

5.3. Procedemento de seguimento, recuperación e avaliación das materias pendentes

Non aplica.

6. Medidas de atención á diversidade

Para os alumnos/as con Necesidades Específicas de Apoio Educativo serán deseñadas de xeito específico de modo que se facilite o desempeño do seu rol no proxecto. Do mesmo modo, prestaráselle unha maior atención na aula e nas actividades fóra da aula, estando pendentes en todo momento do seu desempeño así como da consecución das súas tarefas individuais. Todo isto sen prexuízo de que a medida que avance o curso poida detectarse a necesidade deste tipo de actividades individualizadas noutros alumnos/as establecéndose, de ser o caso, os necesarios reforzos educativos.

Por outra banda, tamén están previstas actividades de ampliación para aquel alumnado que presente un maior ritmo de aprendizaxe. Tratarase de actividades motivadoras, que en todo caso vaian máis aló dos xa afianzados mínimos da materia e que supoñan un maior desafío na busca de información, así como a interrelación dos diferentes contidos.

7.1. Concreción dos elementos transversais

	UD 1	UD 2	UD 3
ET.1 - Comprensión da Lectura	X	X	X
ET.2 - Expresión Oral e Escrita	X	X	X
ET.3 - Comunicación Audiovisual	X	X	X
ET.4 - Competencia dixital	X	X	X
ET.5 - Emprendemento social e empresarial	X	X	X
ET.6 - Fomento do espírito crítico e científico	X	X	X
ET.7 - Educación emocional e en valores	X	X	X
ET.8 - Igualdade de xénero	X	X	X
ET.9 - Creatividade	X	X	X

Observacións:

No deseño de actividades á hora de traballar en grupo:

- Fomentaranse de maneira transversal a igualdade entre mulleres e homes, a educación para a saúde, incluída a afectivo-sexual, a formación estética, a educación para a sustentabilidade e o consumo responsable, o respecto mutuo e a cooperación entre iguais.
- Promoverase a aprendizaxe da prevención e da resolución pacífica de conflitos en todos os ámbitos da vida persoal, familiar e social, así como dos valores que sustentan a liberdade, a xustiza, a igualdade, o pluralismo político, a paz, a democracia, o respecto polos dereitos humanos e o rexeitamento da violencia terrorista, a pluralidade, o respecto polo Estado de dereito, o respecto e a consideración polas vítimas do terrorismo, e a prevención do terrorismo e de calquera tipo de violencia.
- Evitaranse os comportamentos, os estereotipos e os contidos sexistas, así como os que supoñan discriminación por razón da orientación sexual ou da identidade de xénero.

7.2. Actividades complementarias

Actividade	Descrición	1º trim.	2º trim.	3º trim.
Visita a unha entidade conserveira de Vigo.	Coñecemento do proceso de envasado e conservación dos alimentos.			

8.1. Procedemento para avaliar o proceso do ensino e a practica docente cos seus indicadores de logro

Indicadores de logro
Adecuación do nivel de dificultade ás necesidades do alumnado
Participación activa de todo o alumnado
Adecuación á temporalización das unidades didácticas
Apoio e implicación por parte das familias no traballo do alumnado
Toma de medidas de atención á diversidade para atender ao alumnado con NEAE no deseño das actividades
Utilización de distintas estratexias metodolóxicas en función das unidades didácticas
Utilización dos distintos instrumentos de avaliación
Eficacia dos programas de apoio, reforzo, recuperación, ampliación

Descrición:

Estes indicadores de logro pretenden avaliar aspectos como a adecuación da proposta educativa ás características do grupo, a idoneidade das metodoloxías empregadas en cada momento, o grao de participación de alumnado e familias no proceso de ensino ou a adecuada resposta ás necesidades específicas do alumnado.

8.2. Procedemento de seguimento, avaliación e propostas de mellora

A principal referencia da que se disporá para este procedemento de seguimento e autoavaliación será a temporalización definida ao inicio do curso, debéndose analizar de xeito periódico se o programado se corresponde coas necesidades do alumnado, de modo que o desenvolvemento das unidades didácticas siga o calendario previsto. O documento elaborado para levar dito seguimento constituirase como un caderno de traballo na aula. Neste caderno do profesor, reflectirase o desenvolvemento efectivo das sesións, facendo fincapé no aproveitamento destas e dos recursos dispoñibles.

9. Outros apartados