CENTRO: IES CHAN DO

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso académico 2019/20, nos centros docentes da Comunidade Autónoma de Galicia.

ÍNDICE

1. **Resultados de aprendizase e criterios de avaliación.**

2. **Avaliación e cualificación.**

3. **Metodoloxía e actividades do 3º trimestre (recuperación, reforzo, repaso, e no seu caso ampliación)**

4. **Información e publicidade.**

1. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	
Resultados de aprendizaxe	Criterio de avalia

Pode facerse tamén seguindo o modelo que se teña na programación didáctica respectiva

2. Avaliación e cualificación	
UD impartidas 1ª avaliación	UD.1- Dimensionado de elementos de instalacións frigorificas. UD.2- Instalacións frigoríficas. Tipos e compoñentes.
UD impartidas 2ª avaliación	UD.3- Planos de instalacións e documentación técnica.
Avaliación	Procedementos: -Actividades a realizar por todo o alumnado diariamente. -Traballo para alumnado que como nota media nas avalizacións anteriores tivo unha nota inferior a 3.
	Instrumentos: -Rúbrica, tanto para actividades coma para traballo
Cualificación final	Indicar o procedemento para obter a cualificación final de curso: 1ª Avaliacón: 50% 2ª Avaliación: 50% 3ª Avalización: • Para todo o alumnado: ata un máximo de 2 puntos pola realización das actividades diarias. • Para o alumnado que como nota media nas avalizacións anteriores tivo unha nota inferior a 3: ata un máximo de 2 puntos pola realización dun traballo.
Proba extraordinaria	**Para o alumnado con Perda de Avaliación Continua:** A proba constará de actividades similares as realizadas durante a terceira avaliación correspondentes as dez primeiras UD , e que polo tanto permitirán acadar os RA correspondentes a ditas UD. **Alumnado sen PD que non superou a 3ª Avaliación:** A proba constará de actividades similares as realizadas durante a terceira avaliación correspondentes as UD impartidas en cada avaliación , e que polo tanto permitirán acadar os RA correspondentes a ditas UD. As probas realizaranse telemáticamente durante o periodo destinado a tal fin durante a avaliación final.
Alumnado de materia pendente	Criterios de avaliación: Non procede por non ter alumnado nesta situación.

	Criterios de cualificación: Non procede por non ter alumnado nesta situación.
	Procedementos e instrumentos de avaliación: Non procede por non ter alumnado nesta situación.

3.	Metodoloxía e actividades do 3º trimestre (recuperación, repaso, reforzo, e no seu caso, ampliación)
Actividades recuperación e reforzo	Actividades que permitirán acadar os RA contidos nas seguintes UD. UD.1- Dimensionado de elementos de instalacións frigorificas. UD.2- Instalacións frigoríficas. Tipos e compoñentes. UD.3- Planos de instalacións e documentación técnica.
Actividades ampliación	Non se contemplan.
Metodoloxía (alumnado con conectividade e sen conectividade)	-Todo o alumnado ten conectividade. -Envío de Actividades por Abalar e recepción de Actividades por email para a súa corrección. -Videoconferencia Webex como apoio as Actividades e dúbidas
Materiais e recursos	- Materiais e recurso empregados durante as clases presenciais: libro de texto, apuntes.

4. Información e publicidade	
Información ao alumnado e ás familias	Esta programación comunicaráselle aos alumnos por correo electrónico
Publicidade	Publicación obrigatoria na páxina web do centro.