

PROGRAMACIÓN
GENERAL

GARANTIA
SOCIAL

IES
ESCUELA DE HOSTELERÍA y
TURISMO

ALCALA DE HENARES.

CONTENIDO DE LA PROGRAMACIÓN GENERAL

1. Objetivos (según BOE: Orden 12 de enero de 1993 art. 4, Orden Ministerial de 2 de junio de 1998 anexo 11 y 12; según BOCM: orden 1207/2000 de 19 de abril y resolución de 3 de agosto de 2.000) adaptados a nuestro centro y las características de nuestros alumnos
2. Finalidad de cada área de formación (según BOE: Orden 12 de enero de 1993 art. 6, y Orden Ministerial de 2 de junio de 1998 anexo 11 y 12; según BOCM: orden 1207/2000 de 19 de abril y resolución de 3 de agosto de 2.000) adaptados a nuestro centro y las características de nuestros alumnos.
3. Secuenciación interdisciplinar de los contenidos de todas las áreas.
4. Características generales de la evaluación (según BOE: Orden 12 de enero de 1993 art. 8, Instrucciones de 17 de abril de 1997 punto 2, Instrucciones de 3 de diciembre de 1997 punto 4, Instrucciones de 30 de julio del 98, punto 5.1: según BOCM: orden 1207/2000 de 19 de abril y resolución de 3 de agosto de 2.000).
5. Metodología.
6. Recursos humanos, materiales, espacios equipamientos.
7. Horario semanal de cada grupo.
8. Horario de dedicación del profesorado.
9. Organización de los espacios y dotaciones utilizadas.
10. Previsión de gastos de funcionamiento.
11. Contenido del Expediente del alumno.
12. Decisión sobre la posible convalidación de las áreas de Formación Profesional Específica y Formación y Orientación Laboral con los módulos correspondientes de los Ciclos de la Familia Profesional.
13. Plan de trabajo para la realización del seguimiento permanente de la programación general y las programaciones docentes.
14. Referentes legales, propuestas curriculares y documentación de apoyo utilizada.
15. Actividades complementarias y Extraescolares.
16. Programación Didáctica de cada área de formación adaptadas a las condiciones y características de los jóvenes, su entorno social y laboral, los recursos disponibles y han de estar articuladas en torno a la propuesta curricular del área de Formación Profesional Específica como eje vertebrador del resto de los componentes formativos.
17. Programaciones de Aula: unidades didácticas (de trabajo) temporalizadas.

1. Objetivos (según BOE: Orden 12 de enero de 1993 art. 4, Orden Ministerial de 2 de junio de 1998 anexo 11 y 12; según BOCM: orden 1207/2000 de 19 de abril y resolución de 3 de agosto de 2.000) adaptados a nuestro centro y las características de nuestros alumnos

Como bien definido está en nuestro Proyecto Educativo la *Escuela de Hostelería y Turismo*, se localiza en la ciudad de Alcalá de Henares, que cuenta con una larga tradición culinaria fomentada por las Autoridades y las empresas de hostelería, afortunadamente empeñadas en conservar la identidad gastronómica de la ciudad.

La *Escuela de Hostelería y Turismo*, por tanto, aprovecha las favorables condiciones que ofrece la ciudad de Alcalá de Henares como localidad que se promociona utilizando su gastronomía como atractivo turístico y fomentando la creación y mantenimiento de su infraestructura de restauración.

El alumnado no procede en su mayoría de la citada localidad, sino que asisten alumnos provenientes de diferentes puntos de la Comunidad de Madrid. En general, podríamos decir que los alumnos proceden de familias estructuradas con padres en edad madura laboral y en activo, familias de varios hermanos y clase media.

Dentro de este contexto y de acuerdo con las finalidades que establece la ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, en su artículo 23.2, sobre los programas de Garantía Social, a continuación definimos los siguientes objetivos educativos:

- a) **Ampliar la formación de los alumnos**, en orden a la adquisición de capacidades propias de la enseñanza básica, con el objeto de permitir su incorporación a la vida activa y en su caso, proseguir estudios, especialmente en la formación profesional específica de grado medio.
- b) **Prepararles para el ejercicio de actividades profesionales**, en oficios y ocupaciones acordes con sus capacidades y expectativas personales.
- c) **desarrollar y afianzar su madurez personal**, mediante la adquisición de hábitos y capacidades que les permitan participar, como trabajadores y ciudadanos responsables, en el trabajo y en la actividad social y cultural

2. Finalidad de cada área de formación (según BOE: Orden 12 de enero de 1993 art. 6, y Orden Ministerial de 2 de junio de 1998 anexo 11 y 12; según BOCM: orden 1207/2000 de 19 de abril y resolución de 3 de agosto de 2.000) adaptados a nuestro centro y las características de nuestros alumnos.

Buscando una mayor concreción a los objetivos generales pasamos aquí a fijar las finalidades de cada área:

El **Área de Formación profesional Específica** tendrá como finalidad preparar a los alumnos para la incorporación de la vida activa en el desempeño de puestos de trabajo que no requieran el Título de Técnico de Formación Profesional de grado medio, y comprenderá las actividades prácticas y los conocimientos necesarios para adquirir las capacidades correspondientes. Con el fin de facilitar la acreditación y la convalidación, en su caso, con la formación profesional específica de otros tipos de oferta. Sus contenidos se organizarán según una estructura modular.

El **Área de Formación y Orientación Laboral** estará encaminada a familiarizar al alumno con el marco legal, de condiciones de trabajo y de relaciones laborales del ámbito profesional de que se trate y a dotarse de los recursos y de la orientación necesaria para la búsqueda de un puesto de trabajo y para el autoempleo.

El **Área de Formación Básica** tendrá por finalidad ofrecer a los alumnos la posibilidad de adquirir o afianzar los conocimientos y capacidades generales básicos, relacionados con los objetivos y contenidos de la enseñanza obligatoria, que son necesarios para conseguir su inserción social y laboral satisfactoria y, en su caso, para la continuación de sus estudios, especialmente en los oficios formativos de formación profesional de grado medio. Sus contenidos y su metodología se adaptarán a las condiciones y expectativas particulares de cada alumno, en la medida que lo permita el régimen de impartición de la correspondiente modalidad.

Las **actividades complementarias** tendrán por objeto ofrecer al alumno la posibilidad de mantener actividades deportivas y culturales que, al tiempo que contribuyan a la consecución de las finalidades de los programas de Garantía Social, favorezcan las adquisiciones de hábitos positivos en relación con el disfrute del ocio y del tiempo libre. Estas actividades se programarán en función de las características de cada grupo de alumnos y, siempre que sea posible, con su participación.

La **acción tutorial** constituye un elemento inherente a la actividad educativa y se desarrollará permanentemente a lo largo de todo el proceso formativo de los jóvenes. Dicha acción incluirá actividades concretas de grupo, en el horario establecido, con objetivos y contenidos que faciliten el desarrollo personal, especialmente en la relación con aspectos tales como la autoestima y la motivación, la integración e implicación social y la adquisición de habilidades sociales y de autocontrol.

La **Formación en Centros de Trabajo**, en el supuesto de llevarse a cabo, tiene como fines: proporcionar una primera experiencia de trabajo que favorezca su posterior inserción laboral y que le ofrezca situaciones para aplicar conocimientos aprendidos; motivar y aumentar autoestima y responsabilidad; favorecer el conocimiento de la organización empresarial y las relaciones laborales.

3. Secuenciación interdisciplinar de los contenidos de todas las áreas.

**TEMPORALIZACIÓN CONTENIDOS - GARANTIA SOCIAL DE
COCINA**

FPE	FB	FOL	TUT	AC
<i>Limpieza y almacenamiento en el área de cocina.</i> <i>Manipulación y Preelaboración en crudo</i> <i>Preelaboraciones básicas</i> <i>Elaboraciones culinarias.</i> (los cuatro módulos estarán abiertos los tres trimestres.)	TRIMESTRE 1º La medida Comprensión y expresión oral y escrita Entorno próximo y Constitución. UE.	TRIMESTRE 1º Salud laboral	TRIMESTRE 1º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 1º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos
	TRIMESTRE 2º Los números y su aplicación a la vida diaria Historia y geografía I Literatura y animación a la lectura	TRIMESTRE 2º Orientación laboral	TRIMESTRE 2º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 2º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos
	TRIMESTRE 3º Geometría y estadística Historia y geografía II Hábitos saludables higiene y ecología	TRIMESTRE 3º Orientación profesional y búsqueda de empleo	TRIMESTRE 3º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 3º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos

NOTA: los contenidos aquí incluidos son eminentemente generales y orientativos para una mejor temporalización conjunta de todos los módulos.

Además, se considera imprescindible incluir en cada módulo los siguientes contenidos procedimentales:

- ? Técnicas instrumentales de trabajo: comprensión lectora, utilización apropiada del vocabulario, utilización apropiada de la sintaxis, corrección ortográfica, puntuación apropiada y presentación correcta de ejercicios y trabajos.
- ? Técnicas activas de estudio: subrayado, resúmenes y esquemas.

TEMPORALIZACIÓN CONTENIDOS - GARANTIA SOCIAL DE SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

FPE	FB	FOL	TUT	AC
TRIMESTRE 1º Servicio de cafetería: operaciones de Preservicio, servicios básicos y Postservicio Higiene Atención al cliente	TRIMESTRE 1º La medida Comprensión y expresión oral y escrita Entorno próximo y Constitución. UE.	TRIMESTRE 1º Salud laboral	TRIMESTRE 1º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 1º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos
TRIMESTRE 2º Técnicas elementales de cocina: preparación y presentación Elaboraciones en cafetería y bar	TRIMESTRE 2º Los números y su aplicación a la vida diaria Historia y geografía I Literatura y animación a la lectura	TRIMESTRE 2º Orientación laboral	TRIMESTRE 2º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 2º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos
TRIMESTRE 3º Servicio de alimentos y bebidas en sala: Preservicio, servicio y Postservicio	TRIMESTRE 3º Geometría y estadística Historia y geografía II Hábitos saludables higiene y ecología	TRIMESTRE 3º Orientación profesional y búsqueda de empleo	TRIMESTRE 3º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 3º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos

NOTA: los contenidos aquí incluidos son eminentemente generales y orientativos para una mejor temporalización conjunta de todos los módulos.

Además, se considera imprescindible incluir en cada módulo los siguientes contenidos procedimentales:

- ? Técnicas instrumentales de trabajo: comprensión lectora, utilización apropiada del vocabulario, utilización apropiada de la sintaxis, corrección ortográfica, puntuación apropiada y presentación correcta de ejercicios y trabajos.
- ? Técnicas activas de estudio: subrayado, resúmenes y esquemas.

TEMPORALIZACIÓN CONTENIDOS - GARANTIA SOCIAL DE REGIDURÍA Y ALOJAMIENTO

FPE	FB	FOL	TUT	AC
TRIMESTRE 1º Higienizado y limpieza de ropa Planchado, doblado y presentación	TRIMESTRE 1º La medida Comprensión y expresión oral y escrita Entorno próximo y Constitución. UE.	TRIMESTRE 1º Salud laboral	TRIMESTRE 1º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 1º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos
TRIMESTRE 2º Repaso y cosido de ropa Higienizado y limpieza de superficies	TRIMESTRE 2º Los números y su aplicación a la vida diaria Historia y geografía I Literatura y animación a la lectura	TRIMESTRE 2º Orientación laboral	TRIMESTRE 2º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 2º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos
TRIMESTRE 3º Decoración floral Mantenimiento de plantas	TRIMESTRE 3º Geometría y estadística Historia y geografía II Hábitos saludables higiene y ecología	TRIMESTRE 3º Orientación profesional y búsqueda de empleo	TRIMESTRE 3º Plan de acción tutorial	TRIMESTRE 3º Adecuar la temporalización de los contenidos a la del resto de módulos

NOTA: los contenidos aquí incluidos son eminentemente generales y orientativos para una mejor temporalización conjunta de todos los módulos.

Además, se considera imprescindible incluir en cada módulo los siguientes contenidos procedimentales:

- ? Técnicas instrumentales de trabajo: comprensión lectora, utilización apropiada del vocabulario, utilización apropiada de la sintaxis, corrección ortográfica, puntuación apropiada y presentación correcta de ejercicios y trabajos.
- ? Técnicas activas de estudio: subrayado, resúmenes y esquemas.

4. Características generales de la evaluación (según BOE: Orden 12 de enero de 1993 art. 8, Instrucciones de 17 de abril de 1997 punto 2, Instrucciones de 3 de diciembre de 1997 punto 4, Instrucciones de 30 de julio del 98, punto 5.1: según BOCM: orden 1207/2000 de 19 de abril y resolución de 3 de agosto de 2.000).

La evaluación de los alumnos que participen en programas de Garantía Social será inicial, continua y final y se hará tomando como referencia la situación inicial de los alumnos, los objetivos establecidos por el equipo educativo en las programaciones didácticas de las áreas, así como el grado de madurez alcanzado en relación con los objetivos.

? Evaluación inicial:

Dado que los alumnos se matriculan por primera vez en el centro y que el objetivo de la educación es el desarrollo integral del alumno, hemos de considerar necesario el conocimiento inicial de todos aquellos aspectos que configuran a los alumnos, tanto a nivel individual como en la configuración de estos como grupo.

La evaluación inicial tendrá los siguientes objetivos:

1. Disponer de información sobre las características individuales de los alumnos.
2. Que el equipo de profesores se constituya como un grupo de trabajo que persigue el mismo fin. En este sentido se trata de poner en común informaciones relativas al grupo y tomar decisiones consensuadas que sirvan de punto de partida en las programaciones y faciliten la consecución de los fines educativos. Por ello, sus actividades serán:
 - ? Intercambiar información sobre las características y situación del grupo.
 - ? Intercambiar información sobre aquellos alumnos que presenten necesidades o carencias de formación y llegar a acuerdos sobre medidas de respuesta a las mismas.
 - ? Consolidar la perspectiva de que todo el equipo de profesores es responsable de la tutoría y orientación del alumno, aunque sea el tutor quien coordine el proceso.
 - ? Información del tutor al equipo de profesores de las actividades de tutoría adecuándolas al grupo, si fuera necesario, y obteniendo el apoyo y participación de dicho equipo.

? Evaluación continua:

La evaluación de los alumnos que participen en programas de iniciación profesional será continua, con el fin de detectar las dificultades que se producen, investigar las causas de las mismas y adoptar las medidas correctoras oportunas. Tendrá como referencia los objetivos y criterios de evaluación establecidos en las programaciones didácticas, así como el grado de madurez alcanzado en relación con los objetivos señalados.

Cada profesor hará el seguimiento y evaluación del componente formativo que imparte, referido a cada uno de los alumnos, dejando constancia, al menos, de:

- ? La asistencia y puntualidad.
- ? El grado de asimilación de los contenidos.

- ? La participación activa en las actividades programadas.
- ? La evolución en el desarrollo personal del alumno en cuanto a motivación, implicación e integración en el programa.
- ? El grado de consecución de las capacidades reflejadas en los objetivos.
- ? Las calificaciones numéricas y/o cualitativas parciales obtenidas.
- ? La participación en las actividades generales organizadas en el Centro
- ? Las acciones educativas complementarias que el alumno precise.

? Evaluación final:

Representa el resultado del seguimiento y la evaluación de todo el proceso formativo y dará lugar a las calificaciones de las tres áreas: Formación Profesional específica, Formación y Orientación Laboral y Formación Básica.

La evaluación se hará mediante una escala numérica de uno a diez, sin decimales, considerando positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.

La Acción Tutorial y las Actividades Complementarias se valorarán cualitativamente tomando como referencia la escala: A (excelente), B (buena), C (normal), D (pasiva). No obstante, el resto de componentes formativos, la Tutoría y las Actividades complementarias, dada su importancia para la consecución de los objetivos de estos programas, deberán ser también tenidas en cuenta en la calificación final de las áreas arriba mencionadas.

La Formación en Centros de Trabajo, en el supuesto de llevarse a cabo, se calificará como apto o no apto.

La evaluación final, al igual que la inicial y continua, serán realizadas por el equipo de profesores del respectivo grupo de alumnos, asesorados, en su caso, por el departamento de orientación del centro. El profesor tutor tendrá la responsabilidad de coordinar las sesiones de evaluación, y levantará acta de su desarrollo, haciendo constar en ella los acuerdos y decisiones adoptados.

El equipo educativo que imparta los programas, siempre que las circunstancias generales del centro lo permitan, podrá decidir que el alumno permanezca en el mismo programa un curso más. En tal caso el alumno cursará nuevamente todos los componentes formativos y en la programación didáctica se tomará como referente el nivel que haya alcanzado en relación con los objetivos del curso anterior.

Toda la información relativa al proceso de evaluación (inicial, continua y final) se recogerá, de forma sistemática, en la Ficha de Seguimiento y Evaluación del Alumno" que formará parte del expediente académico de cada alumno y será el documento básico que refleje su proceso de aprendizaje en cada uno de los componentes formativos del programa.

Los expedientes académicos y el acta de evaluación final se custodiarán en la secretaría del centro. Cuando un alumno se traslade para proseguir sus estudios, el centro de origen remitirá al de destino el expediente académico correspondiente.

5. Metodología.

La metodología será diversa, siendo necesario con estos alumnos, cuyas características se incluyen en los anexos, adoptar las estrategias y actuaciones educativas más adecuadas en cada caso, teniendo en cuenta las características

individuales, nivel de conocimientos y ritmo de trabajo, pensando siempre que los objetivos se irán consiguiendo a lo largo del programa y que cada alumno conseguirá un nivel acorde con sus capacidades, esfuerzo y nivel de partida. Por ello, no se puede fijar con carácter general una metodología, pero sí ciertas estrategias didácticas como:

- ? Aceptación de distintas situaciones de partida y expectativas.
- ? Partir de las capacidades de aprendizaje del alumno, su realidad, necesidades y conocimientos y expectativas con las que llega.
- ? Trabajar en contextos que despierten y mantengan el interés.
- ? Tratamiento interdisciplinar de las distintas áreas.
- ? Dar mayor importancia a los contenidos actitudinales, procedimentales y conceptuales por este orden.
- ? Dar prelación en un primer momento a los objetivos de carácter actitudinal (asistencia, puntualidad, relaciones con los demás, actitud en el aula y centro)
- ? Programar mediante pequeñas unidades de logro.
- ? Enfoque funcional en las actividades mediante el que los alumnos vean el sentido de los contenidos.
- ? Aplicación de los aprendizajes a situaciones fuera del aula taller (actividades encaminadas entre otras al servicio de cafetería en recreos, servicios de comedor,...)
- ? Diferente nivel de dificultad en las actividades.
- ? Utilización de materiales diversos.
- ? Desarrollar actividades de autoevaluación y autorregulación de los aprendizajes.
- ? Combinar el trabajo individual con el cooperativo.
- ? Trabajar en grupos reducidos.
- ? El contenido será significativo, centrado en las vivencias de los alumnos y la práctica adaptada a sus capacidades, intereses y motivaciones.
- ? Los métodos pedagógicos en los Programas de Garantía Social se adaptarán a las características de los alumnos que los cursen, prestarán especial atención a la adaptación de los ritmos de aprendizaje, a la orientación esencialmente práctica de la formación y al fomento del trabajo en equipo, e integrarán los recursos de las tecnologías de la información y la comunicación en el aprendizaje.
- ? La comprensión lectora y la capacidad de expresarse correctamente en público serán desarrolladas en todos los ámbitos y módulos del Programa.

6. Recursos humanos, materiales, espacios equipamientos.

Los programas de Garantía Social generalmente cuentan con los siguientes recursos humanos: tres profesores técnicos de hostelería (dos de la especialidad de servicios y uno de cocina) y dos profesores-maestros de Formación Básica que se dividen los tres grupos. Estos cinco profesores imparten las áreas de los tres grupos de alumnos atendiendo a una media de 38 estudiantes.

Los programas de Garantía Social cuentan con los siguientes recursos especiales, materiales y de equipamiento: cada grupo de alumnos cuenta con un aula y taller de prácticas dotados de todo el equipamiento y material necesario para realizar sus prácticas (estas tienen unos 100 metros cuadrados de superficie, con alguna barrera arquitectónica, provistas con luz natural y artificial, ventilación, tomas de fuerza, agua corriente y caliente); por otro lado, las áreas comunes son impartidas en aulas normales sin dotación específica, teniendo solamente el apoyo de la biblioteca y el *aula*

de audiovisuales y material general y específico para Garantía Social (las aulas normales tienen una superficie de **40 metros** cuadrados, con luz natural y artificial y sin barreras arquitectónicas).

Nos remitimos al Inventario General del centro para más detalles en cuanto a dotación de material y equipamiento.

7. 8. Horario semanal de cada grupo y de dedicación del profesorado.

Estos se organizan anualmente conforme a las condiciones de cada curso.

9. Organización de los espacios y dotaciones utilizadas

Los espacios y dotaciones que se utilizan en las actividades de estos grupos, así como los agrupamientos de estos vienen determinados tanto por los planteamientos didácticos propios de estos programas como por el Proyecto Curricular del centro.

Los grupos de GSC y GSS colaboran los servicios de desayunos y en los servicio de comedor. Estos servicios de desayuno lo ofrecen para toda la comunidad educativa del centro durante el recreo para lo cual desarrollan su horario de Formación Profesional Específica antes, durante y después de este, adaptando sus horas de recreo según las necesidades. El resto de actividades lectivas se organizarán en torno a estas actividades. Los servicios de comedor que serán a partir del recreo contarán con la colaboración de grupos de grado medio. Para todas estas actividades ocuparán los talleres de cocina y bar restaurante que se marcan en sus horarios según las posibilidades y necesidades.

El grupo de GSA colabora con todos los grupos que participan en todos los servicios, tanto de desayuno como de comedor que se realizan diariamente en el centro, ocupándose de la lencería utilizada en el centro. Con el objetivo de simular el entorno productivo de la manera más fiel posible los grupos participantes en los servicios entregarán diariamente la lencería sucia después de cada servicio, e igualmente a primera hora de la mañana efectuarán su pedido de lencería. Este grupo ocupa el aula-taller 6 que cuenta con tres zonas: lavado y plancha, clase teórica y coser, y habitación de hotel.

10. Previsión de gastos de funcionamiento.

Todos los gastos de funcionamiento de estos grupos son asumidos por el centro sin condicionantes previos y se asignan a las diferentes partidas de gastos generales.

11. Contenido del expediente académico del alumno:

El expediente del alumno contendrá la siguiente documentación:

- ? Ficha de matrícula individual (junto con el Informe de Evaluación Psicopedagógica del centro de proveniencia y el informe de la entrevista individual)
- ? Cuestionarios de la evaluación cero
- ? Ficha de evaluación inicial del alumno
- ? Ficha de seguimiento y evaluación continua del alumno (Boletín de notas)
- ? Seguimiento y evaluación individual de cada área
- ? Toda la documentación que a lo largo del curso se genere.
- ? Certificación académica (fotocopia del original que se entrega al alumno)

- ? Informe de Orientación Académica y Profesional
- ? Ficha de Seguimiento del alumno que ha finalizado el programa

12. Decisión sobre posibles convalidaciones.

Consideramos como norma general la no convalidación de las áreas de FPE y FOL con módulos correspondientes de los Ciclos de la Familia Profesional. Sin embargo, creemos oportuno revisar este acuerdo en el caso puntual de algún alumno que lo solicite en la siguiente circunstancia: contar con experiencia laboral suficiente en el mundo profesional o que estuviera realizando en esos momentos trabajos relacionados con el módulo de FPE.

13. Seguimiento de la programación: general, didáctica y de aula.

Todos los profesores que imparten clase en estos programas se reunirán al menos una hora semanal junto con el coordinador del D.O. y Jefatura de Estudios. En dichas sesiones se llevará un seguimiento y revisión continua de la evolución de cada alumno en particular o del grupo de alumnos de cada Programa. Se realizará una revisión constante de las programaciones tanto a nivel general, de área o de aula. Existirá un registro trimestral de los aspectos a modificar y las posibles adaptaciones, además de un acta semanal con los acuerdos tomados. Se realizará una sesión de evaluación trimestral, según los modelos de sesiones, actas de las revisiones y acuerdos. Por último, se realizará una revisión final que se reflejará en la Memoria final.

14. Referentes legales.

- ? Orden 1207/2000 de 19 de abril de la Consejería de Educación por la que se regulan los programas de Garantía Social en la Comunidad de Madrid.
- ? Resolución de 3 de agosto de la Dirección General de orientación Académica sobre evaluación y certificación de los programas de Garantía Social en la Comunidad de Madrid.
- ? Orden de 12 de enero de 1.993. SE REGULAN PROGRAMAS DE GARANTIA SOCIAL DURANTE LA IMPLANTACIÓN DE LA E.S.O.
- ? Instrucciones de 17 de abril de 1.997 de la Dirección General de Centros Educativos. INSTRUCCIONES PARA GARANTIA SOCIAL MODALIDAD INICIACIÓN PROFESIONAL: PRACTICAS FORMATIVAS, CERTIFICACION, EVALUACIÓN Y DOCUMENTACIÓN.
- ? Instrucciones 2 de junio de 1.997 de la Dirección Provincial de Educación de Madrid. INSTRUCCIONES PARA GARANTIA SOCIAL MODALIDAD INICIACIÓN PROFESIONAL: ESCOLARIZACIÓN, ACCESO, ADMISIÓN Y MATRICULACIÓN.
- ? Instrucciones de 3 de diciembre de 1.997 de la Subdirección General de Promoción y Orientación Profesional. MODIFICACIONES Y ACLARACIONES A LAS INSTRUCCIONES SOBRE GARANTIA SOCIAL DE 13 DE ABRIL DE 1.997.
- ? Circular de 22 de abril de 1.998 de la Dirección Provincial de Educación de Madrid. INSTRUCCIONES SOBRE PROCEDIMIENTO PARA LA ESCOLARIZACIÓN EN PROGRAMAS DE GARANTÍA SOCIAL PARA EL CURSO 98-99.
- ? Orden ministerial de 2 de junio de 1998 (BOE 19-06-1998) que define el perfil profesional, las actividades más significativas y la modulación de los diferentes estudios de Garantía Social.
- ? Instrucciones de 30 de julio de 1998 de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional relativas a los programas de Garantía Social.

Otra Legislación:

- ? Orden de convocatoria de 19 de febrero de 1992 (BOE 26-02-92).
- ? Real Decreto 1345/1991 de 6 de septiembre (BOE 13-09-91).
- ? Instrucciones de 28 de septiembre de 1994 de la Dirección General de Centros Escolares sobre la implantación de Programas de Garantía Social.
- ? Resolución de 29 de abril de 1.996 de la Dirección General de Centros Escolares sobre la Organización de los D.O. en los IES.
- ? Orden de 14 de febrero de 1.996 sobre la realización de la evaluación Psicopedagógica del alumnado. Instrucciones de 13 de mayo de 1997 de la Dirección General de Centros Educativos sobre Programas de Garantía Social.

15. Actividades complementarias y Extraescolares temporalizadas y su programa.

Estas actividades se encuadran dentro de la programación específica de las Actividades complementarias y Extraescolares de todo el centro.

16. Programación Didáctica de cada área de formación adaptadas a las condiciones y características de los jóvenes, su entorno social y laboral, los recursos disponibles y han de estar articuladas en torno a la propuesta curricular del área de Formación Profesional Específica como eje vertebrador del resto de los componentes formativos

CONTENIDO DE LA PROGRAMACIÓN DIDACTICA

- ? Temporalización de Objetivos, Contenidos y Criterios de Evaluación
- ? Metodología
- ? Procedimientos de evaluación
- ? Criterios de calificación
- ? Actividades de recuperación y adaptaciones curriculares
- ? Materiales y recursos didácticos

17. Programaciones de Aula: unidades didácticas (de trabajo) temporalizadas.

CONTENIDO DE LA PROGRAMACIÓN DE AULA:

- ? Unidades de trabajo (especificando tiempos y espacios):
 - ? Objetivos didácticos (capacidades profesionales y terminales)
 - ? Contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales)
 - ? Criterios de evaluación
 - ? Actividades didácticas (de enseñanza, aprendizaje y evaluación)
 - ? Criterios de promoción
 - ? Actividades de recuperación
 - ? Instrumentos de recogida de datos
 - ? Metodología
 - ? Materiales, recursos docentes y biblioteca.