

**CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS PRUEBAS DE LA FASE DE OPOSICIÓN.
ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA
ACCESOS 1 Y 2: Ingreso libre y cupo reservado a personas con discapacidad para el ingreso libre.**

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL:

- El desarrollo de las pruebas se ajustará a lo establecido en la Resolución de 27 de febrero de 2018, de la Consejería de Educación y Cultura y resto de normas que le son de aplicación, recogidas en la Base 1.2. de la convocatoria.
- Los aspirantes deberán ir provistos, en todo momento, de documentación que acredite su identidad, dejándolo sobre la mesa en lugar visible. El documento acreditativo deberá estar en vigor el día de celebración de las pruebas.
- Durante la celebración de las distintas pruebas, los móviles del personal aspirante deberán estar apagados, sobre la mesa y con la pantalla hacia abajo.
- No está permitida la utilización de aparatos electrónicos en el oído. En caso de ser necesario, el aspirante deberá aportar justificante médico acreditativo.
- El personal aspirante, durante los procesos de lectura, exposición y debate de las distintas pruebas, podrá beber agua aportada por él mismo.
- Dada la importancia que la expresión escrita tiene para un profesor por ser una competencia básica en el desempeño de su labor docente, se valorará, especialmente, el cuidado uso ortográfico y discursivo de la lengua, atendiendo preferentemente a los siguientes aspectos lingüístico – textuales: ortografía (acentuación, signos de puntuación), léxico, estructura discursiva adecuada a la tipología textual elegida para la realización de los ejercicios escritos, ausencia de errores gramaticales, limpieza y caligrafía.

PRIMERA PRUEBA DE LA FASE DE OPOSICIÓN**PARTE B: Desarrollo por escrito de un tema elegido por la persona aspirante de entre cinco temas extraídos al azar por el tribunal.****Calificación: de 0 a 5 puntos****Puntuación mínima: 1,25 puntos**

No se entenderá completada la primera prueba cuando en alguna de las partes/ejercicios, la persona aspirante no consigne, como mínimo, sus datos personales (nombre, apellidos y DNI) y el título del tema elegido.

CRITERIOS DE VALORACIÓN	PORCENTAJE
Demuestra un conocimiento profundo del tema.	10%
Expone los contenidos más relevantes, tiene capacidad de síntesis.	10%
Relaciona el tema con el currículo vigente.	10%
Los contenidos están actualizados.	10%
Desarrolla todas las partes del tema.	10%
La estructuración empleada facilita la comprensión del tema expuesto.	5%
Refleja un buen conocimiento de la normativa aplicable al tema desarrollado	5%
Utiliza introducción y conclusión.	10%
El planteamiento seguido es original e innovador.	10%
La redacción y terminología son correctas, ordenadas, claras y precisas.	10%
La lectura es ágil, fluida y con el ritmo y la entonación adecuados.	10%

- Si el tribunal detectara y comprobara que el opositor ha utilizado alguna palabra o expresión no literal del tema, en la lectura del mismo, el examen quedará automáticamente anulado.

PRIMERA PRUEBA DE LA FASE DE OPOSICIÓN
PARTE A: Prueba práctica
Calificación: de 0 a 5 puntos
Puntuación mínima: 1,25 puntos

<ul style="list-style-type: none">- Demuestra conocimiento de la materia prima.- Demuestra claridad y orden en los procesos de ejecución.- Conoce y discierne los contenidos conceptuales.- Aplica técnicas culinarias y de pastelería tradicionales y avanzadas, demostrando destreza, limpieza, orden de ejecución y se ajusta a tiempos establecidos.- Manejo correcto del utillaje y la maquinaria.- Respeta y aplica la legislación respecto al APPCC y los riesgos laborales.	100%
--	------

- Si el tribunal detectara y comprobara que el opositor ha utilizado alguna palabra o expresión no literal de lo escrito, en la lectura del mismo, el examen quedará automáticamente anulado.

SEGUNDA PRUEBA DE LA FASE DE OPOSICIÓN
Presentación de una programación docente y exposición oral de una unidad didáctica.
Calificación: de 0 a 10 puntos

ASPECTOS FORMALES DE LA PROGRAMACIÓN DOCENTE AJUSTADOS A LA CONVOCATORIA	<ul style="list-style-type: none"> - Portada (datos personales, cuerpo y especialidad) y contraportada. - Máximo 30 hojas DIN-A4 escritas a una sola cara, letra ARIAL 11 sin comprimir, incluidos anexos y los materiales de apoyo. - Índice numerado (incluido en el contenido de la programación). - Mínimo 15 unidades didácticas numeradas de elaboración propia. - Contiene todos los apartados que marca la convocatoria. 	Si no lo cumple, se considerará como NO PRESENTADO.
---	---	---

PROGRAMACIÓN DOCENTE: 30%:

Criterios	Indicadores	Ponderación
Documentación programación	- Presentación, redacción, ortografía y lenguaje adecuado.	5%
Contenido de la programación	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura y organización adecuada. - Profundización y coherencia de cada uno de los apartados. - Metodología adecuada y completa. - Referencias legislativas, normativas y técnicas adecuadas. - Medidas de atención a la diversidad. 	25%
Exposición, defensa y debate con el tribunal	*(1)	70%

UNIDAD DIDÁCTICA: 70%: Calificación: de 0 a 7,00 puntos

Criterios	Indicadores	Ponderación
Organización y contextualización	<ul style="list-style-type: none"> - La Unidad Didáctica es coherente con la programación presentada. - Se programa atendiendo a las características específicas del perfil del alumnado de los Ciclos Formativos de nuestra comunidad. 	5%
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> - Son los que están presentes en el desarrollo curricular del ciclo, módulo presentado. - Están formulados de forma clara, con coherencia y son adecuados al nivel y momento concreto del curso escolar elegido. - Contempla los contenidos mínimos que se determinan. 	10%
Actividades de enseñanza y aprendizaje.	<ul style="list-style-type: none"> - Abordan los contenidos de la unidad. - Son lógicas a la metodología y la temporalización planteadas en la programación. - Son motivadoras y graduadas en dificultad. 	5%
Procedimientos e instrumentos de evaluación.	<ul style="list-style-type: none"> - Están determinados los criterios generales de evaluación –graduados y secuenciados- y los de calificación, con una ponderación adecuada, así como criterios generales de recuperación. - Los instrumentos de evaluación son variados, con criterios de calificación y resultados de aprendizaje y se ajustan a la programación y al nivel educativo. - Se prevén mecanismos para dar información continua al alumnado. 	5%
Medidas de refuerzo y de atención a la diversidad del alumnado.	<ul style="list-style-type: none"> - Plantea diferentes instrumentos para atender a la diversidad del alumnado, así como los mecanismos para hacer efectivos los cambios derivados de la evaluación 	5%
Exposición, defensa y debate con el tribunal.	*(1)	70%

<p>*(1) Exposición, defensa y debate con el tribunal. (Común para la programación y la unidad didáctica).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hace una presentación previa a su exposición. - Mantiene un hilo conductor y precisión léxica. - Muestra dominio sobre el contenido de la exposición, la programación y el tema de la unidad didáctica. - Organiza y ajusta el tiempo de exposición. - Ajusta el lenguaje verbal y no verbal. - Muestra capacidad didáctica. - Cuando se le pregunta, evita la divagación y responde con fluidez y con una terminología adecuada. - Responde a las cuestiones planteadas de forma correcta y coherente. - En el debate, aporta argumentos actualizados y/o ampliados respecto a su exposición oral. 	70%
--	---	-----