

Convocatoria: Data DOG: 13/03/2020 - Servizo: S
Corpo: 591 - Profesores técnicos de formación profesional
Especialidade: 201 - Cociña e pastelería
Tribunal: 1

CRITERIOS XERAIS DE AVALIACIÓN

DATA PUBLICACIÓN: [15/06/2021]

Demostración da formación científica, destrezas e habilidades técnicas-específicas correspondentes á especialidade e a disciplina.

Demostración das bases das estratexias metodolóxicas: A comunicación e intuición didáctica. A actividade e orixinalidade e creatividade didáctica.

Responder ás cuestións obxecto de exame con concisión e profundidade.

Concreción no desenvolvemento da tarefa solicitada.

Orde lóxica e ordenada no proceso de execución da tarefa ate a obtención do resultado final.

Cumplimento da normativa vixente en materia de hixiene e seguridade alimentaria para manipuladores de alimentos.

Axustarse aos tempos indicados para cada unha das probas.

Claridade, concreción e capacidade de síntese na elaboración das diferentes probas.

Uso correcto e actualizado da linguaxe técnica, verbal, paraverbal e non verbal.

Nivel de profundización e actualización dos contidos.

Fluidez na redacción, adecuada expresión escrita e oral.

Precisión e rigor nas referencias normativas e documentais.

CARACTERÍSTICAS EXAME 1ª PROBA PARTE "A" EXERCICIO PRÁCTICO

DATA PUBLICACIÓN: [15/06/2021]

Preelaborar un xénero principal asociado a un tratamento, corte específico ou técnica.

Aplicar un método de cociñado de libre elección ou o esixido polo proba, axustándose a técnica indicada.

Demostrar técnicas e destrezas asociadas a produtos de panificación, pastelería, bolaría e confeitaría.

Demostrar técnicas e destrezas asociadas a un produto de sobremesa.

NOTA: Para a realización da 1ª proba parte A, os opositores e opositoras deberán acudir coa uniformidade completa regulamentaria. Ademais deberán traer a ferramenta persoal para o desenvolvemento da proba (maletín ou funda regulamentaria). Aclarar que no interior do maletín ademais da ferramenta estará permitido traer batidora de brazo e varilla, báscula e termómetro.

Convocatoria: Data DOG: 13/03/2020 - Servizo: S
Corpo: 591 - Profesores técnicos de formación profesional
Especialidade: 201 - Cociña e pastelería
Tribunal: 1

CRITERIOS ESPECÍFICOS DE AVALIACIÓN DA 2ª PROBA PARTE "A" DEFENSA DA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DATA PUBLICACIÓN: [03/07/2021]

Presentar e defender a programación didáctica referida ao currículo dun módulo relacionado coa especialidade de COCIÑA E PASTELARÍA, ESPECIALIDADE 201 con todos os apartados establecidos no anexo XIII da Orde do 12 de xullo de 2011, tendo en conta para cada apartado a pertinencia, a coherencia, o rigor didáctico, a innovación educativa e o axuste á normativa educativa vixente. Esta parte da proba, pondera nun 40%.

Identificar, xustificar e contextualizar .

Realizar de xeito claro e organizado adaptándose de maneira coherente ao tempo establecido na convocatoria.

Axustar a programación á orde da convocatoria.

Facer referencia ao currículo dun módulo relacionado coa especialidade pola que se participa.

Especificar de xeito claro e coherente a tódolos apartados recollidos na convocatoria.

Concretar nun curso escolar dun dos niveis ou etapas educativas en que o profesorado da especialidade teña atribuída competencia docente para impartilo, incluíndo a súa temporalización para unha realización viable.

Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo.

Relación de unidades didácticas que a integran (mínimo 4), que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia, o peso porcentual, e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha.

Definir os mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación.

Procedemento para a recuperación das partes non superadas e definir as actividades de recuperación.

Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua.

Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente.

Procedemento para a realización da avaliación inicial.

Medidas de atención á diversidade.

Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxetivos programados.

Aspectos transversais.

Programación na educación en valores.

Actividades complementarias e extraescolares.

RITERIOS ESPECÍFICOS DE AVALIACIÓN DA 2ª PROBA PARTE "B" EXPOSICIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA

DATA PUBLICACIÓN: [03/07/2021]

Expoñer a unidade didáctica con todos os apartados establecidos no anexo XIII da Orde do 12 de xullo de 2011, tendo en conta para cada apartado a pertinencia, a coherencia, o rigor pedagóxico, a innovación educativa e o axuste á normativa educativa vixente.

Preparar e expoñer de forma oral unha unidade didáctica ante o tribunal durante 30 minutos. A unidade didáctica a expoñer será a resultante de entre tres extraídas ao chou por el ou ela mesmo da súa programación ou dun tema do temario específico da especialidade de cociña e pastelería, especialidade 201. Esta proba pondera nun 60%.

Identificar a unidade didáctica.

Presentar os resultados de aprendizaxe do currículo que se trata.

Obxectivos específicos da unidade didáctica, en relación coas actividades de ensino e aprendizaxe.

Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado, en relación cos instrumentos de avaliación, os mínimos exixibles e o peso da cualificación.

Contidos.

Expoñer a unidade didáctica cunha correcta estruturación, con claridade expositiva e calidade na expresión oral e xestual.

Respostar con corrección e xustificación ás cuestións plantexadas no debate có tribunal. Duración máxima 10 minutos.

Demostrar a coherencia dos obxetivos coa etapa ou ciclo formativo á que fai referencia.

Demostrar a coherencia entre contidos e os obxetivos formulados, mención aos contidos mínimos.

Seleccionar, secuenciar e temporalizar os contidos de maneira axeitada.

Diseñar as actividades de ensino e aprendizaxe motivadoras e de dificultade gradual, que permitan abordar os contidos e que teñan coherencia. Facer a xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación.

Describir os instrumentos de avaliación acordados cós resultados de aprendizaxe.

Formular criterios de avaliación que sexan claros e concisos.

Contemplan mecanismos de recuperación, reforzo ou avaliación extraordinaria.

Concretar actuacións para alumnado con NEAE.

Transmitir a información despertando o interese. (ACTUACIÓN DIDÁCTICA)

Empregar a terminoloxía axeitada.

NOTA: - Para a exposición, o persoal aspirante poderá utilizar un guión que non excederá dun folio (a unha soa cara) e que se entregará ao tribunal ao final dela. O guión deberá axustarse aos apartados a tratar da UD.