

Procedimientos selectivos para ingreso y accesos a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño y Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y procedimiento para la adquisición de nuevas especialidades.

Criterios para la Calificación y Evaluación de las pruebas selectivas

2021

ESTRUCTURA, CONTENIDO, CRITERIOS E INDICADORES DE EVALUACION Y CALIFICACIÓN DE LAS PRUEBAS DE LA ESPECIALIDAD DE COCINA Y PASTELERIA (201).

CONSIDERACIONES GENERALES.

-La información relativa a las pruebas del día 19 de junio se publicará en el tablón electrónico y en la página web del centro (<https://www.escuelasuperior-hosteleriaturismo-madrid.com>). El resto de las citaciones y pruebas del proceso selectivo se publicarán en el tablón digital, así como en el tablón del centro sede y en los paneles informativos del mismo.

-Los criterios de corrección ortográficos que se aplicarán en todas las pruebas escritas según lo establecido en el Anexo VIII de la convocatoria, Resolución de 11 de marzo de 2020, de la Dirección General de Recursos Humanos, son:

Criterios de corrección: ortografía, sintaxis y registro.	Disminución de la nota
-La escritura incorrecta de una palabra.	0,25 puntos
-Si la única incorrección se debe a una tilde.	0,15 puntos
-La escritura de dos palabras como una sola.	0,15 puntos
-La división de una palabra en dos dentro de un renglón.	0,15 puntos
-La separación incorrecta de dos vocales de una palabra al cambiar de renglón.	0,15 puntos
-La utilización de abreviaturas para expresar palabras, nexos, pronombres, terminaciones de adverbios, del tipo "tb" por <i>también</i> , "pq" en vez de <i>porque</i> o <i>porqué</i> , "q" en lugar de <i>que</i> o <i>qué</i> , adverbios que terminan en mente y se utiliza la "barra inclinada" (/).	0,10 puntos
Las faltas cometidas en palabras que se repiten se contabilizarán una sola vez	
Estos criterios de corrección serán aplicados en todos los ejercicios escritos que realice el aspirante.	

**PRIMERA PRUEBA- PARTE B.
Desarrollo escrito de un tema.**

-Hora de inicio de la prueba: 9:30horas.

-La duración de la prueba será de dos horas a partir de la obtención de los cinco temas obtenidos por sorteo.

-Los opositores no tendrán a su alcance bolsos, carpetas u otros accesorios y deberán tener el pabellón auditivo despejado, obligatoriedad de tener el pelo recogido.

-El tiempo mínimo de permanencia en el aula hasta poder abandonarla es de 30 minutos

-Deberán apagar cualquier medio electrónico o de comunicación, para ello el tribunal podrá revisar el apagado de dicho medio electrónico (teléfono móvil)

CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACION	Calificación
Estructura del tema:	1
-Establece un índice adecuado al título del tema, bien estructurado y secuenciado.	
-Realiza una introducción en la que se explica la justificación e importancia del tema.	
-Desarrolla todos los apartados recogidos en el título del tema e índice.	
-Incluye una conclusión en la que a modo de síntesis relaciona todos los apartados del tema.	
-Incluye referencias bibliográficas, autores, webgrafía, fuentes fidedignas y actualizadas.	
Expresión y presentación:	1
-Utiliza una redacción fluida con una adecuada expresión escrita ortográfica y gramatical	
-Claridad en la estructura y organización.	
-Originalidad y uso de vocabulario técnico.	
Contenidos específicos del tema:	8
-Desarrolla el tema en profundidad utilizando contenidos actualizados.	
-Desarrolla técnicamente cada apartado al que hace referencia el título del tema.	
-Incluye una valoración y fundamentación de los contenidos.	
-Ilustra los contenidos con gráficos, esquemas, ejemplos...	
-Realiza una secuencia ordenada y lógica de los contenidos. -Usa correctamente el lenguaje técnico y con terminología actualizada.	

PRIMERA PRUEBA- PARTE A. (Prueba práctica)

La duración de cada prueba quedará supeditada a la naturaleza de la misma y se notificará el día del desarrollo de cada una de ellas. Se recuerda a los opositores que existen tiempos de espera, entre las pruebas habiendo habilitado los tribunales espacios a tal fin.

La distribución de los aspirantes por tribunales y espacios será comunicada con anterioridad, vía pag web del IES.

1. MATERIAL OBLIGATORIO

El opositor traerá para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico el siguiente material:

-Mascarilla y declaración responsable COVID.

A) Uniforme completo de cocina:

- Calzado cerrado reglamentario o zueco.
- Pantalón de cocina.
- Pico opcional.
- Chaquetilla de cocina manga larga.
- Gorro de cocina.
- Delantal
- Paño/paños.
- Bolígrafo azul o negro.

NOTA: La comparecencia a las pruebas prácticas SIN LA UNIFORMIDAD REQUERIDA CON CARÁCTER OBLIGATORIO dará lugar a la calificación de **0,0000.**

B) Herramienta de mano:

- Pliego film transparente
- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Pelador.
- Deshuesador.
- Pinzas de desespinar pescado.
- Espátula lisa, espátula ballena.
- Mangas pasteleras y juego de boquillas lisas y rizadas de diferente numeración.

- Juego cortapastas.
- Rodillo.
- Báscula de sobremesa.
- Acanalador.
- Varilla.

NOTA: Además de esta herramienta y utillaje básicos obligatorios, el opositor podrá aportar el utillaje /herramienta que estime oportuno, incluyendo una carpeta vacía rígida, para alguna fase de la prueba que requiera breve desarrollo escrito

C)Material técnico a utilizar en la prueba (equipamiento).

- Equipamiento propio para el desarrollo de la prueba en aula/taller.

CONTENIDOS PRUEBA PRACTICA, PARTE A
<p>El tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Realización completa de un plato, a partir de una determinada materia prima básica, presentando al tribunal previamente y por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo. -Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostera o de panadería. -Propuesta de menús para casos específicos. -Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.

CRITERIOS DE EVALUACION- PARTE A - PRIMERA PRUEBA.	Calificación
-Desarrolla por escrito correctamente las realizaciones de las distintas pruebas requeridas. Realización de las habilidades y destrezas técnicas correctamente durante el desarrollo del ejercicio práctico.	4
-Desarrolla las operaciones de preelaboración necesarias e idóneas para el desarrollo de la prueba de forma correcta y profesional.	

-Ejecuta correctamente el aprovechamiento de las materias primas, así como la idoneidad en su manipulación y tratamiento.	
-Aplica la normativa de seguridad e higiene y riesgos laborales durante todo el proceso de desarrollo de la prueba.	
-Desarrolla correctamente las destrezas y habilidades específicas para la obtención de los resultados exigidos en la prueba.	3,5
-Aplica y desarrolla correctamente las técnicas culinarias necesarias e idóneas en cada una de las realizaciones requeridas.	
-Realiza correctamente la prueba práctica en el tiempo estipulado.	
-Presenta las elaboraciones requeridas cuidando su presentación y estética culinaria.	2,5
-Realiza las elaboraciones culinario-pasteleras cuya cata se ajusta a la identidad de las mismas.	

PENALIZACIONES PRUEBA PRACTICA. INCUMPLIMIENTOS.	Penalizaciones
-El/a opositor/a no podrá hablar con otros opositores durante el desarrollo de las diferentes pruebas prácticas. (penalización de hasta 5 puntos)	Hasta 5 puntos
	2 puntos
-Cada opositor/a será responsable de sus elaboraciones y realizaciones prácticas. Si algún miembro del tribunal detecta intercambio o cualquier tipo de alteración durante el desarrollo y/o presentación.	Hasta 10 puntos

SEGUNDA PRUEBA.PARTE A.

Prueba de aptitud pedagógica.

Esta prueba tiene por objeto comprobar la aptitud pedagógica del aspirante y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente. La prueba está dividida en dos partes: Parte A: Presentación de una programación didáctica. Y parte B: Preparación y exposición de una unidad didáctica ante el tribunal.

PARTE A

Presentación de una programación didáctica.

CRITERIOS DE EVALUACION. PROGRAMACION DIDACTICA.	Calificación
-Presenta adecuadamente el documento en forma con índice claro y sujeto a normativa vigente.	0,5
-Presenta una introducción coherente y establecer las características del contexto del centro en función de la normativa vigente.	0,5
-Relaciona la programación con los objetivos generales del título y las competencias.	0,5
-Distribución temporal de los bloques de contenidos en unidades didácticas.	2
-Relaciona los contenidos con los criterios de evaluación y los estándares de aprendizaje evaluables; todos ellos a su vez con los criterios de calificación, los instrumentos y procedimientos de evaluación.	2,5
-Determina la metodología que se va a poner en práctica, los recursos y materiales en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica.	1
-Expone el empleo de las tecnologías de la información y de la comunicación, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica.	1
-Explica el tratamiento de la diversidad, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica.	2

PENALIZACIONES SOBRE LA PROGRAMACION DIDACTICA	Calificación
-Programación didáctica con un número inferior a 15 unidades didácticas.	3
-En caso de que la programación no se presente conforme a los requisitos de forma establecidos: DIN-A4, por una sola cara en letra Arial de 12 puntos sin comprimir a doble espacio (excepto en tablas), márgenes a 2, 54cm.	Hasta 5
-En caso de sobrepasar los 80 folios se anularán, sin valorar las páginas que sobrepasen este número.	2
-Si se comprueba que no es de elaboración propia la programación se considerará inválida, siendo el aspirante calificado con 0 puntos.	

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.

SEGUNDA PRUEBA. PARTE B.
Unidad didáctica o unidad de trabajo.

El/a aspirante dispondrá de un tiempo máximo de una hora para la preparación de la unidad didáctica, pudiendo utilizar el material auxiliar que considere oportuno, sin posibilidad de comunicación del aspirante, por lo que el material que vaya a utilizar

no podrá ser susceptible de dicha comunicación (ordenadores portátiles, teléfonos móviles, etcétera)

Para esta prueba el/a opositor/a podrá utilizar un guion que no exceda de un folio por una cara, en forma de esquema que le sirva para ordenar su exposición y que deberá ser entregada al tribunal al término de esta. Así mismo podrán hacer uso de las nuevas tecnologías para mostrar ejemplos, recursos materiales, actividades, y material auxiliar que consideren oportuno **sin contenido curricular**.

Para su exposición oral ante el tribunal el/a opositor/a dispone de 30 minutos.

El debate con el Tribunal **no podrá exceder de 10'**.

CRITERIOS DE VALORACION DE SEGUNDA PRUEBA, PARTE B. UNIDAD DIDACTICA.	Calificación
-Ubica y contextualiza la unidad con respecto a la programación general.	0,5
-Relaciona la unidad didáctica con los objetivos generales del título con las competencias.	1
-Presenta coherentemente los contenidos.	1
-Relaciona de manera coherente los contenidos con los criterios de evaluación, los estándares de aprendizaje evaluables, los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación de la unidad didáctica.	3
-Presenta las actividades, así como las diferentes sesiones que componen la unidad didáctica.	2
-Expone la utilización de las TIC en la unidad didáctica.	1
-Expone de manera coherente el tratamiento de la diversidad.	1,5