

**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 evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

## **PRIMERA PRUEBA. PARTE A: PRUEBA PRÁCTICA**

### **CONSIDERACIONES GENERALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRUEBAS**

Además de lo específicamente señalado en el [Anexo VII de la convocatoria](#), para que no pueda quebrantarse el principio de igualdad entre todos los participantes, antes de cada una de las pruebas, en el llamamiento, se requerirá que cada uno de los opositores entregue al tribunal, teléfonos móviles (debidamente apagados) y Smartwatch, así como otros dispositivos digitales y de comunicación. Estos serán recogidos en bolsas individuales identificadas con el nombre de cada opositor, custodiándolos el tribunal, entregándose una vez pueda abandonar la prueba el opositor correspondiente. Si durante la prueba, se comprobara que alguno de ellos no estuviera apagado, sería motivo de descalificación del dueño del mismo.

Si fuera necesidad de causa mayor, estará habilitada la centralita del IES Hotel Escuela, en el teléfono nº 91 372 13 33

Será obligatorio el uso de mascarilla en todo momento.

### **CONTENIDO:**

El tribunal elegirá dos o más pruebas prácticas de entre las siguientes:

- Planificación de los Recursos Humanos y materiales necesarios para un determinado servicio.
- Desarrollo de operaciones económicas adecuadas en un caso.
- Montaje de diferentes servicios, presentación de un plano de distribución y justificación.
- Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.
- Preparación y presentación de bebidas, realizando la ficha técnica de elaboración.
- Evaluación, identificación y descripción, por medios organolépticos, de las características de diferentes bebidas, sus condiciones de conservación y servicio.
- Elaboración de platos “a la vista del Cliente”.
- Propuesta de menús para casos específicos.

Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

Una vez finalizada la/s prueba/s, el opositor realizará la justificación didáctica de la/s misma/s desde un punto de vista técnico y didáctico.

## **EQUIPAMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS PRÁCTICAS**

### **Pruebas escritas:**

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora.
- Además de las normas publicadas en la correspondiente convocatoria.

### **Pruebas prácticas técnicas (resto):**

- Uniforme según la deontología adecuada en nuestro sector (para garantizar la distancia social en período COVID, el opositor deberá acudir a la convocatoria de las pruebas prácticas debidamente uniformado).
- El Tribunal proporcionará utillaje de mano. No obstante, el opositor podrá hacer uso del propio una vez autorizado por el Tribunal.

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PRUEBAS PRÁCTICAS ESCRITAS**

<b>ITEM</b>		<b>CRITERIOS</b>	<b>%</b>
<b>A</b>	Conocimiento de los contenidos resultantes en los módulos y ciclos de la especialidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifica adecuadamente los RR.HH., materiales, maquinaria, etc., necesarios.</li> <li>- Realiza las operaciones económicas adecuadas.</li> <li>- Desarrolla los procesos de forma ordenada y coherente.</li> <li>- Conoce, identifica y/o resuelve los ejercicios propuestos acerca de los contenidos curriculares de los ciclos de la especialidad propuestos.</li> </ul>	<b>100</b>

## Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

<b>B</b>	Criterios de valoración ortográficos	- La escritura incorrecta de una palabra	Disminuye 0,25 puntos
		- Si la incorrección se debe a una tilde	Disminuye 0,15 puntos
		- La escritura de dos palabras como una sola	Disminuye 0,15 puntos
		- La división de una palabra en dos dentro de un renglón	Disminuye 0,15 puntos
		- La separación incorrecta de dos vocales de una palabra al cambiar de renglón	Disminuye 0,15 puntos
		- La utilización de abreviaturas para expresar palabras, nexos, pronombres, terminaciones de adverbios, del tipo "tb" por también, "pq" en vez de porque o por qué, "q" en lugar de que o qué, adverbios que terminan en mente y se utiliza la "barra inclinada" (/), etc.	Disminuye 0,10 puntos
		- Las faltas cometidas en palabras que se repiten se contabilizarán una sola vez.	

Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PRUEBAS PRÁCTICAS TÉCNICAS**

ITEM		CRITERIOS	%
<b>A</b>	Uniformidad e Higiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniformidad adecuada según la deontología de nuestro sector.</li> <li>- Aseo correcto.</li> <li>- Aplica las normas de higiene.</li> </ul>	Su no cumplimiento supondrá la calificación de la prueba con un <b>0,000</b>
<b>B</b>	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la puesta a punto del material y maquinaria.</li> </ul>	<b>10</b>
<b>C</b>	<p>Desarrollo del trabajo: habilidades y destrezas, servicio y elaboración: alimentos y bebidas.</p> <p>Identificación: alimentos y bebidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliza el tiempo marcado.</li> <li>- Ingredientes según receta.</li> <li>- Elabora la bebida según receta.</li> <li>- Manipula con destreza.</li> <li>- Realiza una presentación final correcta.</li> <li>- Sirve la bebida según tipo, de forma adecuada.</li> <li>- Realiza la apertura correcta según el tipo de vino.</li> <li>- Identifica la variedad.</li> <li>- Identifica la bebida.</li> <li>- Identifica los alimentos según sus características.</li> <li>- Utiliza la técnica adecuada.</li> <li>- Realiza el servicio de alimentos aplicando la técnica adecuada.</li> <li>- Aplica el protocolo en el servicio.</li> <li>- Aplica las normas de seguridad e higiene.</li> </ul>	<b>80</b>

Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

<b>D</b>	Justificación didáctica	- Justifica sus actuaciones didácticamente al finalizar la prueba.	10
----------	-------------------------	--	----

Durante el desarrollo de las pruebas prácticas, el opositor no podrá hablar con otros opositores. Podrá ser motivo de descalificación.

## **PRIMERA PRUEBA. PARTE B: DESARROLLO DE UN TEMA**

### **CONSIDERACIONES GENERALES**

- El inicio de la prueba tendrá lugar el día 19 de junio, a las 9:30 h., según instrucciones de la convocatoria.
- La duración de la prueba será de dos horas a partir de la obtención de los cinco temas obtenidos por sorteo.
- Documentación a aportar durante el desarrollo de la prueba: DNI, pasaporte, NIE y Declaración Responsable COVID 19.
- 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
- Consideraciones generales para el desarrollo de las pruebas en cuanto a teléfonos móviles, Smartwatch y otros dispositivos.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos

La puntuación de cada aspirante, será la media aritmética de las calificaciones de los miembros presentes en el Tribunal, debiendo calcular las mismas con una

Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226 aproximación de hasta diezmilésimas, para evitar, en lo posible, que se produzcan empates. Cuando entre las puntuaciones otorgadas por los miembros del Tribunal exista una diferencia de tres o de más enteros, serán automáticamente excluidas las calificaciones máxima y mínima, hallándose la puntuación media entre las calificaciones restantes.

La calificación ponderada de esta parte se calculará multiplicando por 0,3 la calificación obtenida. La puntuación mínima obtenida en cada una de las partes (antes de su ponderación) deberá ser igual o superior a 2,5 puntos.

● **Estructura del tema: 1 punto**

- Índice (adecuado al título del tema y bien estructurado y secuenciado).
- Introducción (justificación e importancia del tema).
- Desarrollo de todos los apartados recogidos en el título e índice.
- Conclusión (síntesis, donde se relacionan todos los apartados del tema).
- Referencias bibliográficas, autores, páginas web... (cita fuentes diversas, actualizadas y fidedignas) en aquellas especialidades en las que proceda.

● **Expresión y presentación: 1 punto**

- Fluidez en redacción, adecuada expresión escrita: ortografía y gramática.
- Limpieza y claridad.
- Elaboración personal y original.

● **Contenidos específicos del tema: 8 puntos**

- Nivel de profundización y actualización de los contenidos.
- Valoración o juicio crítico y fundamentado de los contenidos.
- Ilustración de los contenidos con ejemplos, esquemas, gráficos...
- Secuencia lógica y ordenada.
- Uso correcto y actualizado del lenguaje técnico.

Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

● **Normas ortográficas**

Este aspecto se valorará de acuerdo con las consideraciones sobre corrección ortográfica establecidas con carácter general en todas las pruebas y que han sido expuestas en el apartado B de los Criterios de Calificación de las pruebas prácticas escritas, que son las concordantes con las publicadas en el Anexo VIII de la convocatoria de oposición.

**SEGUNDA PRUEBA. 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 VALORACIÓN:**

- Presentar adecuadamente el documento desde el punto de vista de la forma, así como un índice claro y sujeto a la normativa vigente (0,5 puntos).
- Presentar una introducción coherente y establecer las características del contexto del centro en función de la normativa vigente (0,5 puntos).
- Relacionar la programación con los objetivos generales de la etapa/título y con las competencias (0,5 puntos).
- Distribución temporal de los bloques de contenidos en unidades didácticas (2 puntos).
- Relacionar los contenidos con los criterios de evaluación y los estándares de aprendizaje evaluables; y todos ellos a su vez con los criterios de calificación, los instrumentos y procedimientos de evaluación (2,5 puntos).
- Determinar la metodología que se va a poner en práctica y los recursos y materiales, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica (1 punto).



Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

- Exponer el empleo de las tecnologías de la información y de la comunicación, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica (1 punto).
- Explicar el tratamiento de la diversidad, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica. (2 puntos).
- Se aplicarán las siguientes penalizaciones sobre la puntuación total:
  - En caso de que la programación didáctica contenga un número inferior a 15 unidades de trabajo: 3 puntos.
  - 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 2,54 cm: hasta 5 puntos.
  - En caso de que la programación sobrepase los 80 folios: 2 puntos, debiéndose anular y por lo tanto, no serán valorables las páginas que sobrepasen ese número.
  - Si se comprueba que no es de elaboración propia: la programación se considerará inválida y no se procederá a su valoración, siendo el aspirante calificado con 0.

### **CALIFICACIÓN:**

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

La puntuación de cada aspirante, será la media aritmética de las calificaciones de los miembros presentes en el Tribunal, debiendo calcular las mismas con una aproximación de hasta diezmilésimas, para evitar, en lo posible, que se produzcan empates. Cuando entre las puntuaciones otorgadas por los miembros del Tribunal exista una diferencia de tres o de más enteros, serán automáticamente excluidas las calificaciones máxima y mínima, hallándose la puntuación media entre las calificaciones restantes.

La calificación ponderada de esta parte se calculará multiplicando la calificación obtenida en la Parte A por 0,3.

Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226

## **PARTE B: PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN ORAL DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA (UNIDAD DE TRABAJO) ANTE EL TRIBUNAL**

Para la preparación, 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, por lo que el material que vaya a utilizar no podrá ser susceptible de dicha comunicación (ordenadores portátiles, teléfonos móviles, etc.).

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

El debate con el Tribunal no podrá exceder de 10 minutos.

### **CRITERIOS DE VALORACIÓN:**

- Ubicar y contextualizar la unidad con respecto a la programación general (0,5 puntos).
- Relacionar la unidad didáctica con los objetivos generales de la etapa/título y con las competencias (1 punto).
- Presentar coherentemente los contenidos (1 punto).
- Relacionar 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 puntos).
- Presentar las actividades, así como las diferentes sesiones que componen la unidad didáctica (2 puntos).
- Exponer la utilización de las TIC en la unidad didáctica (1 punto).
- Exponer de manera coherente el tratamiento de la diversidad (1,5 puntos).

Para la exposición, el aspirante podrá utilizar, un guion, que no excederá de un folio, por una cara, en forma de esquema que le sirva para ordenar su exposición y que deberá ser entregado al tribunal al término de esta.

Además de lo expuesto anteriormente, podrán emplear el uso de nuevas tecnologías (ordenador, tablets...), tanto en la preparación como en la exposición, que deberán ser aportadas por ellos mismos. Durante la preparación de la prueba no podrán disponer

Estructura, contenido, criterios e indicadores de evaluación y calificación de las pruebas de la especialidad 0591226 de conexión a internet ni de dispositivos de comunicación con el exterior: teléfonos móviles, smartwatch... los cuales deberán ser apagados y entregados al secretario del tribunal, antes del inicio de la preparación, quien los custodiará mientras dure la prueba. Si se detectara que el aspirante durante la preparación ha utilizado internet o ha tenido comunicación quedará excluido del proceso selectivo, sin perjuicio de las responsabilidades que puedan derivarse de dicha actuación. En la exposición los aspirantes podrán mostrar ejemplos, recursos materiales, las actividades que realizarán y material auxiliar que considere oportuno **sin contenido curricular**, es decir, que no contenga, registre o haga referencia a las competencias, objetivos, contenidos, metodología, criterios de evaluación o estándares de aprendizaje, conforme a lo dispuesto en la base 7.1.1.2 de la convocatoria.

#### **CALIFICACIÓN:**

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

La calificación ponderada de esta parte se calculará multiplicando la calificación obtenida en la Parte B por 0,7.