

Cuerpo:	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Cast
CRITERIOS DE VALORACIÓN		Puntuaciones /descuentos parciales máximas
<p>Si no cumple los requisitos formales</p> <p>“La programación didáctica tendrá una extensión máxima de 50 folios en formato DIN-A4, escritos a una sola cara, interlineado sencillo, con letra Arial, tamaño 12 puntos sin comprimir. En las gráficas, tablas, pie de página y encabezado, la letra podrá ir en Arial 10.</p> <p>Diseño libre de la portada. Deberá contener un mínimo de 10 unidades didácticas, que deberán ir numeradas. La portada, contraportada e índice de la programación didáctica no se incluirán dentro del cómputo de los 50 folios”.</p>		Descuento del 50% del valor de la parte A de la prueba
Organización del tema		1.5 ptos.
Introducción, justificación y contextualización de la programación al currículo vigente en la Comunidad Foral de Navarra		0.75 pto.
Los elementos que la componen, la coherencia de sus partes y la lógica de la secuenciación que se propone están bien planteados.		0.75 pto.
Contenido técnico:		2 ptos.
La programación determina los elementos curriculares en coherencia con el nivel.		1 pto.
La programación especifica objetivos y resultados de aprendizaje, contenidos, criterios de evaluación e indicadores, su relación con la evaluación, así como la contribución a la adquisición de las competencias correspondientes al nivel educativo y a la adquisición de la competencia general del ciclo, sus competencias profesionales, personales y sociales y las de las unidades de competencia y, en su caso, cualificaciones profesionales.		1 pto.
Contenido didáctico:		6.5 ptos.
Metodología, materiales y recursos didácticos adecuados al curso.		1.5 ptos.
Especificación de los procedimientos, herramientas, instrumentos y otros aspectos de la evaluación conforme a la normativa de evaluación de la Comunidad Foral de Navarra.		1,5 ptos
Medidas de atención a la diversidad, con incidencia especial en las respuestas para el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.		0.5 ptos.
Exposición clara de la programación.		3 ptos.
Corrección ortográfica (descuento)		2 ptos.
Faltas de ortografía		
Incorrección en el uso de acentos		
Incorrección gramatical		
<p>Dado que la Programación Didáctica debe ser elaborada por el aspirante, lo cual conlleva un trabajo personal e individual, la presentación de programaciones plagiadas o el hecho de que varios aspirantes presenten la misma Programación Didáctica, implica que la persona o personas aspirantes que lo hagan obtengan la calificación de cero puntos en esta parte de la prueba</p>		

Cuerpo:	Especialidad: Hostelería y Turismo.	Idioma: Cast.
CRITERIOS DE VALORACIÓN		Puntuaciones/d escuentos máximos
Aspectos generales		4 ptos
• Justificación y contextualización de la Unidad Didáctica en la programación o en el temario de la especialidad.		0,5 ptos.
• La Unidad Didáctica está bien estructurada y sus elementos son coherentes entre si.		0,5 ptos.
• El aspirante realiza una exposición clara, ordenada, fluida, coherente, original y novedosa.		3 ptos.
Objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos y metodología para Formación Profesional		2 ptos
• Los objetivos y los resultados de aprendizaje, los contenidos y los criterios de evaluación están bien planteados y son coherentes entre sí, se especifica su vinculación con el desarrollo de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales, así como con las unidades de competencia.		1 pto.
• La metodología propuesta es innovadora.		1 pto.
Actividades		2 ptos
• Actividades motivadoras, presentan distinto grado de dificultad para ajustarse a las características del alumnado y del curso.		0,7 ptos.
• Las actividades son coherentes y se relacionan con la consecución de los resultados de aprendizaje / capacidades terminales, aplicando nuevas metodologías.		0,6 ptos.
• Los materiales y recursos didácticos son atractivos, adecuados y variados.		0,7 ptos
Evaluación		2 ptos
• Se establece el peso de la unidad didáctica en el conjunto de la programación.		0,5 ptos.
• Se establecen los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación pertinentes, adecuándose a la normativa vigente.		1,5 ptos.