

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO EN LOS CUERPOS DOCENTES DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FP, DE EOI, DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y DE MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO

Convocado por orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUERPO: 0598 - PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORM.PROF

ESPECIALIDAD: 001 - COCINA Y PASTERIA

Turnos de acceso 1 y 2

PARTE A

Tema

Criterio	Descripción	Peso
1. Presentación estructurada, clara y coherente	Presenta el tema de manera estructurada, clara, coherente y ordenada, con precisión terminológica, riqueza de léxico, sintaxis fluida y sin incorrecciones, y la debida corrección ortográfica en la escritura	25%
2. Conocimiento del tema	Demuestra un conocimiento profundo del tema, con contenidos actualizados, desarrollando todos los elementos o partes en que se estructura de forma completa, sintética y equilibrada	45%
3. Justifica la importancia del tema	Justifica la importancia del tema y su contribución a las materias o módulos profesionales donde tenga atribución docente	10%
4. Exposición con ejemplos y referencias	Enriquece la exposición del tema con ejemplos, fuentes y referencias bibliográficas y/o normativas contextualizadas, utilizándolas con rigor y pertinencia	20%

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO EN LOS CUERPOS DOCENTES DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FP, DE EOI, DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y DE MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO

Convocado por orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUERPO: 0598 - PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORM.PROF

ESPECIALIDAD: 001 - COCINA Y PASTERIA

PARTE B

Unidad Didáctica. Preparación y Exposición

Criterio	Descripción	Peso
1. Presentación del contenido de la unidad didáctica	Presenta, contextualiza en un centro público de Castilla y León, estructura, justifica y fundamenta, con coherencia y visión de conjunto, el contenido de la unidad didáctica; y establece los objetivos de aprendizaje	15%
2. Claridad en la exposición	Demuestra habilidades comunicativas, claridad en la exposición, precisión terminológica, riqueza de léxico y sintaxis fluida, conocimiento y solvencia en la defensa de la unidad didáctica, con recursos para captar la atención del oyente	30%
3. Temporalización y secuenciación	Desarrolla todos los elementos del currículo vigente de acuerdo con los destinatarios de la UD, temporalizando y secuenciando de forma coherente los contenidos, con una estructura de sesiones y progresión de las tareas y de las actividades de enseñanza y aprendizaje que se van a llevar a cabo en el aula, y sus procedimientos de evaluación. Todo ello conforme a la legislación vigente y a los requisitos establecidos en el apartado vigésimo segundo 2.b) de la convocatoria	35%
4. Estrategias metodológicas	Utiliza estrategias metodológicas motivadoras, donde se refleje una adecuada organización, se tengan en cuenta los recursos a utilizar, plantee medidas de atención a la diversidad y que permitan que las tareas se ajusten a los objetivos propuestos; Incorpora materiales de apoyo, pertinentes y útiles	20%

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO EN LOS CUERPOS DOCENTES DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FP, DE EOI, DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y DE MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO

Convocado por orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUERPO: 0598 - PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORM.PROF

ESPECIALIDAD: 001 - COCINA Y PASTERIA

Práctico

Criterio	Descripción	Peso
1. Presentación ordenada y clara	Presenta el ejercicio, ejercicios y/o cuestiones de forma ordenada, mostrando una clara y correcta expresión gramatical y un cuidado uso ortográfico en el desarrollo	5%
2. Claridad, orden, precisión, coherencia	Resuelve el ejercicio, ejercicios, representaciones o cuestiones propuestas con claridad, orden, precisión y coherencia en el procedimiento seguido	5%
3. Conocimiento de técnicas y procedimientos	Demuestra conocimiento en la aplicación de los contenidos y dominio de las técnicas y procedimientos propios de la especialidad	40%
4. Resultado correcto de los ejercicios	Proporciona un resultado correcto de los ejercicios, representaciones y/o cuestiones	30%
5. Aprovechamiento y selección diestra	Realiza un óptimo aprovechamiento de las materias primas y una selección diestra de utensilios, equipos, etc.	10%
6. Aplicación idónea y adecuada	Realiza una aplicación idónea de las técnicas culinarias y una aplicación adecuada de la normativa vigente.	10%