



<b>CS-3.2</b>	<b>Criterios de calificación e Instrucciones por prueba</b>	<b>Año:</b>	2023
<b>Especialidad:</b>	590 106 HOSTELERÍA Y TURISMO		

<b>Prueba:</b>	<b>PRUEBA 1A</b>	<b>Acceso:</b>	<b>TODOS</b>
----------------	------------------	----------------	--------------

<b>Nº</b>	<b>Criterio de Evaluación</b>	<b>Calificación</b>
1	Da respuesta a las cuestiones y supuestos según determina el Anexo V de la convocatoria aplicando conocimientos teórico-prácticos de naturaleza científica propios de la especialidad	<b>4</b>
2	La resolución del ejercicio ha sido la correcta y se han argumentado de manera coherente los pasos a seguir hasta obtener la solución final adecuada, con técnicas y terminología propia de la especialidad.	<b>5</b>
3	Aplica la normativa vigente correcta en la resolución del ejercicio.	<b>1</b>
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

<b>Duración de la Prueba:</b>	<b>2 HORAS</b>
-------------------------------	----------------

<b>Materiales que se podrán utilizar durante la prueba</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Calculadora científica no programable, sin posibilidad de transmitir datos. Se asegure de que no tiene tapa, funda o similar. El tribunal no facilitará calculadora ni podrán intercambiarse entre los opositores.</li><li>- Se utilizará bolígrafo de tinta azul o negra. No se permite el uso de bolígrafos con tintas borrables ni el uso de correctores.</li></ul>

<b>Instrucciones específicas de la prueba –a añadir a las concretadas en convocatoria-</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Enumere todas las páginas.</li><li>- Indique el ejercicio al que corresponde lo escrito de manera clara y visual, así como la respuesta.</li><li>- Lea bien cada ejercicio para saber lo que se le pide.</li><li>- La prueba será leída junto con el ejercicio 1.b.</li><li>- Se comunicará la hora de inicio de la prueba y cuando falten 30 y 10 minutos para concluirla. En los primeros 15 minutos y en los últimos 15 no se podrá salir del aula.</li><li>- Todos los cálculos se realizan con dos decimales siguiendo estas reglas: Regla 1, si la última cifra del número que queremos redondear es menor que 5, dejaremos sin modificar el último dígito. Por ejemplo: 5,554 sería 5,55. Regla 2, cuando la última cifra sea un 5 o superior, se aumentará el valor al siguiente número más próximo. Por ejemplo: 5,556 se convertiría en 5,56.</li><li>- En la primera hoja cada aspirante deberá identificar la opción de caso práctico (A o B) seleccionada para su resolución.</li><li>- El ejercicio práctico se entregará boca abajo y no se dará la vuelta hasta que el tribunal lo comunique. Seguidamente habrá 10 minutos de lectura rápida de las dos opciones, A Y B, para que pueda seleccionar una de ellas. Durante esos diez minutos, bajo ningún concepto se puede empezar a escribir nada. El tribunal informará del momento de inicio de la prueba y tendrá una duración de dos horas. Las dos opciones permanecerán encima de la mesa durante todo el tiempo. Al finalizar la prueba práctica, ambas se meterán en el sobre, puesto que los aspirantes no pueden llevarse copias del texto de los exámenes.</li><li>- El tribunal facilitará progresivamente a cada aspirante las hojas de papel selladas. Es obligatorio meter en el sobre todas las hojas entregadas, aunque no se hayan utilizado. Si necesita más hojas levante la mano y una integrante del tribunal se las facilitará. Recuerde que si tiene hojas en sucio, con notas, etc. que no desea que sean leídas, tache su contenido claramente con X antes de introducirlas en el sobre. El sobre se entregará a cada aspirante para guardar ambas pruebas que serán leídas con posterioridad. En la parte delantera del sobre (donde no está la solapa) se deberán consignar los siguientes datos: Identificación de la Prueba 1A, nombre y apellidos, D.N.I, Especialidad hostelería y turismo, tribunal nº1. Dentro de él se entrarán todos los documentos que haya utilizado la persona opositora, así como las copias de los dos enunciados de los ejercicios prácticos y los folios en blanco. Una vez cerrado, se firmará de forma manuscrita cruzando la firma la solapa de dicho sobre.</li></ul>



<b>CS-3.2</b>	<b>Criterios de calificación e Instrucciones por prueba</b>	<b>Año:</b>	2023
<b>Especialidad :</b>	590 106 HOSTELERÍA Y TURISMO		

<b>Prueba:</b>	<b>1B</b>
----------------	-----------

<b>Acceso:</b>	<b>ACC 1-2</b>
----------------	----------------

Nº	Criterio de Evaluación	Calificación
1	Estructura y desarrolla todos los apartados recogidos en el título del tema de manera correcta y coherente, estableciendo una relación lógica entre todos sus apartados y justificando su importancia	<b>2</b>
2	Nivel de profundización, argumentación, innovación y actualización de cada uno de los apartados del tema a la realidad del sector de la hostelería y el turismo.	<b>6</b>
3	Adaptación de los contenidos a la realidad del sector de la hostelería y turismo de Extremadura. Fundamentación y relación del tema con la legislación vigente, si cabe.	<b>1</b>
4	Uso correcto del lenguaje y de la expresión gramatical. Emplea vocabulario técnico. Muestra competencia comunicativa.	<b>1</b>
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

<b>Duración de la Prueba:</b>	<b>2 HORAS</b>
-------------------------------	----------------

**Materiales que se podrán utilizar durante la prueba**

Se utilizará bolígrafo de tinta azul o negra. No se permite el uso de bolígrafos con tintas borrables ni el uso de correctores.

**Instrucciones específicas de la prueba –a añadir a las concretadas en convocatoria-**

- Se comunicará la hora de inicio de la prueba y cuando falten 30 y 10 minutos para concluirla. En los primeros 15 minutos y en los últimos 15 no se podrá salir del aula.
- En la primera hoja cada aspirante deberá identificar el tema elegido, copiando el nombre completo.
- El tribunal facilitará progresivamente a cada aspirante las hojas de papel selladas. Es obligatorio meter en el sobre todas las hojas entregadas, aunque no se hayan utilizado. Si necesita más hojas levante la mano y una integrante del tribunal se las facilitará. Recuerde que si tiene hojas en sucio, con notas, ... que no desea que sean leídas, tache su contenido claramente con X antes de introducirlas en el sobre. El sobre se entregará a cada aspirante. En la parte delantera del sobre (donde no está la solapa) se deberán consignar los siguientes datos: Identificación de la Prueba (1B), nombre y apellidos, D.N.I, especialidad hostelería y turismo, tribunal nº1. Dentro de él se entrarán todos los documentos que haya utilizado la persona opositora y los folios en blanco sellados. Una vez cerrado, se firmará de forma manuscrita cruzando la firma la solapa de dicho sobre.

En  , a  de  de 2023



Fdo: Presidencia Comisión de Selección



Fdo: Secretaría Comisión de Selección



<b>CS-3.2</b>	<b>Criterios de calificación e Instrucciones por prueba</b>	Año:	2023
Especialidad :	590 106 HOSTELERÍA Y TURISMO		

<b>Prueba:</b>	<b>PRUEBA 2A</b>	<b>Acceso:</b>	<b>ACCESO 1-2</b>
----------------	------------------	----------------	-------------------

Nº	Criterio de Evaluación	Calificación
1	La programación didáctica está elaborada según el marco normativo y currículo vigente, conteniendo los elementos básicos, partiendo del P.E.C. y de la propuesta curricular del centro, así como de la programación del departamento. Especifica y justifica el módulo profesional, curso y ciclo formativo, así como la contextualización al centro y su entorno. Hay coherencia con el documento escrito presentado.	1
2	Vincula y relaciona la programación con la consecución de los objetivos generales del ciclo a alcanzar, las competencias y resto de elementos establecidos en el título y currículo. Indica las capacidades a desarrollar en este módulo en relación con el módulo de F.C.T. Hay coherencia con el documento escrito presentado.	2
3	Recoge y justifica los contenidos con una correcta organización, secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo. Tiene en cuenta la relación de estos contenidos con otros módulos, así como con los objetivos programados y el ciclo formativo. Fija los contenidos mínimos y transversales. Hay coherencia con el documento escrito presentado.	1
4	Propone una metodología adecuada y basada en el aprendizaje significativo, activo, participativo y motivador, potenciando la conexión de experiencias de aprendizaje dentro y fuera del aula, el trabajo individual y cooperativo. Ofrece una respuesta adecuada de atención a la diversidad y al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, incluyendo actividades variadas, graduadas en dificultad y accesibles a todos los alumnos. Propone actividades complementarias y extraescolares. Hay coherencia con el documento escrito presentado.	2
5	Realiza una propuesta de utilización de las T.I.C.S, utilizando las plataformas y recursos ofrecidos por la administración, potenciando el aprendizaje autónomo y eficacia en los procesos de enseñanza-aprendizaje. Indica los materiales y recursos didácticos necesarios para el desarrollo de la programación. Hay coherencia con el documento escrito presentado.	1
6	Incluye los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo relacionándolos con los criterios de evaluación. Fija los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación de manera coherente con lo anterior. Establece un plan de recuperación. Contempla la evaluación de la práctica docente. Hay coherencia con el documento escrito presentado.	2
7	Realiza una exposición clara, ordenada, coherente y segura de los conocimientos (competencia comunicativa), con riqueza léxica, sintaxis fluida y dominio de un vocabulario técnico y pedagógico. Finaliza la programación con una síntesis de las principales ideas desarrolladas. La redacción escrita es	1

	correcta e incluye referencias bibliográficas diversas, actualizadas y fidedignas.	
8		
9		
10		
11		
12		
13		

**Duración de la Prueba:** MÁXIMO 30 MINUTOS

**Materiales que se podrán utilizar durante la prueba**  
 Definido en la convocatoria de oposiciones, RESOLUCIÓN de 10 de marzo de 2023, especial atención a lo concretado en la Base XXIV

**Instrucciones específicas de la prueba –a añadir a las concretadas en convocatoria-**  
 Definidas en la convocatoria de oposiciones, RESOLUCIÓN de 10 de marzo de 2023, especial atención a lo concretado en la Base XXIV

En  , a  de  de 2023

Fdo: Presidencia Comisión de Selección

Fdo: Secretaría Comisión de Selección



<b>CS-3.2</b>	<b>Criterios de calificación e Instrucciones por prueba</b>	<b>Año:</b>	2023
<b>Especialidad :</b>	590 106 HOSTELERÍA Y TURISMO		

<b>Prueba:</b>	<b>PRUEBA 2B</b>	<b>Acceso:</b>	<b>ACC 1-2</b>
----------------	------------------	----------------	----------------

<b>Nº</b>	<b>Criterio de Evaluación</b>	<b>Calificación</b>
1	La unidad es coherente con los elementos curriculares propuestos en la programación, indicando a quién va dirigida, justificando su importancia y vinculada a la normativa vigente (está directamente relacionada con los resultados de aprendizaje asociados a las correspondientes unidades de competencia propias del perfil profesional de que se trate). Tiene una temporalización correcta y está contextualizada a la realidad del alumnado y al entorno.	<b>2</b>
2	Los contenidos están relacionados y son coherentes con los objetivos de la unidad e incluye contenidos de carácter transversal. Planifica distintos tipos de actividades	<b>2</b>
3	Propone materiales y recursos didácticos acordes a la metodología programada, así como a las características del aprendizaje y al alumnado, desarrollando medidas de atención a la diversidad.	<b>2</b>
4	Usa distintos instrumentos de evaluación coherentes con los criterios de evaluación, partiendo de una evaluación inicial, continua, formativa y final, proponiendo diferentes actividades de recuperación, refuerzo y ampliación.	<b>2</b>
5	Inicia la defensa con una introducción adecuada, con una exposición clara, ordenada, coherente y segura de los conocimientos, utilizando un correcto vocabulario específico y actualizado.	<b>1</b>
6	Desarrolla todos los apartados de la unidad, empleando una metodología motivadora y dinámica, realizando un uso adecuado del tiempo y finalizando la defensa con una síntesis de las principales ideas desarrolladas.	<b>1</b>
7		
8		
9		
10		
11		
12		

**Duración de la Prueba:** Máximo 30 minutos

**Materiales que se podrán utilizar durante la prueba**

Definido en la convocatoria de oposiciones, RESOLUCIÓN de 10 de marzo de 2023, especial atención a lo concretado en la Base XXIV

**Instrucciones específicas de la prueba –a añadir a las concretadas en convocatoria-**

Definidas en la convocatoria de oposiciones, RESOLUCIÓN de 10 de marzo de 2023, especial atención a lo concretado en la Base XXIV

En  , a  de  de 2023

Fdo: Presidencia Comisión de Selección

Fdo: Secretaría Comisión de Selección