



## **PROCESO SELECTIVO 2018**

### **ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN CÓDIGO: 226**

#### **CRITERIOS GENERALES DE ACTUACIÓN**

##### **23 de junio acto de presentación**

Una vez ubicados todos los aspirantes dentro del aula de celebración del examen y antes del inicio se darán las oportunas indicaciones para su realización.

**NORMAS a tener en cuenta:**

No se permitirá el acceso al aula de celebración del examen de dispositivos móviles o cualquier otro tipo de dispositivos electrónicos.

En caso necesario el aspirante identificado por su DNI, pasaporte o carné de conducir, dispondrá de un sobre donde introducir el móvil apagado. Una vez cerrado el sobre, el propio aspirante escribirá su nombre quedando en custodia del tribunal, al finalizar la prueba podrá recoger el sobre identificándose con su documento de identidad.

El tribunal podrá requerir en cualquier momento a los aspirantes que lo precisen que se recojan el pelo.

A continuación, comienzo de la primera prueba sólo

##### **PARTE B: DESARROLLO DE UN TEMA**

##### **PARTE A: DESARROLLO DEL EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO.**

Con posterioridad al día 23 se citará mediante relación nominativa con doce horas de antelación en el tablón de anuncios de la sede de actuación del tribunal.

El llamamiento y el orden de actuación se iniciarán alfabéticamente por aquellos aspirantes cuyo primer apellido comience por la letra "C".



### **REQUISITOS DE LAS PRUEBAS PRÁCTICAS**

**Pruebas de carácter práctico consistentes en la realización de uno o varios supuestos prácticos referidos a una serie de ejercicios, relacionados con las unidades de competencia asociadas a los módulos profesionales donde tenga atribución docente la especialidad, (currículos vigentes en la CARM).**

**El tiempo total para la realización de la prueba práctica será de entre dos y tres horas.**

**Material que debe aportar el aspirante para la realización de la prueba práctica:**

**Bolígrafo o similar de tinta azul o negra**

**Uniformidad adecuada a un puesto de sala.**

**Abrebotellas, sacacorchos, puntilla y encendedor.**



## **CRITERIOS DE VALORACIÓN**

### **PRIMERA PRUEBA:**

### **PRUEBA DE CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS**

Dada la importancia que la expresión escrita tiene para un profesor/a por ser una competencia básica en el desempeño de su labor docente, se valorará, especialmente, el cuidado uso ortográfico y discursivo de la lengua, atendiendo preferentemente a los siguientes aspectos lingüístico – textuales: ortografía (acentuación, signos de puntuación), léxico, estructura discursiva adecuada a la tipología textual elegida para la realización del escrito, ausencia de errores gramaticales, limpieza y caligrafía. De acuerdo con lo anteriormente expuesto, cada **falta se penalizará con un punto** según los siguientes criterios:

1. **Ortografía:** las faltas de ortografía detraerán puntos de la nota.
  - a. **Dos errores ortográficos** se considerarán **una falta**
  - b. **Cinco tildes** sin colocar o mal colocadas tendrán el valor de **una falta**.
  - c. El uso arbitrario y/o la ausencia de signos de puntuación se consideran todos ellos **una falta**.
  
2. **Errores gramaticales:** Tres errores se considerarán **una falta**.
  - a. Uso inadecuado de formas y tiempos verbales en estructuras sintagmáticas y oracionales.
  - b. Uso incorrecto de las preposiciones.
  - c. Utilización de concordancias inválidas que provoquen agramaticalidad, reiteraciones en estructuras sintagmáticas, repeticiones léxicas, tautologías e incongruencias.
  - d. Uso excesivo de pleonasmos, polisíndeton. Uso inadecuado de marcadores discursivos y de otros elementos de coherencia y cohesión.



**PRIMERA PRUEBA: DE CONOCIMIENTOS  
ESPECÍFICOS**

**PARTE A: PRUEBA DE CARÁCTER PRÁCTICO**

**VALORACIÓN: 50% DE LA PRIMERA PRUEBA**

**DESARROLLO DEL EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO**

PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN
20%	Elabora correctamente las fichas técnicas de alimentos y/o bebidas
	Realiza una buena Mise en Place
20%	Aplica y conoce las técnicas correctamente
	Manejo adecuado del instrumental, maquinaria y de los recursos necesarios
10%	Presenta uniformidad adecuada, realiza la práctica con pulcritud y destreza
	Respeto y aplica la legislación respecto a los APPCC y riesgos laborales
20%	Corrección en la presentación, temperatura de servicio y cata de la elaboración del alimento y/o bebida
	Trabaja con limpieza y orden durante toda la elaboración y finalización del ejercicio
10%	Se adapta al tiempo establecido sin sobrepasarlo
	Obtiene un resultado correcto

**DEBATE CON EL TRIBUNAL**

PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN
20%	Contesta de forma concreta a lo que se pregunta.
	Evita la divagación y responde con fluidez usando la terminología adecuada.



**PRIMERA PRUEBA: DE CONOCIMIENTOS  
ESPECÍFICOS**

**PARTE B: DESARROLLO DE UN TEMA**

**VALORACIÓN: 50% DE LA PRIMERA PRUEBA**

**CONOCIMIENTO CIENTÍFICO, PROFUNDO Y ACTUALIZADO DEL TEMA**

PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN
<b>30%</b>	Conocimiento profundo y riguroso del tema: conceptos.
<b>20%</b>	Actualización y exposición de los contenidos. Capacidad de síntesis.
<b>10%</b>	Conoce y relaciona la normativa aplicable al tema desarrollado.
	Pertinentes citas bibliográficas en relación con los contenidos y con la bibliografía anunciada.
	Relación entre el tema teórico y el ejercicio de la práctica docente.

**ESTRUCTURA DEL TEMA, SU DESARROLLO COMPLETO ORIGINALIDAD EN EL PLANTEAMIENTO**

PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN
<b>30 %</b>	La estructura empleada, expresada mediante referencias conceptuales, facilita la comprensión del tema expuesto.
	Utiliza introducción y conclusión, desarrolla todas las partes del tema y es equilibrado en su tratamiento.
	Hace referencia a los antecedentes históricos, repercusión y actualización de los contenidos.
	El planteamiento seguido es original e innovador.

**PRESENTACIÓN, ORDEN Y REDACCIÓN DEL TEMA**

PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN
<b>10 %</b>	Presentación legible y ordenada del tema. Uso de letra legible, abreviaturas estandarizadas como siglas o acrónimos etc.
	Redacción clara y correcta. Uso preciso de la terminología. No usa tachaduras, flechas que relacionan conceptos dentro del texto, uso de corrector, lápiz, etc.



**SEGUNDA PRUEBA DE APTITUD PEDAGÓGICA**  
**A) PRESENTACIÓN Y DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN**  
**DIDÁCTICA**

Dada la importancia que la expresión escrita tiene para un profesor/a por ser una competencia básica en el desempeño de su labor docente, se valorará, especialmente, el cuidado uso ortográfico y discursivo de la lengua, atendiendo preferentemente a los siguientes aspectos lingüístico – textuales: ortografía (acentuación, signos de puntuación), léxico, estructura discursiva adecuada a la tipología textual elegida para la realización del escrito, ausencia de errores gramaticales, limpieza y caligrafía. De acuerdo con lo anteriormente expuesto, cada **falta se penalizará con un punto** según los siguientes criterios:

**3. Ortografía:** las faltas de ortografía detraerán puntos de la nota.

- a. **Dos errores ortográficos** se considerarán **una falta**
- b. **Cinco tildes** sin colocar o mal colocadas tendrán el valor de **una falta**.
- c. El uso arbitrario y/o la ausencia de signos de puntuación se consideran todos ellos **una falta**.

**4. Errores gramaticales:** Tres errores se considerarán **una falta**.

- a. Uso inadecuado de formas y tiempos verbales en estructuras sintagmáticas y oracionales.
- b. Uso incorrecto de las preposiciones.
- c. Utilización de concordancias inválidas que provoquen agramaticalidad, reiteraciones en estructuras sintagmáticas, repeticiones léxicas, tautologías e incongruencias.
- d. Uso excesivo de pleonasmos, polisíndeton. Uso inadecuado de marcadores discursivos y de otros elementos de coherencia y cohesión.

**Si la programación didáctica no reúne los aspectos formales recogidos en el anexo XII de la orden de convocatoria, se calificará con cero la misma. En ese caso, para la realización de la unidad didáctica, el aspirante elegirá el contenido de la unidad didáctica de un tema de entre tres extraídos al azar del temario oficial de la especialidad de Servicios de Restauración.**



## VALORACIÓN DE LA PRESENTACIÓN Y DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN:

30%

### PRESENTACIÓN ESCRITA:

PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN
<b>10%</b>	Está correctamente estructurada y la presentación es clara, ordenada y limpia.
	Contiene, al menos, todos los apartados referidos en la Orden. Realiza pertinentes referencias bibliográficas y normativas.

### DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN:

PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN
<b>10 %</b>	<b>INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN</b> Contextualiza el centro, ciclo y módulo. Características más significativas del Proyecto Educativo o Proyecto Funcional.
	Justifica y expone la normativa de los currículos vigentes en la CARM y demás normativa de aplicación.
<b>25 %</b>	<b>OBJETIVOS, COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b> Los objetivos están bien formulados, son coherentes y son evaluables a través de los criterios de evaluación.
	Se relacionan los objetivos, competencias y resultados de aprendizaje del módulo con los del ciclo formativo.
	Se justifica la selección de los objetivos, competencias y resultados de aprendizaje, pudiendo ser evaluables.
<b>10 %</b>	<b>CONTENIDOS</b> Los contenidos están planteados y relacionados con los objetivos, indicados en el currículo, estableciéndose una secuenciación y temporalización adecuada.
	La concreción de los contenidos está secuenciada por ciclo y curso según los bloques de contenido expresados en el currículo.



PONDERACIÓN	CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN	
<b>25 %</b>	<b>METODOLOGÍA</b>	La metodología es coherente y se corresponde con los objetivos y contenidos programados.
		Organiza y justifica adecuadamente el tiempo y el espacio dentro y fuera del aula, así como los agrupamientos de los alumnos.
		Se plantean actividades extraescolares y complementarias apropiadas y coherentes.
		Plantea adecuadamente los diferentes tipos de actividades atendiendo a la diversidad de necesidades, intereses y motivaciones del alumnado, con una dificultad gradual y relacionada con objetivos y contenidos.
		Utiliza adecuadamente los recursos didácticos, materiales curriculares y las TIC.
		Emplea metodologías específicas cuando los alumnos lo requieran.
<b>20 %</b>	<b>CRITERIOS Y PROCESO DE EVALUACIÓN</b>	Establece diferentes momentos para evaluar el proceso de enseñanza aprendizaje, reflejando los instrumentos utilizados.
		Se determinan los criterios de evaluación, calificación y de recuperación.
		Se establecen procedimientos e instrumentos adecuados para evaluar tanto la práctica docente como el proceso de aprendizaje del alumnado, según normativa.
		Se prevén mecanismos para dar información continua al alumnado, diferentes profesionales y padres.
		La evaluación es coherente con el resto de los elementos de la programación.





**SEGUNDA PRUEBA DE APTITUD PEDAGÓGICA  
PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA**

**VALORACIÓN DE LA PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN DE UNA UNIDAD DE TRABAJO: 50%**

<b>DIMENSIÓN PONDERACIÓN</b>	<b>CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN</b>
<b>CONTEXTUALIZACIÓN</b>  5%	Contextualiza adecuadamente la unidad de trabajo a la realidad del centro, ciclo y grupo de alumnos.
<b>OBJETIVOS, COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b> 20%	Los objetivos están bien formulados, seleccionados y relacionados con los del ciclo, siendo coherentes con el resto de los elementos de la unidad de trabajo establecidos en el módulo.  Los objetivos planteados en la unidad son observables y por tanto evaluables, a través de los criterios de evaluación establecidos.  Los distintos elementos de la unidad de trabajo están orientados a la adquisición de las competencias básicas.
<b>CONTENIDOS</b>  15%	Se han seleccionado y secuenciado adecuadamente los contenidos de modo equilibrado y son acordes con los objetivos y resultados de aprendizaje.
<b>METODOLOGÍA Y DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA- APRENDIZAJE</b>  20%	Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la unidad de trabajo permiten abordar todos los contenidos seleccionados en dicha unidad y son coherentes con los objetivos de aprendizaje previstos. Se recogen actividades eficaces en la prevención de los riesgos laborales.  Existe una distribución gradual y equilibrada de actividades de detección de conocimientos previos, de motivación, de desarrollo, de refuerzo y de ampliación y de evaluación para atender la diversidad de necesidades e intereses del alumno, contemplando la organización de espacios, tiempos y recursos materiales.
<b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN</b>  20%	Los instrumentos de evaluación previstos permiten obtener información suficiente para valorar adecuadamente todos los resultados de aprendizaje establecidos.  Se establecen procedimientos e instrumentos adecuados para evaluar tanto la práctica docente como el proceso de aprendizaje del alumnado.  Se prevén mecanismos adecuados para dar información continua al alumnado, profesorado, padres/madres y/o tutores legales.
<b>EXPOSICIÓN</b>  20%	Las propuestas expuestas son realizables, realistas y se adecuan al nivel que se plantea. Demuestra un buen conocimiento de la realidad escolar, y de los elementos que la configuran.  Desenvoltura, expresión verbal, comunicación. Se ajusta al tiempo preestablecido. Hace una presentación de su exposición.



**DEBATE CON EL TRIBUNAL SOBRE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA y LA UNIDAD DE TRABAJO: 20%**

<b>PONDERACIÓN</b>	<b>CRITERIOS / INDICADORES DE VALORACIÓN</b>
20%	Contesta de forma concreta a lo que se pregunta.
20%	Evita la divagación y responde con fluidez usando la terminología adecuada.
20%	Contesta con acierto a lo que se pregunta.
20%	Los argumentos expuestos son realistas y coherentes con respecto al programa de actuación.
20%	Aporta argumentos actualizados y/o ampliados respecto a su exposición oral.

Murcia a 15 de junio de 2018

LA COMISIÓN DE SELECCIÓN