



PROCESO SELECTIVO 2006

Especialidad: 591226 – SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Turno de acceso: INGRESO LIBRE Y RESERVA DISCAPACITADOS

CRITERIOS DE VALORACIÓN

PRIMERA PRUEBA: DE CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS

PRIMERA PARTE TEÓRICA: VALORACIÓN 40% DE LA PRUEBA

Porcentaje de la nota	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
50%	1. Demuestra un conocimiento profundo del tema
	2. Expone los contenidos más relevantes, tiene capacidad de síntesis.
	3. Es riguroso y los conceptos utilizados se ajustan al tema desarrollado
	4. Los contenidos están actualizados
40%	5. Desarrolla todas las partes del tema.
	6. La estructuración empleada facilita la comprensión del tema expuesto
	7. Refleja un buen conocimiento de la normativa aplicable al tema desarrollado
	8. Utiliza introducción y conclusión, siendo equilibrado el tratamiento de todas las partes del tema
9. El planteamiento seguido es original e innovador	
10%	10. La redacción, es ordenada, clara, y correcta
	11. Utiliza terminología precisa y rica en sus expresiones.



PROCESO SELECTIVO 2006
Especialidad: 591226 – SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Turno de acceso: INGRESO LIBRE Y RESERVA DISCAPACITADOS

CRITERIOS DE VALORACIÓN

PRIMERA PRUEBA: DE CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS

SEGUNDA PARTE PARTE PRÁCTICA: VALORACIÓN 60% DE LA PRUEBA

Porcentaje de la nota	CRITERIOS/INDICADORES DE VALORACIÓN	CUADRO DE VALORACIÓN		
		Ejercicio 1º	Ejercicio 2º	Ejercicio 3º
25 %	1. Contestación correcta y completa a la pregunta y / o cuestiones teórico – prácticas.			
	2. Escribe adecuadamente y de forma legible			
40 %	1. Elabora correctamente las fichas técnicas de alimentos y/o bebidas			
	2. Realiza una buena Mise en Place			
	3. Aplica las técnicas correctamente.			
	4. Manejo del instrumental, maquinaria y los recursos necesarios adecuados.			
	5. Uniformidad, pulcritud y destreza de movimientos.			
	6. Respeta y aplica la legislación respecto a los APPCC* y riesgos laborales.			
	7. Corrección en la presentación, temperatura de servicio y cata de la elaboración del alimento y/o bebida.			
	8. Trabaja con limpieza y orden durante toda la elaboración y finalización del ejercicio.			
	9. Se adapta al tiempo establecido sin sobrepasarlo.			
	10. Obtiene el resultado correcto.			
35 %	1. Orden y progresión adecuada en el desarrollo de la prueba.			
	2. Corrección en los planteamientos didácticos del tema.			
	3. Adecuación de exposición al nivel educativo y características del alumnado.			
	4. Los contenidos son adecuados a la unidad de trabajo.			
	5. Explicación correcta de las técnicas y manejo del instrumental y maquinaria.			
	6. Conocimiento y aplicación de la legislación vigente.			
	7. Utilización adecuada del vocabulario técnico-profesional.			
	8. Descripción de los objetivos a conseguir.			
	9. Debate. Contestaciones adecuadas.			



PROCESO SELECTIVO 2006

Especialidad: SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Turno de acceso: INGRESO LIBRE Y RESERVA DISCAPACITADOS

CRITERIOS DE VALORACIÓN

SEGUNDA PRUEBA: DE APTITUD PEDAGÓGICA

Porcentaje de la nota	INDICADORES DE VALORACIÓN	Programación escrita (10% de la nota total)	Defensa programación (25% de la nota total)	Unidad Didáctica (40% de la nota)	*Debate: (25% nota total)
		VALORACIÓN	VALORACIÓN	VALORACIÓN	VALORACIÓN
Presentación Escrita Valoración 10%	Presentación: encuadernación, figuras, dibujos, color, etc.	10%			
	Se ajusta a las indicaciones expuestas en la Orden				
	Contiene, al menos, todos los apartados referidos en la Orden				
	Está correctamente estructurada				
	Presencia de índice y anexos				
	Redacción, ortografía y puntuación				
	Claridad, orden, limpieza				
	Originalidad e individualidad				
Se expresan citas bibliográficas.					
Introducción Valoración 10%	Expone en la introducción las referencias legislativas		10%	10%	
	Es equilibrado el tratamiento de todas las partes de la misma				
	Se especifica la relación con otras materias, de otros cursos o módulos				
	Es adecuada al nivel y etapa o ciclo				
	Se contempla la importancia de la educación integral y la educación en valores				
	Explica la razón de las elecciones realizadas de los contenidos.				
	Explica la razón de las elecciones realizadas de los métodos				
Objetivos Valoración 20%	Se expresa la aportación del área a los objetivos de la etapa, o los de la UD al los del área		20%	20%	
	Se relacionan los objetivos del área con los de la etapa, y los de la UD con los de la programación.				
	Justifica la selección de objetivos.				
	Los objetivos planteados son evaluables (sobre todo en la UD)				
	Se relacionan con los criterios de evaluación				
	Emplea verbos concretos y no abstractos				
	Están bien contextualizados con el entorno y el alumnado				
	Son coherentes con la metodología planteada				



		Programación escrita (10% de la nota total)	Defensa programación (25% de la nota total)	Unidad Didáctica (40% de la nota)	*Debate: (25% nota total)
Contenidos Valoración 15%	Están presentes todos los contenidos del curso y todos los de la UD		15%	15%	
	Justifica la selección realizada				
	La selección realizada es realista y coherente				
	Establece una secuenciación y temporalización justificada de los contenidos				
	Los contenidos se ajustan a los currículos vigentes en esta Comunidad Autónoma				
	Establece los contenidos imprescindibles y los complementarios				
	Desarrolla los contenidos en la UD				
Metodología. Valoración 25%	La metodología se ajusta a lo establecido en los currículos vigentes para la etapa		25%	25%	
	La metodología de la UD y de la programación es coherente con la de				
	Las actividades se plantean coherentes con los objetivos				
	Existen actividades de conocimientos previos				
	Establece actividades diferentes para atender la diversidad de necesidades, intereses y motivaciones del alumnado				
	Las actividades se plantean con una dificultad gradual				
	Justifica los agrupamientos de los alumnos				
	Organiza adecuadamente el tiempo				
	En sus planteamientos de potenciar la relación profesor-alumno				
	Utiliza las tecnologías de la información y comunicación como recurso metodológico				
	Hace propuestas creativas y originales				
	Se plantean actividades extraescolares y complementarias apropiadas y coherentes				
Evaluación Valoración. 20%	Están determinados los criterios generales de evaluación y calificación		20%	20%	
	Se prevén mecanismos para dar información continua al alumnado				
	Los criterios e instrumentos de calificación se ajustan a la programación y a la edad del alumnado				
	Los criterios de calificación están bien ponderados				
	La evaluación es coherente con el resto de actuaciones de la programación o de la UD				
	Están determinados los criterios generales de recuperación				
	Se establecen medidas de evaluación de la práctica docente				
	Plantea diferentes instrumentos para atender al diversidad del alumnado				
	Establece mecanismos para hacer efectivos los cambios derivados de la evaluación				
	Gradúa y secuencia los criterios de evaluación				



Región de Murcia
Consejería de Educación y Cultura

Porcentaje de la nota	INDICADORES DE VALORACIÓN	Programación escrita (10% de la nota total)	Defensa programación (25% de la nota total)	Unidad Didáctica (40% de la nota)	*Debate: (25% nota total)
		VALORACIÓN	VALORACIÓN	VALORACIÓN	VALORACIÓN
Defensa y exposición de U.D. 10%	Las propuestas expuestas son realizables y realistas			10%	
	Demuestra un buen conocimiento de la realidad escolar, y de los elementos que la configuran.				
	Desenvoltura, expresión verbal, comunicación				
	Se ajusta al tiempo preestablecido.				
	Saluda y hace una presentación de su exposición				
	Uso y desenvoltura con los medios audiovisuales				

EL DEBATE PARA EL CUESTIONES PARA EL DEBATE (se puntuará de acuerdo a si contesta con acierto o no, divaga, contesta otra cosa, concreta, etc.)	25% de la nota total
--	----------------------