



PROCESO SELECTIVO 2006

Especialidad: 591201 - COCINA Y PASTELERÍA

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: 591201 - COCINA Y PASTELERÍA

Turno de acceso: INGRESO LIBRE Y RESERVA DISCAPACITADOS

CRITERIOS DE VALORACIÓN

PRIMERA PRUEBA: DE CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS

SEGUNDA PARTE DE CONTENIDO PRÁCTICO: VALORACIÓN 60% DE LA PRUEBA

Porcentaje de la nota	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN	CUADRO DE VALORACIÓN		
		Ejercicio 1 20%	Ejercicio 2 50%	Ejercicio 3 30%
20%	1. Limpieza, orden y ortografía en la presentación del ejercicio	20%		
	2. Obtención del resultado correcto			
50%	1. Elabora correctamente las fichas técnicas		50%	
	2. Aplica las técnicas correctamente			
	3. Preelabora adecuadamente			
	4. Maneja el instrumental y la maquinaria adecuados			
	5. Respeta y aplica la legislación respecto a los APPCC, riesgos laborales y uniformidad			
	6. Presenta las elaboraciones correctamente, a la temperatura adecuada y la cata es correcta			
	7. Trabaja con limpieza y orden durante toda la elaboración del ejercicio			
	8. Se adapta al tiempo establecido sin sobrepasarlo			
	9. Obtiene el resultado correcto			
30%	Limpieza, uniformidad, progresión adecuada y orden en el desarrollo de la prueba			30%
	Originalidad e individualidad en los planteamientos didácticos			
	Adecuación de la exposición al nivel educativo y características del alumnado			
	Adecuación a lo preguntado o a las indicaciones dadas			
	Aplicación correcta de las técnicas y manejo del instrumental y maquinaria			
	Conocimiento y aplicación de la legislación vigente			
	Utilización adecuada del vocabulario técnico-profesional			
	Consecución de los objetivos adecuados			



PROCESO SELECTIVO 2006

Especialidad: 591201 - COCINA Y PASTELERÍA

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				
Contenido	Están presentes todos los contenidos del curso y todos los de la UD		15%	15%	



Región de Murcia
 Consejería de Educación y Cultura

		Programación escrita (10% de la nota total)	Defensa programación (25% de la nota total)	Unidad Didáctica (40% de la nota)	*Debate: (25% nota total)
	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				



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				

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
--	----------------------