



PROCESO SELECTIVO 2015 - CRITERIOS DE VALORACIÓN

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN CÓDIGO: 226

PRIMERA PRUEBA:

PRUEBA DE CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS

Dada la importancia que la expresión escrita tiene para un maestro 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
80%	Elabora correctamente las fichas técnicas de alimentos y/o bebidas
	Realiza una buena Mise en Place
	Aplica y conoce las técnicas correctamente
	Manejo adecuado del instrumental, maquinaria y de los recursos necesarios
	Uniformidad, pulcritud y destreza de movimientos
	Respeto y aplica la legislación respecto a los APPCC y riesgos laborales
	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
	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
60 %	Conocimiento profundo y riguroso del tema: conceptos.
	Actualización y exposición de los contenidos. Capacidad de síntesis.
	Pertinentes citas bibliográficas en relación con los contenidos y con la bibliografía anunciada.
	Conoce y relaciona la normativa aplicable al tema desarrollado.
	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
30 %	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
10 %	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.



Región de Murcia
Consejería de Educación, Cultura y Universidades