

CUERPO:0591- PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Especialidad: 201 COCINA Y PASTELERÍA LUGAR: CIFP LA FLORA- BURGOS	
23-JUNIO Mañana 8:30	ORDEN DE LAS PARTES DE LA PRIMERA PRUEBA- ACCESOS 1 Y 2 <ul style="list-style-type: none">1ª PARTE- DESARROLLO TEMA - 2 HORAS
26 JUNIO -8:30 27 JUNIO -8:30	<ul style="list-style-type: none">2ª PARTE: EJERCICIO PRÁCTICO- ACCESOS 1 Y 2 LLAMAMIENTO UNICO LOS DOS DÍAS. Se accederá por tandas y la duración del ejercicio práctico será de 60 minutos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PRIMERA PRUEBA: Primera parte TEMA **Prueba de conocimientos específicos de la especialidad**

Consistirá en el desarrollo por escrito de un tema elegido por el aspirante de entre el número de temas preestablecidos, extraídos al azar por el tribunal.

Material necesario para la prueba

- Bolígrafo azul.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA PRUEBA

- Redacción ordenada, clara y correcta, con terminología de la especialidad.
- Estructuración del tema: Introducción, Índice de apartados (como mínimo, los apartados obligatorios, recogidos en el BOE de 13/02/1996) y subapartados, Justificación de la estructura elegida (contenidos más relevantes), Desarrollo de los apartados, Bibliografía recomendada y normativa aplicable.
- Actualización de los contenidos desarrollados, de forma significativa y coherente.
- Desarrollo equilibrado y sintetizado, de todos los apartados del índice.
- Originalidad en el planteamiento de contenidos.

Serán causas de penalización en la puntuación:

- Lectura fluida y comprensible.
- Inclusión de faltas de ortografía y errores gramaticales.
- Inclusión de contenidos que no formen parte del tema o unidad objeto de examen.

Serán causas de exclusión del proceso selectivo:

- Utilizar móviles u otro dispositivo electrónico, durante la realización de la prueba escrita.
- Copiar durante la realización de la prueba escrita.
- Ocultar o no permitir la revisión del pabellón auditivo, bajo sospecha de contener dispositivos electrónicos.
- Añadir, durante la lectura del mismo, palabras o frases que no estén recogidas en el texto escrito, objeto de evaluación.
- Realizar o incluir en la lectura una interpretación literaria, no literal, del texto escrito objeto de evaluación

Segunda parte: PRUEBA PRÁCTICA

Prueba de conocimientos específicos de la especialidad

Prueba práctica cuyas características y contenidos se ajustarán a lo dispuesto en el Anexo XI de la convocatoria y permitirán comprobar que los aspirantes poseen la formación científica y el dominio de las técnicas de trabajo precisa para impartir las áreas propias de la especialidad a la que opten.

Para acceder a la prueba será necesario que el aspirante aporte el uniforme de Cocina que se compone de:

- Chaquetilla cruzada de manga larga, pantalón específico de cocina, zapatos o zuecos con puntera reforzada, delantal o peto blanco, y gorro de cocina.

Además será necesario que el opositor traiga el siguiente utillaje para el desarrollo de las pruebas prácticas:

- Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, deshuesador, mangas pasteleras, cucharilla sacabocados, boquillas rizadas y lisas de distinta numeración, varilla mediana, espátula larga, lengua flexible, espátula pequeña de montaje, túrmix pequeña, termómetro, rodillo, pinzas de pescado y tijeras.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA PRUEBA

- **Compostura, actitud, destreza y habilidad profesional, durante el desarrollo de la prueba.**
- **Aplicación correcta de la seguridad e higiene en la manipulación.**
- **Temporalización y desarrollo de las elaboraciones.**
- **Sabor y textura agradable al paladar y presentación creativa, actual y armónica de los componentes en el plato.**

Serán causas de exclusión del proceso selectivo:

- Uso móviles u otro dispositivo electrónico, durante la realización de la prueba práctica.
- Presentación a la prueba a falta de alguno de los elementos del uniforme de cocina.

Serán causas de penalización en la puntuación:

- La manifiesta falta de higiene personal y/o en la uniformidad de acuerdo con las normas generales de seguridad e higiene, antes del inicio de la prueba.
- Falta de aprovechamiento de géneros.

SEGUNDA PRUEBA

Primera parte: Prueba de aptitud pedagógica - PROGRAMACIÓN

Consistirá en defender la programación didáctica, entregada al tribunal en la primera prueba celebrada el 23 de junio de 2018, que hará referencia al currículo vigente en la Comunidad de Castilla y León en el momento de la publicación de la presente convocatoria de un área materia o módulo de la especialidad de Cocina y Pastelería.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA PRUEBA

- **Concreción de la metodología didáctica a seguir.**
- **Programación y Secuenciación de las Unidades Didácticas/ de Trabajo.**
- **Procedimientos de Evaluación a aplicar.**
- **Innovación educativa y recursos metodológicos.**

Serán causas de penalización en la puntuación:

- Incumplimiento de los aspectos formales (excepto aquellos que sean causa de exclusión).
- Inclusión de errores ortográficos y gramaticales en la programación y/o anexos.
- Falta de claridad, orden y limpieza en la redacción.

Serán causas de exclusión del proceso selectivo:

- No presentar la Programación Didáctica (desiste de la realización de la 2ª prueba del proceso selectivo).
- Tener menos unidades de las que refleja la Resolución del proceso selectivo.
- Hace referencia a un módulo, de un currículo distinto al vigente en Castilla y León, de una especialidad distinta de la que oposita.
- La no inclusión de alguno de los apartados obligatorios (objetivos, contenidos, criterios de evaluación y metodología, atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo).
- El incumplimiento de 3 o más aspectos formales, requeridos en la convocatoria.
- Presentar una programación que sea copia literal de otra presentada en la convocatoria en curso (en cuyo caso serán excluidos ambos aspirantes).
- No ser una programación original, entendiéndose por esto, aquella que incluya referencias nominales de autoría o planificación, a otra persona distinta a la que la ha presentado.

SEGUNDA PRUEBA

Segunda parte: Prueba de aptitud pedagógica - UNIDAD DIDÁCTICA

Exposición ante el tribunal de una unidad de trabajo, relacionada con programación didáctica presentada por el aspirante.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA PRUEBA

- **Contextualización de la Unidad**
- **Planificación de la Unidad**
- **Contenidos, Prácticas y Actividades de la Unidad**
- **Instrumentos de evaluación de la Unidad**

Para la preparación de la Unidad Didáctica, se seguirán las siguientes instrucciones:

1. Elección de la Unidad Didáctica de entre 3 extraídas al azar por el mismo de su propia programación o del temario oficial de la especialidad.
2. Preparación de la Unidad por parte del opositor (1 hora).
 - a. No se podrá utilizar ningún dispositivo electrónico para su preparación.
 - b. Se podrá utilizar documentación de apoyo en soporte papel, para su preparación.
 - c. Dispondrá de 1 folio (por una cara) y un bolígrafo, para la exposición.
3. Defensa de la Unidad Didáctica (mínimo 30 minutos, más el excedente de presentar la programación que máximo será de otros 30 minutos, hasta completar 1 hora entre las dos exposiciones)
 - a. Se podrán utilizar dispositivos electrónicos con conexión a internet u otro material auxiliar, proporcionados por el aspirante (tanto los dispositivos y/o materiales como la conexión a internet), exclusivamente para apoyar la explicación de las actividades a desarrollar.

Serán causas de exclusión del proceso selectivo:

- Utilizar móviles u otro dispositivo electrónico, durante la preparación de la Unidad.
- Ocultar o no permitir la revisión del pabellón auditivo, bajo sospecha de contener dispositivos electrónicos.
- Utilizar dispositivos electrónicos para apoyar explicaciones que no se correspondan con las actividades de enseñanza-aprendizaje a desarrollar en la Unidad.