

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO, ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS

(ORDEN EDU/255/2020, de 4 de marzo)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUERPO: 0591 - PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD: 201 - COCINA Y PASTERLERIA

Turnos de acceso 1 y 2

PRIMERA PRUEBA

Práctico

|  |   |     |
|--|---|-----|
| 1. Presentación ordenada y clara   | Presenta el ejercicio de forma ordenada, mostrando una clara y correcta expresión gramatical y un cuidado uso ortográfico en el desarrollo  | 5%  |
| 2. Claridad, orden, precisión, coherencia.                                     | Resuelve los ejercicios o cuestiones propuestas con claridad, orden, precisión y coherencia en el procedimiento seguido   | 5%  |
| 3. Conocimiento de técnicas y procedimientos                                   | Demuestra conocimiento de las técnicas y procedimientos propios de la especialidad  | 5%  |
| 4. Resultado correcto de los ejercicios  | Proporciona un resultado correcto de los ejercicios y/o cuestiones  | 35% |
| 5. Compostura y destreza   | Compostura, actitud, destreza y habilidad profesional durante el desarrollo de la prueba.   | 5%  |
| 6. Seguridad e higiene   | Aplica las normas sanitarias de obligado cumplimiento en el área de cocina. Uniformidad, aseo, mantenimiento y limpieza del puesto de trabajo.  | 5%  |
| 7. Presentación y servicio   | Sabor, textura, temperatura de servicio adecuados a la elaboración solicitada. Presentación limpia, armónica, actual, creativa o tradicional en su caso de los manjares solicitados.  | 5%  |
| 8. Técnicas de preelaboración y de ejecución en el área de cocina y pastelería | Aplica las técnicas idóneas en ejecución y desarrollo en función de la o las elaboraciones solicitadas. Demuestra conocimiento de manejo de utillaje y equipos, herramientas y el óptimo aprovechamiento de materias primas entregadas. Realiza el ejercicio correcto en el tiempo establecido. | 30% |

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO, ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA  
SECUNDARIA, PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y  
PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS

(ORDEN EDU/255/2020, de 4 de marzo)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUERPO: 0591 - PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD: 201 - COCINA Y PASTERIA

|   |   |    |
|---|---|----|
| 9. Justificación didáctica del ejercicio práctico | Explica la unidades de trabajo en las que englobar los ejercicios realizados en el aula de cocina y los módulos y ciclos en los que se impartirían. | 5% |
|---|---|----|

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO, ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS

(ORDEN EDU/255/2020, de 4 de marzo)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUERPO: 0591 - PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD: 201 - COCINA Y PASTERIA

Tema escrito

|   |   |     |
|---|---|-----|
| 1. Presentación estructurada, clara y coherente | Presenta el tema de manera estructurada, clara y coherente, con precisión terminológica, riqueza de léxico, sintaxis fluida y sin incorrecciones, debida corrección ortográfica en la escritura | 30% |
| 2. Conocimiento del tema                        | Demuestra un conocimiento profundo del tema, con contenidos actualizados, desarrollando todos los elementos o partes en que se estructura de forma completa, sintética y equilibrada            | 50% |
| 3. Justifica la importancia del tema            | Justifica la importancia del tema y su contribución a las asignaturas o módulos profesionales donde tenga atribución docente  | 5%  |
| 4. Exposición con ejemplos y referencias        | Enriquece la exposición del tema con ejemplos, fuentes y referencias bibliográficas y/o normativas contextualizadas, utilizándolas con rigor y pertinencia                                      | 15% |

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO, ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA  
SECUNDARIA, PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y  
PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS

(ORDEN EDU/255/2020, de 4 de marzo)

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CUERPO: 0591 - PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD: 201 - COCINA Y PASTERIA

**SEGUNDA PRUEBA**

Segunda prueba

|  |   |     |
|--|---|-----|
| 1. Coherencia y visión de conjunto de la programación        | Proporciona una justificación, con coherencia interna y visión de conjunto de la programación   | 10% |
| 2. Conocimiento y solvencia en la defensa de la programación | Demuestra conocimiento y solvencia en la defensa de la propia programación didáctica  | 10% |
| 3. Presentación formal adecuada de la programación           | Realiza una presentación formal adecuada de la programación, incorporando anexos y materiales de apoyo pertinentes y útiles   | 10% |
| 4. Desarrolla todos los apartados de la programación         | Desarrolla todos los apartados de la programación didáctica conforme a la legislación vigente y a los requisitos establecidos en el apartado decimoquinto 2.b) de la convocatoria   | 10% |
| 5. Claridad en la exposición                                 | Demuestra habilidades comunicativas, claridad en la exposición, precisión terminológica, riqueza de léxico y sintaxis fluida, con recursos para captar la atención del oyente   | 15% |
| 6. Presentación del contenido de la UD                       | Presenta, contextualiza, estructura, justifica y fundamenta el contenido de la UD, estableciendo los objetivos  | 5%  |
| 7. Temporalización y secuenciación                           | Desarrollar todos los elementos del currículo vigente, de acuerdo con los destinatarios de la unidad didáctica, temporalizando y secuenciando de forma coherente, con una estructura de sesiones y progresión de las tareas que se van a llevar a cabo en la unidad | 20% |
| 8. Estrategias metodológicas                                 | Utiliza estrategias metodológicas motivadoras, donde se refleje una adecuada organización, se tengan en cuenta los recursos a utilizar, plantee medidas de atención a la diversidad y que permitan que las tareas se ajusten a los objetivos propuestos.            | 20% |