

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: 0590 - PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

ESPECIALIDAD: 106 - HOSTELERIA Y TURISMO

Turnos de acceso 1 y 2

PRIMERA PRUEBA

Práctico

Criterio	Descripción	Peso
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	3%
2. Claridad, orden, precisión, coherencia.	Resuelve los ejercicios o cuestiones propuestas con claridad, orden, precisión y coherencia en el procedimiento seguido	20%
3. Conocimiento de técnicas y procedimientos	Demuestra conocimiento de las técnicas y procedimientos propios de la especialidad	2%
4. Resultado correcto de los ejercicios	Proporciona un resultado correcto de los ejercicios y/o cuestiones	75%

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: 0590 - PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

ESPECIALIDAD: 106 - HOSTELERIA Y TURISMO

Tema

Criterio	Descripción	Peso
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	15%
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	70%
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	10%

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: 0590 - PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

ESPECIALIDAD: 106 - HOSTELERIA Y TURISMO

**SEGUNDA PRUEBA**

Segunda prueba

Criterio	Descripción	Peso
1. Coherencia y visión de conjunto de la programación	Proporciona una justificación, con coherencia interna y visión de conjunto de la programación	5%
2. Conocimiento y solvencia en la defensa de la programación	Demuestra conocimiento y solvencia en la defensa de la propia programación didáctica	25%
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	10%
6. Presentación del contenido de la UD	Presenta, contextualiza, estructura, justifica y fundamenta el contenido de la UD, estableciendo los objetivos	15%
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	12.5%
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.	12.5%

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: 0590 - PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

ESPECIALIDAD: 106 - HOSTELERIA Y TURISMO

Turno de acceso 5

PRIMERA PRUEBA

Práctico

Criterio	Descripción	Peso
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	3%
2. Claridad, orden, precisión, coherencia.	Resuelve los ejercicios o cuestiones propuestas con claridad, orden, precisión y coherencia en el procedimiento seguido	20%
3. Conocimiento de técnicas y procedimientos	Demuestra conocimiento de las técnicas y procedimientos propios de la especialidad	2%
4. Resultado correcto de los ejercicios	Proporciona un resultado correcto de los ejercicios y/o cuestiones	75%

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: 0590 - PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

ESPECIALIDAD: 106 - HOSTELERIA Y TURISMO

Tema

Criterio	Descripción	Peso
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	5%
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	15%
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	10%
5. Conocimiento de la especialidad	Demuestra un conocimiento profundo de la especialidad, las empresas y las profesiones del sector de la hostelería y el turismo.	40%
6. Operativa de conceptos y procedimientos de la especialidad	Maneja con operatividad los conceptos y procedimientos propios de las empresas y las profesiones del sector de la hostelería y el turismo	10%
7. Terminología y definiciones de la especialidad	Maneja con soltura y precisión la terminología y definiciones propios de la especialidad hostelería y turismo.	15%