



Comunidad de Madrid

Procedimientos selectivos para ingreso y accesos a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño y Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y adquisición de nuevas especialidades.

Convocatoria 2018

Criterios para la calificación y evaluación de las pruebas selectivas

Con carácter general, se aplicarán en todas las especialidades los criterios que figuran en el ANEXO VIII de la Resolución por la que se convocan los procesos selectivos, de 13 de marzo de 2018.

CUERPO (Código) _201_Profesores/Maestros: PROFESORES TECNICOS F.P.

ESPECIALIDAD : COCINA – PASTELERIA

CRITERIOS DE CORRECCIÓN: ORTOGRAFÍA, SINTAXIS Y REGISTRO

ESTOS CRITERIOS DE CORRECCIÓN, SERÁN APLICADOS EN TODOS LOS EJERCICIOS ESCRITOS QUE REALICEN LOS ASPIRANTES.

Los criterios de corrección ortográficos elaborados para su seguimiento por todos los tribunales del procedimiento selectivo de ingreso al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y procedimiento para la adquisición de nuevas especialidades por los Funcionarios del citado Cuerpo, convocado mediante resolución de 06 MARZO DE 2018 y RESOLUCION de 10 de MAYO DE 2018, de la Dirección General de Recursos Humanos de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte de la Comunidad de Madrid, serán los siguientes:

Criterios de corrección: ortografía, sintaxis y registro.	Disminución de la nota
1. La escritura incorrecta de una palabra	0,5 puntos
2. Si la única incorrección se deba a una tilde	0,25 puntos
3. La escritura de dos palabras como una sola	0,25 puntos
4. La división de una palabra en dos dentro de un renglón	0,25 puntos
5. La separación incorrecta de dos vocales de una palabra al cambiar de renglón	0,25 puntos
6. La utilización de abreviaturas para expresar palabras, nexos, pronombres, terminaciones de adverbios, del tipo "tb" por <i>también</i> , "pq" en vez de <i>porque</i> o <i>por qué</i> , "q" en lugar de <i>que</i> o <i>qué</i> , adverbios que terminan en mente y se utiliza la "barra inclinada" (/).	0,10 puntos
Las faltas cometidas en palabras que se repiten se contabilizarán una sola vez	

Comunidad de Madrid

PRIMERA PRUEBA. Prueba de conocimientos.

PARTE B. Desarrollo por escrito de un tema.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

- Conocimiento científico, actualizado y en profundidad del tema.
- Estructura del tema, su desarrollo completo y originalidad en el planteamiento.
- Presentación, orden y redacción del tema.
- Corrección ortográfica

2. ESTRUCTURA DEL TEMA:

- Introducción
- Justificación
- Índice
- Mapa conceptual

3. EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN:

- Presentación
- Estructura
- Organización
- Uso de vocabulario técnico
- Ortografía

4. CONTENIDOS ESPECÍFICOS DEL TEMA:

- De conformidad con la disposición transitoria tercera, apartado primero, del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, modificado por el Real Decreto 84/2018, de 23 de febrero, esta parte consistirá en el desarrollo por escrito de un tema escogido por el aspirante de entre un número de temas extraídos al azar por el Tribunal de los correspondientes al temario de la especialidad, teniendo en cuenta el siguiente criterio:
- En aquellas especialidades que tengan un número superior a 50 temas, se tiene que escoger de entre cinco temas.

PARTE A. (Prueba práctica)

La duración de cada prueba quedará supeditada a la naturaleza de la misma y se notificará el día del desarrollo de cada una de ellas.

1. CONTENIDO

El tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:

- Realización completa de un plato, a partir de una determinada materia prima básica, presentando al tribunal previamente y por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.



Comunidad de Madrid

- Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostera o de panadería.
- Propuesta de menús para casos específicos.
- Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

- Rigor en el desarrollo del ejercicio práctico
- Claridad en la resolución de cuestiones y problemas
- Utilización adecuada y precisa de materiales e instrumentos necesarios para el desarrollo de la práctica.
- Valoración a otorgar a cada uno de los ejercicios de que conste la prueba.
- Corrección ortográfica.
- Se valorará el nivel de aprovechamiento de las materias primas, la selección y utilización diestra de equipos, útiles y herramientas, la idoneidad de alternativas a la elaboración.
- Aplicación de la normativa vigente higiénico-sanitaria y prevención de riesgos laborales.

3. PENALIZACIONES PRUEBA PRÁCTICA. INCUMPLIMIENTOS:

- El opositor no podrá hablar con otros opositores durante el desarrollo de las diferentes pruebas prácticas. (penalización de hasta 5 puntos)
- Cada opositor será responsable de sus elaboraciones. Si algún miembro del tribunal detecta intercambio o cualquier tipo de alteración durante el desarrollo y/o presentación (penalización de hasta 10 puntos).

Ante cualquier duda, aclaración el opositor/opositores levantarán la mano y será el presidente del tribunal el que resolverá la situación.

4. MATERIAL OBLIGATORIO

El opositor traerá para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico el siguiente material:

A/ Uniforme completo de cocina:

- Calzado cerrado reglamentario o zueco.
- Pantalón de cocina.
- Pico opcional.
- Chaquetilla de cocina manga larga.
- Gorro de cocina.
- Delantal
- Paño/paños

NOTA: La comparecencia a las pruebas prácticas SIN LA UNIFORMIDAD REQUERIDA CON CARÁCTER OBLIGATORIO dará lugar a la calificación de 0,0000.

Comunidad de Madrid

B/Herramienta de mano:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Pelador.
- Espátula lisa, espátula ballena.
- Mangas pasteleras y juego de boquillas lisas y rizadas de diferente numeración.
- Rodillo.

NOTA: Además de esta herramienta y utillaje básicos obligatorios, el opositor podrá aportar el utillaje /herramienta que estime oportuno.

5. MATERIAL TÉCNICO A UTILIZAR EN LA PRUEBA (EQUIPAMIENTO).

- Equipamiento propio para el desarrollo de la prueba en aula/taller

SEGUNDA PRUEBA. Prueba de aptitud pedagógica.

El aspirante dispondrá de un tiempo máximo de una hora para la preparación de la unidad didáctica, pudiendo utilizar el material auxiliar que considere oportuno, sin posibilidad de comunicación del aspirante, por lo que el material que vaya a utilizar no podrá ser susceptible de dicha comunicación (ordenadores portátiles, teléfonos móviles, etcétera)

PARTE A. Presentación de una programación didáctica. (no podrá exceder de 20’)

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Presentación, originalidad e innovación aportada y aspectos formales ajustados a la orden de convocatoria.
- Introducción
- Uso pertinente de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- Objetivos, contenidos, metodología, estándares de aprendizaje, criterios de evaluación y procedimientos de evaluación y calificación.
- Contribución de la programación al logro de los objetivos y adquisición de las competencias del currículo oficial.
- Atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.
- Debate sobre la programación didáctica con el tribunal.
- Concreción y corrección en las contestaciones dadas.
- Aportación de argumentos y datos actualizados respecto de la exposición oral.

1.1. PENALIZACIONES PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA. INCUMPLIMIENTOS.

PENALIZACIONES EN LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
Incumplimientos	Penalización Hasta ... puntos
La programación para un curso escolar deberá contener un mínimo de quince unidades didácticas, cada una de las cuales deberá ir debidamente numerada en un índice.	10
Será presentada en tamaño "DIN-A4", por una sola cara con letra	5



Comunidad de Madrid

tipo "Arial" de 12 puntos sin comprimir y a doble espacio.	
La programación, de carácter personal, tendrá una extensión máxima de 80 folios, incluidos los materiales de apoyo y anexos	5 Se anularán las páginas que sobrepasen las 80
La programación didáctica no cumple con el requisito de elaboración propia	10

PARTE B. Preparación y exposición oral, de una unidad didáctica ante el tribunal. (no podrá exceder de 30')

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Contextualización.
- Objetivos de aprendizaje.
- Contenidos
- Criterios y procedimientos de evaluación/calificación.
- Métodos de trabajo.
- Exposición.
- Uso y utilización de nuevas tecnologías.
- Debate con el tribunal.

2. MATERIAL PERMITIDO:

- El tribunal facilitará ordenador y cañón, además de pizarra no digital para la presentación, no estando permitido el uso de ordenador personal propio del opositor.
- El aspirante podrá utilizar, un guión o equivalente, que no excederá de un folio, por una cara, que deberá ser entregado al tribunal al término de ésta.

El debate con el Tribunal **(no podrá exceder de 10')**.