



Criterios de Evaluación Oposiciones 2016

Tribunal HOSTELERÍA Y TURISMO

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.- Lleve siempre su DNI, pasaporte o permiso de conducir en que aparezca fotografía del titular, acompañado del documento acreditativo de identidad de los extranjeros residentes en territorio español.
- 2.- El opositor durante las pruebas escritas tendrá sobre la mesa de forma visible durante todo el ejercicio la documentación anteriormente mencionada, permitiéndose mantener sobre la mesa bolígrafo azul o negro.
- 3.- El opositor podrá traerse agua en botella de plástico transparente.
- 4.- No incorpore nada a su mesa durante las pruebas, sin pedir permiso al Tribunal.
- 5.- Numere los folios que se le entregan sellados, si alguno no lo estuviera indíquelo al tribunal, en el supuesto de carecer algún folio del sello indicativo de la oposición, el tribunal considerará nula la prueba.
- 6.- Si necesita más folios levante la mano y solicítelos.
- 5.- Ponga su nombre y apellido en todos los folios utilizados.
- 7.- No se podrá levantar durante el examen sin autorización del tribunal.
- 8.- Está prohibido el uso de teléfonos móviles y cualquier otro aparato electrónico.
- 9.- Los opositores que renuncien a realizar el ejercicio deberán permanecer 30' como mínimo en el aula.
- 10.- Al finalizar los ejercicios escritos, introducirán todas los folios (usadas o no) en un sobre que les suministrará el tribunal. En el sobre pondrán su nombre y, una vez cerrado, firmarán cruzando la solapa.
- 11.- En los llamamientos colectivos, deberán presentarse ante el tribunal en la hora y fecha fijada, siendo excluidos del procedimiento selectivo quien no comparezca.
- 12.- Para la prueba práctica, necesitarán: bolígrafo (azul o negro), y calculadora (no programable y que no posea memoria extraíble) para la parte B de la primera prueba.
- 13.- Si le hace falta un certificado de asistencia, al finalizar la prueba lo debe pedir al secretario del tribunal.
- 14.- A finalizar la prueba, debe firmar la misma.



PRIMERA PRUEBA: Tiene por objeto la demostración de los conocimientos específicos, científicos y técnicos necesarios para impartir docencia en la especialidad de hostelería y turismo. Constará de dos pruebas que tendrán carácter eliminatorio.

La prueba tendrá una valoración **de cero a diez puntos**, para la superación de la prueba se deberá alcanzar una **puntuación mínima igual o superior a cinco puntos**.

PARTE A: Desarrollo por escrito en un tiempo de dos horas, de un tema escogido de entre 4 sacados al azar por el tribunal.

Calificación de 0 a 5 puntos

Puntuación mínima: 1,25 puntos

DIMENSIONES	INDICADORES
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Presenta un escrito con limpieza y claridad. - Deberá limitarse a la lectura de lo escrito.
Conocimiento científico actualizado del tema	<ul style="list-style-type: none"> - Dominio de los fundamentos técnicos, científicos. - Utiliza con rigor los conocimientos y están actualizados. - Adapta los contenidos al tema y desarrolla todos los apartados. - Secuencia los apartados del tema de forma clara y lógica. - Argumenta los contenidos, profundiza en ellos. - No presenta errores en contenido o concepto. - Aporta bibliografía, citas bibliográficas y ejemplos del sector.
Estructura del tema, originalidad, desarrollo completo de la materia	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura coherente del tema: índice, introducción, planteamiento, desarrollo y conclusiones. - Justifica la importancia del tema. - El desarrollo del tema se ajusta al temario y concluye razonablemente el tema. - Las distintas partes del tema están compensadas.



Exposición del tema	<ul style="list-style-type: none"> - La lectura es fluida, ágil, con entonación y ritmo adecuado. - Hace un uso adecuado del lenguaje, con una correcta ortografía y buena construcción sintáctica. - Usa terminología científica y técnica adecuada al tema tratado. - No se aprecia contradicciones en las expresiones que puedan evidenciar una lectura no literal del tema.
---------------------	---

PARTE B: Permitirá comprobar la formación científica y dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad de Hostelería y Turismo.

Calificación de 0 a 5 puntos

Puntuación mínima: 1,25 puntos

DIMENSIONES	INDICADORES
Rigor en la formación científica	<ul style="list-style-type: none"> - Presenta una estructura clara, correcta y utilizando expresiones gramaticales adecuadas. - Presenta un resultado y de este, se determina unas conclusiones, si es el caso.
Conocimiento científico de la especialidad	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza los términos adecuados y correctos de las materias que se imparten en la familia de hostelería y turismo. - El ejercicio se resuelve atendiendo a las teorías desarrolladas en las materias que se imparten en la familia profesional de hostelería y turismo.
Dominio de las habilidades técnicas de hostelería y turismo	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica argumentos procedimentales propios de la especialidad de hostelería y turismo, para resolver la prueba práctica. - Demuestra originalidad, actualidad y destreza en las solución de la cuestiones - El proceso para la resolución de los ejercicios es lógico y coherente
Resolución del ejercicio y obtención del resultado	<ul style="list-style-type: none"> - El resultado obtenido es consecuencia del procedimiento aplicado. - El resultado del ejercicio es correcto y se argumenta.



SEGUNDA PRUEBA: Tiene por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente

La prueba tendrá una valoración **de cero a diez puntos**, para la superación de la prueba se deberá alcanzar una **puntuación mínima igual o superior a cinco puntos**.

PARTE A: Presentación y defensa de la programación didáctica.

DIMENSIONES	INDICADORES
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - El aspecto formal de la programación se ajusta a la orden de la convocatoria
Estructura	<ul style="list-style-type: none"> - La programación justifica correctamente el nivel educativo de la misma. - Justifica la programación en el marco legal y en función de los requerimientos del mercado.
Elementos de la programación	<ul style="list-style-type: none"> - La programación aportada, presenta todos los elementos de la normativa - Desarrolla y adapta los elementos básicos del currículum: objetivos, contenidos y criterios de evaluación. Se exponen con claridad y serán adecuados al nivel elegido. - Realiza una buena secuenciación y temporalización de los contenidos. - Desarrolla una metodología adecuada: estrategias y principios metodológicos claros y concisos. - Se contemplan contenidos mínimos. - Mostrará originalidad e individualidad. - Los objetivos y criterios de evaluación expresan las capacidades que deben alcanzarse en ese nivel - La programación aporta los contenidos necesarios para conseguir, las competencias que se pretenden alcanzar en el ciclo formativo elegido. - El método utilizado permite desarrollar correctamente el proceso de enseñanza-aprendizaje.



<p>Elementos de la programación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La metodología requerida promueve la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de procesos productivos en los que el profesional de hostelería y turismo se verá partícipe. - El listado de actividades presentadas es acorde con el método expuesto. - Presenta criterios y procedimientos de evaluación y calificación ajustados al nivel de enseñanza a impartir. - Contempla los contenidos transversales y demás elementos de programación definidos en la normativa. - Usa mecanismos de autoevaluación de la actividad docente
<p>Atención a la diversidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contempla el tratamiento de la diversidad. - Propone adaptaciones pertinentes.
<p>Defensa, debate con el tribunal</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concreción y corrección en las contestaciones aportadas. - Argumentos aportados que completan o complementan los expuestos en la presentación oral - Muestra seguridad y coherencia en la exposición. - Hace un uso correcto del lenguaje, siendo fluido, rico y variado. - Capta la atención con un discurso ameno. - Deberá ser equilibrada en los tiempos. - La presentación consistirá en la defensa de la misma, aportando argumentos que la refuercen y no una mera repetición de lo escrito. - Aporta bibliografía y normativa vigente.



PARTE B: Preparación y exposición de una unidad didáctica

DIMENSIONES	INDICADORES
Estructura	<ul style="list-style-type: none"> - Se ajusta a los requisitos de la convocatoria. - La unidad didáctica es coherente con la programación presentada. - Se programa atendiendo a las características y normativa de los ciclos impartidos en la familia profesional de hostelería y turismo. - Se adapta al nivel y/o alumnado elegido. - Desarrolla y adapta los elementos básicos de la unidad didáctica.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Los expuestos están relacionados con el ciclo propuesto. - Son lógicos y coherentes con el resto de elementos de la unidad didáctica. - Son fácilmente identificables a través de los criterios de evaluación formulados. - Son alcanzables los objetivos planteados - Se tendrá en cuenta la utilización en la programación de otros aspectos educativos como: el uso de las TIC, fomento de la lectura, relación con las familias...
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> - Son razonables respecto a los objetivos buscados. - Están presentes en el desarrollo curricular del ciclo, modulo planteado. - Estarán claramente formulados, con coherencia y serán adecuados al nivel y al momento concreto del curso escolar elegido. - Contemplan los contenidos mínimos que se determinan.
Actividades de enseñanza-aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Las actividades propuestas en la unidad permiten conseguir los objetivos - Las actividades son lógicas al método planteado en la programación. - Son motivadoras, graduadas en dificultad y accesible



	<p>a la mayoría del alumnado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se plantea la utilización de diferentes recursos para diferentes realidades.
<p>Procedimiento de evaluación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se contempla los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y la concreción de los objetivos generales como referentes para evaluar el módulo. - Los instrumentos de evaluación propuestos son variados, graduales en dificultad y con criterios de evaluación propios. - Flexibilidad y adaptación a la diversidad del alumnado. - Se expresarán y justificarán los criterios y procedimientos de evaluación y calificación así como los mecanismos de refuerzo y recuperación. - Se prevé los mecanismo correctores que permitan obtener las capacidades profesionales, en aquellos casos en el que ha habido un “no éxito” - Se tiene en cuenta la necesidad de refuerzos en la enseñanza. - Se expone en qué consistirá la evaluación extraordinaria
<p>Defensa, debate con el tribunal</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Muestra seguridad y coherencia en la exposición. - Hace un uso correcto del lenguaje, siendo fluido, rico y variado. - Capta la atención con un discurso ameno. - Utiliza material auxiliar sin contenido curricular y recursos didácticos (pizarra, ilustraciones, diagramas, mapas, esquemas, multimedia, TIC. - Aporta argumentos que completan o complementan los expuestos en la presentación oral - Aporta bibliografía y normativa vigente.