

PROCEDIMIENTO SELECTIVO A CUERPOS DOCENTES DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIDAD COCINA Y PASTELERÍA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN GENERALES

Los criterios de evaluación especificarán el desglose de las pautas, criterios y orientaciones para evaluar cada una de las pruebas y tendrán como objetivo comprobar de forma diferenciada dos dimensiones:

- a) Los conocimientos suficientes sobre la especialidad docente, tanto técnicos como metodológicos, como son, entre otros, los que permiten valorar aspectos de organización del aprendizaje del alumnado, aspectos psicopedagógicos del aprendizaje y el dominio de técnicas de trabajo necesarias para impartir las áreas, materias o créditos de formación profesional propios de la especialidad a la que opten.
- b) Las habilidades y competencias necesarias para aplicar estos conocimientos en el contexto donde tenga que desarrollar su función docente, como son las habilidades de comunicación, para la resolución de conflictos, la capacidad de análisis y crítica, la creatividad e iniciativa, la toma de decisiones, la planificación y organización, el trabajo en equipo, la disposición a la innovación, la sensibilidad por la diversidad del alumnado, y la transversalidad de los aprendizajes.

Estos criterios estarán debidamente cuantificados, indicando el porcentaje o valor que tendrán en su calificación.

ASPECTOS GENERALES

Todos los ejercicios escritos serán leídos por los propios tribunales y en su corrección se debe garantizar el anonimato de las personas aspirantes. En consecuencia, se invalidará el ejercicio escrito que incluya nombres, marcas o cualquier señal que pueda identificar al aspirante, así como aquel ejercicio que resulte ilegible.

Se deberá utilizar bolígrafo de tinta azul o negra. No se podrá utilizar tinta borrrable ni correctores (typex). Los errores convienen rayarlos con una línea y ponerlos entre paréntesis. Se recomienda no utilizar abreviaturas. Deberá numerar los folios en orden correlativo e indicar en cada página también el total de páginas del documento: 1 / 8, 1 de 8

Para las pruebas en que sea necesaria la intervención personal de la persona opositora, será de aplicación lo establecido en la base 6.1 apartados b, c, d y e de la Orden 22/2020 de 23 de noviembre.

Se penalizarán hasta dos puntos por cuestiones de corrección gramatical y ortográfica, o por deficiencias en otras propiedades textuales (adecuación, coherencia, cohesión). Penalización de hasta 0,25 puntos por cada falta que afecte a las grafías y 0,15 por cada tilde (en errores nuevos y no en faltas que se repiten).

Las personas aspirantes no utilizarán en ningún momento del desarrollo de las pruebas los teléfonos móviles, u otros dispositivos electrónicos, así como reloj de ningún tipo. Dichos dispositivos permanecerán apagados. Se facilitará un sobre a cada aspirante para que lo deposite en su interior y lo custodie en su mesa. En ningún caso y para ninguna prueba se permitirá el acceso a Internet. De su incumplimiento podrá derivarse las consecuencias recogidas en el art. 8.4 de la Orden de la convocatoria (Posible expulsión de las personas aspirantes).

FASE DE OPOSICIÓN

En esta fase se valorarán los conocimientos específicos, científicos y técnicos necesarios para impartir la docencia de la especialidad docente a que se opta, así como su aptitud pedagógica y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente.

La fase de la oposición constará de dos pruebas que tendrán carácter eliminatorio y se desarrollarán en el orden que se especifica a continuación:

1ª prueba: tendrá por objeto la demostración de los conocimientos específicos de la especialidad a la que se opte y constará de dos partes que serán valoradas conjuntamente.

a) Parte A: consistirá en el desarrollo por escrito de un tema de la especialidad, elegido por la persona aspirante de entre los sorteados al azar por el tribunal de forma proporcional al número de temas del temario de cada especialidad, atendiendo a los siguientes criterios:

- En Cocina y Pastelería hay 64 temas, por lo que deberá elegir 1 de entre 5 temas.
- Para la realización de esta parte A de la prueba se dispondrá de 2 horas.

b) Parte B: Consistirá en la realización de una prueba práctica con varios ejercicios que permitirá comprobar que se posee una formación científica y un dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que se opte.

Consta de una parte escrita, común a todas las personas que opositan y una parte práctica que se organizará por grupos en función de la disponibilidad real de los talleres de cocina y pastelería de las sedes de cada tribunal.

Esta prueba se ajustará a las especificaciones, pautas, criterios y duración máxima que se establecen en el Anexo IV de la Orden 22/2020, de 23 de noviembre.

2ª prueba: Tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica de la persona aspirante y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente.

Consistirá en la presentación y defensa oral de una programación didáctica y la exposición oral de una unidad didáctica de la programación presentada, seleccionada entre 3 que la persona aspirante ha extraído al azar respecto de las de la programación didáctica presentada.

La persona aspirante ubicará la programación didáctica en la sede electrónica <http://sede.gva.es> hasta el 1 de junio, cuya elaboración se ajustará a lo dispuesto para cada cuerpo en el Anexo III de la Orden 22/2020, de 23 de noviembre.

Dispondrá de un máximo de una hora para la defensa oral de la programación y la exposición oral de la unidad didáctica o del bloque temático, iniciando su exposición con la defensa de la programación didáctica que no podrá exceder de treinta minutos, y a continuación se realizará la exposición de la unidad didáctica o del bloque temático.

Una vez finalizado el desarrollo de la defensa y la exposición, el tribunal podrá plantear a la persona aspirante las cuestiones que estime oportunas en relación con el contenido de aquellas.

En el momento de la defensa, las personas aspirantes podrán utilizar un ejemplar de la programación aportada por ellas mismas, que deberá ser la misma que figura en la sede electrónica, pudiendo utilizar el material que considere oportuno.

Asimismo, podrán utilizar un guion que no excederá de un folio (dos caras) y que se entregará al tribunal a su finalización.

En las especialidades referidas a la Formación Profesional, la programación deberá versar sobre el desarrollo del currículo en un módulo de Formación Profesional y deberá organizarse en un mínimo de 10 y un máximo de 15 unidades didácticas, debidamente numeradas. La programación didáctica, que tendrá carácter personal, deberá ser elaborada de forma individual por la persona aspirante, y tener una extensión máxima de 60 páginas, en formato DIN-A4, escritas a doble espacio, con letra «Arial» (no se admitirá ninguna otra tipología de Arial) y con un cuerpo de letra de 12 puntos, sin comprimir.

La portada contendrá los datos de identificación de la persona aspirante, el cuerpo y la especialidad por la cual se presenta. Esta portada, así como el índice y los anexos, no se contabilizarán en las 60 páginas. No podrá contener hipervínculos que supongan enlace a páginas propias, que pueden extender el contenido de la programación presentada, no obstante, serán admitidos aquellos hipervínculos que se correspondan con enlaces a normativas o bibliografía. Los anexos no podrán superar las 15 páginas. En el caso de utilizar tablas o gráficos el interlineado podrá ser sencillo. La presentación de la programación didáctica se realizará de forma telemática, en un único documento, formato PDF, que no superará los 20 MB.

En caso de que el tribunal detecte que la programación didáctica no cumple con el requisito de elaboración individual y propia, **previa audiencia a la persona interesada, la puntuación que se otorgará en la parte A de la segunda prueba será de 0 puntos.**

La calificación correspondiente a la fase de oposición será la media aritmética de las puntuaciones obtenidas en las pruebas integrantes de esta fase, cuando todas ellas hayan sido superadas.

1ª prueba: los tribunales valorarán esta prueba de 0 a 10 puntos.

- En el caso de los cuerpos docentes de profesores técnicos de Formación Profesional, cada una de las dos partes de que consta supondrá cinco puntos de los diez totales.
- En todos los casos, para su superación, se deberá alcanzar una puntuación mínima igual o superior a cinco, resultado de sumar las puntuaciones correspondientes a las dos partes.
- La puntuación obtenida en cada una de las partes deberá ser igual o superior al 25% de la puntuación asignada a las mismas, **1,25 puntos.**
- Las personas que no hayan realizado las dos partes de que consta la primera prueba serán calificadas como no presentadas

La puntuación de cada aspirante en cada parte de la prueba será la media aritmética de las calificaciones de todas las personas miembros presentes en el tribunal.

2ª prueba: se valorará globalmente de 0 a 10 puntos, debiéndose alcanzar para su superación una puntuación mínima igual o superior a cinco.

La puntuación de cada aspirante será la media aritmética de las calificaciones de todas las personas miembros presentes en el tribunal.

En las dos pruebas, cuando entre las puntuaciones otorgadas exista una diferencia de un 30% o más, sobre el valor máximo de la prueba, serán automáticamente excluidas las calificaciones máxima y mínima, hallándose la puntuación media entre las restantes (solo se podrán eliminar como máximo 2 calificaciones).

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS)

1ª Prueba-parte A: Calificación: de 0 a 5 puntos. Puntuación mínima para sacar media con la parte B: 1,25 puntos. Se valorará

APARTADO	ÍTEMS
Estructura del tema.	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta un índice bien estructurado con los siguientes apartados: título, índice, introducción, desarrollo de los epígrafes del índice y conclusión. • Realiza una introducción clara, avanza lo que va a exponer. • Justifica la relevancia del tema. • Relaciona el tema con el marco legal y menciona la normativa vigente. • Contextualiza el tema con la realidad educativa. • El formato del tema es original e innovador. • Elabora una conclusión o reflexión personal innovadora, acorde con el planteamiento del tema. • Aporta bibliografía y/o webgrafía.
Contenidos específicos.	<ul style="list-style-type: none"> • En el tema la persona aspirante desarrolla y argumenta todos los apartados del temario oficial y los contenidos mínimos de los currículos oficiales en los cuales tenga atribución docente. • Demuestra conocer el tema y profundiza en los contenidos. • Secuencia de manera lógica, coherente y ordena los contenidos. • No existen errores de contenido o concepto. • Utiliza la terminología de forma adecuada, con rigor académico. • Profundiza en los contenidos, siendo la información de cada parte lo más actualizada, completa y exhaustiva posible, utilizando ejemplos, esquemas, etc.
Expresión escrita y presentación	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra seguridad y fluidez en la redacción. • Hace un uso adecuado del lenguaje, con un léxico apropiado, correcta ortografía, y buena construcción sintáctica. • Emplea un vocabulario amplio y adecuado al tema tratado. • Presenta el escrito con limpieza y claridad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (SUPUESTO PRÁCTICO)

:

1ª Prueba-PARTE B

Consiste en la realización de varias pruebas prácticas que permitirán comprobar que se posee una formación científica, y un dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad de cocina y pastelería. Esta prueba se ajustará a las especificaciones, pautas y criterios que se establecen en el Anexo IV de la Orden 22/2020 de 23 de noviembre.

Calificación: de 0 a 5 puntos. Puntuación mínima para calcular media con parte A: 1,25 puntos.

PARTE B-1 PRUEBAS PRÁCTICAS ESCRITAS 30% DE LA CALIFICACIÓN PARTE B	
<ul style="list-style-type: none"> La PARTE B-1 consta de 2 pruebas: B.1.1. y B.1.2. La PARTE B-1 será el 30% de la calificación total de la parte "B". Se recomienda llevar una calculadora no científica a la prueba. 	
APARTADOS	ÍTEMS
<ul style="list-style-type: none"> B.1.1. B.1.2. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce materias primas, sus usos y aplicaciones culinarias. Conoce técnicas y materias primas de vanguardia de cocina y pastelería. Reconoce documentos asociados a la producción culinaria. Conoce distintos diseños del espacio de cocina. Reconoce el utillaje, maquinaria y utensilios de uso en cocina y pastelería. Adapta con productos analérgicos Realiza adecuadamente la justificación didáctica situando el contenido práctico en el marco del currículum

PARTE B-2 PRUEBAS PRÁCTICAS EN EL TALLER 70% DE LA CALIFICACIÓN PARTE B

- La PARTE B-2 consta de 2 pruebas: B.2.1. y B.2.2 que la persona opositora resolverá, mediante la aplicación de técnicas y procesos prácticos para la realización de elaboraciones de cocina y pastelería en el taller.
- Al finalizar la prueba cada aspirante debe dejar su puesto limpio y en condiciones de uso (previsión de 15 minutos de limpieza, fuera de cronómetro).
- Las elaboraciones serán fotografiadas durante el proceso de realización y en la presentación final para facilitar la evaluación.
- La PARTE B-2 vale el 70% de la nota total de la PARTE B.
- Ante cualquier duda o aclaración la persona opositora levantará la mano y será el presidente o una de las personas que forman el tribunal la que resolverá la situación.
- La persona opositora no podrá hablar con otros opositores durante el desarrollo de las diferentes pruebas prácticas. Penalización de hasta 5% de la nota.
- Cada persona opositora será responsable de sus elaboraciones. Si algún miembro del tribunal detecta intercambio o cualquier tipo de alteración durante el desarrollo y/o presentación se penalizará hasta 10% de la nota.

MATERIAL OBLIGATORIO

La persona opositora traerá para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico realizadas en el taller el uniforme completo de cocina como marcan las normas deontológicas de la profesión y además para la prueba B.2.1. será necesario el siguiente material: una chapa de marquetería de 60x40 cm, manga y juego de boquillas, espátula de pastelería, lengua o cuerna, puntilla y cuchara sopera. No se permitirá la realización de la prueba a las personas que asistan sin el material obligatorio.

MATERIAL OPCIONAL

La persona candidata podrá llevar a las pruebas el utillaje /herramientas que estime oportuno.

Se recomienda pequeña maquinaria de uso personal como báscula electrónica, turmix, etc).

No estará permitido el uso de robots de cocina tipo Thermomix o similar.

APARTADOS	ÍTEMS
<p>B.2.1. ELABORACIONES DE PASTELERÍA</p> <p>B.2.2. ELABORACIONES DE COCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La limpieza, uniformidad correcta, progresión adecuada en el desarrollo de la prueba. • Seguridad e higiene y manipulación de alimentos aplicando la legislación vigente en todo momento. • Uso adecuado del vocabulario técnico profesional. • Adaptación al tiempo establecido para cada prueba. • El resultado obtenido. • El nivel de aprovechamiento de las materias primas. • La selección y utilización diestra de útiles y herramientas. • El nivel de destreza demostrado por el opositor/a. • La idoneidad y dificultad de las técnicas aplicadas. • La presentación de los productos terminados. • La justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico. • Respeta y aplica la legislación respecto a los APPCC y riesgos laborales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (PROGRAMACIÓN Y DEFENSA UNIDAD O BLOQUE DIDÁCTICO):

2ª PRUEBA: EXPOSICIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA Y UNIDAD DIDÁCTICA, PROYECTO O BLOQUE

La persona que oposita expondrá su programación y escogerá 1 de 3 UD elegidas al azar en relación a la programación didáctica presentada para defenderla.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA 30% DE LA PUNTUACIÓN DE LA 2ª PRUEBA	
La programación didáctica deberá versar sobre el desarrollo del currículo en un módulo de Formación Profesional de la Comunitat Valenciana.	
APARTADO	ÍTEMS
Elementos de la Programación	<ul style="list-style-type: none"> • La justificación o introducción de la programación es clara y coherente. • Contextualiza la programación adecuadamente en el marco legal, en el entorno, centro y el aula. • Se adapta al nivel y etapa elegidos. • Resultados de aprendizaje. • Competencias profesionales, personales y sociales. • Contenidos. • Metodología: orientaciones didácticas. • Criterios de evaluación. • Atención al alumnado con necesidades educativas específicas. • Recursos materiales. • Unidades didácticas <ul style="list-style-type: none"> a) Organización de las unidades didácticas. b) Distribución temporal de las unidades didácticas. • Relaciona de manera coherente los diferentes apartados que integran la programación. • Elabora un cierre adecuado y coherente con el planteamiento de la programación. • Incluye referencias a investigaciones, bibliografía y/o webgrafía pertinente y actualizada.
Aspectos Didácticos	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta una propuesta válida y viable. • Muestra propuestas didácticas, opciones y estrategias metodológicas variadas y fundamenta su utilización. • En la evaluación enfatiza en los procesos de aprendizaje y no solo en el resultado final. • Expone la programación de manera original, ofreciendo elementos de innovación educativa en su desarrollo. • Señala las medidas de respuesta educativa para la inclusión de todo el alumnado. Incluye aspectos relacionados con la accesibilidad al currículo. • No se observan errores de contenido o concepto.

UNIDAD DIDÁCTICA
40% DE LA PUNTUACIÓN DE LA 2ª PRUEBA

La Unidad Didáctica o bloque desarrollada será una elegida por la persona aspirante entre las 3 resultantes del sorteo de su programación.

APARTADO	ÍTEMS
Estructura y aspectos metodológicos de la UD	<ul style="list-style-type: none"> • La UD es coherente con la programación o propuesta presentada. • La UD es viable y válida. • Se adapta al nivel y etapa elegida. • Organiza los contenidos de forma clara. • Es coherente con los resultados de aprendizaje que pretende alcanzar. • Presenta actividades de distinta tipología, motivadoras, innovadoras y originales, utilizando diferentes recursos que faciliten el desarrollo de los contenidos de la UD. • La UD favorece la inclusión, señala las medidas de respuesta educativa. • Establece medidas de refuerzo y de atención a la diversidad. • Utiliza recursos tecnológicos integrados en el desarrollo de la unidad didáctica. • No se observan errores de contenido o concepto. • Utiliza material auxiliar y recursos didácticos (pizarra, ilustraciones, diagramas, esquemas, multimedia, TIC) para apoyar y complementar los contenidos.
Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> • Define criterios de evaluación adecuados que incluyen a todo el alumnado. • Incluye rúbricas para la evaluación del alumnado. • Propone diferentes instrumentos de evaluación. • Contempla estrategias que ayudan al alumnado a autoevaluarse y a reflexionar sobre su proceso de aprendizaje. • Incluye una autoevaluación de la práctica docente.

**EXPRESIÓN Y EXPOSICIÓN ORAL: EN LA PROGRAMACIÓN Y EN LA UNIDAD DIDÁCTICA
DEFENSA ORAL DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA Y DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**
MÁXIMO 30% DE LA PUNTUACIÓN DE LA 2ªPRUEBA

APARTADO	ÍTEMS
Aspectos comunicativos	<ul style="list-style-type: none"> • Expone de forma clara, correcta y fluida. • Muestra seguridad, coherencia y rigor académico en la exposición. • Capta la atención con un discurso bien organizado, ameno, con ejemplos, analogías u otros recursos que clarifican la exposición de los contenidos. • Emplea correctamente un lenguaje técnico y lo usa adecuadamente • Lenguaje corporal favorece la comunicación, mira al tribunal y muestra competencias comunicativas. • Utiliza un entonación, ritmo, volumen, énfasis que ayudan a mantener la atención y refuerzan los contenidos • La exposición consiste en una defensa y no en una mera repetición de lo escrito. • El contenido de la exposición se ajusta a la programación presentada.

PENALIZACIONES EN DEFECTOS FORMALES DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

Las Comisiones de selección determinarán las penalizaciones que deban aplicarse a la programación didáctica o la guía docente que no se ajuste a lo que establece el anexo III de esta orden, indicándolo en los criterios de evaluación de acuerdo con lo previsto en la base 6.3 de la Orden 22/21 de 23 noviembre.

- En caso de que el tribunal detecte que la programación didáctica no es de elaboración propia, previa audiencia a la persona interesada, la puntuación que se otorgará en la parte A de la segunda prueba será de 0 puntos.
- Ausencia de datos en la portada (0,5 puntos).
- La utilización de un formato superior al DIN-A4 (2 puntos).
- La utilización de un interlineado inferior al establecido en la convocatoria (2 puntos).
- La utilización de un tipo de letra disminuida o diferente a Arial 12 (2 puntos).
- La presencia de hipervínculos no autorizados (2 puntos).

El material debe ser “auxiliar”, sin que se pueda considerar la base o parte fundamental de la exposición. Entre este pueden encontrarse recursos didácticos electrónicos propios, aportados por el candidato/a, si bien se ha de tener en cuenta que el tiempo destinado a su puesta en funcionamiento, así como los posibles problemas de conexión o funcionamiento no serán en ningún caso atribuibles al tiempo total destinado al ejercicio ni estas cuestiones serán a subsanar por parte del órgano de selección.

CALIFICACIÓN

Fase oposición: Media aritmética prueba 1 y prueba 2.

- **Prueba 1:** de 0 a 10 puntos.
Se considerará superada con calificación igual o superior a 5.
 - Parte A: 5 puntos. Igual o superior al 25 % de la calificación. Para calcular media, 1,25 pts.
 - Parte B: 5 puntos. Igual o superior al 25 % de la calificación. Para calcular media, 1,25 pts.
- **Prueba 2:** de 0 a 10 puntos.
Se considerará superada con calificación igual o superior a 5 puntos.

Fase concurso: Según baremo ANEXO I de la ORDEN 22/2020 de 23 de noviembre de 2020.

PROCEDIMENT SELECTIU A COSSOS DOCENTS DE PROFESSORS TÈCNICS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL ESPECIALITAT CUINA I PASTISSERIA

CRITERIS D'AVALUACIÓ GENERALS

Els criteris d'avaluació han d'especificar el desglossament de les pautes, els criteris i les orientacions per a avaluar cadascuna de les proves i tenen com a objectiu comprovar de manera diferenciada dues dimensions:

- a) Els coneixements suficients sobre l'especialitat docent, tant tècnics com metodològics, com són, entre altres, els que permeten valorar aspectes d'organització de l'aprenentatge de l'alumnat, aspectes psicopedagògics de l'aprenentatge i el domini de tècniques de treball necessàries per a impartir els mòduls de formació professional propis de l'especialitat a què opten.
- b) Les habilitats i competències necessàries per a aplicar aquests coneixements en el context on haja de desenvolupar la seua funció docent, com són les habilitats de comunicació per a la resolució de conflictes, la capacitat d'anàlisi i crítica, la creativitat i iniciativa, la presa de decisions, la planificació i organització, el treball en equip, la disposició a la innovació, la sensibilitat per la diversitat de l'alumnat i la transversalitat dels aprenentatges.

Aquests criteris han d'estar degudament quantificats i indicar el percentatge o valor que tenen en la qualificació.

ASPECTES GENERALS

Tots els exercicis els llegiran els mateixos tribunals i, en la correcció, s'ha de garantir l'anonimat de les persones aspirants. En conseqüència, s'ha d'invalidar l'exercici escrit que incloga noms, marques o qualsevol senyal que puga identificar l'aspirant, així com aquell exercici que resulte il·legible.

S'ha d'utilitzar bolígraf de tinta blava o negra. No es pot utilitzar tinta esborrable ni correctors (typex). Els errors convé ratllar-los amb una línia i posar-los entre parèntesis. Es recomana no utilitzar abreviatures. S'ha de numerar els fulls en ordre correlatiu i indicar en cada pàgina també el total de pàgines del document: 1 / 8, 1 de 8

Per a les proves en què es faça necessària la intervenció personal de la persona opositora, és aplicable el que s'estableix en la base 6.1 apartats *b*, *c*, *d* i *e* de l'Ordre 22/2020, de 23 de novembre.

Es penalitzen fins a dos punts per qüestions de correcció gramatical i ortogràfica, o per deficiències en altres propietats textuais (adequació, coherència, cohesió). Penalització de fins a 0,25 punts per cada falta que afecte les grafies i 0,15 per cada accent (en errors nous i no en faltes que es repeteixen).

Les persones aspirants no poden utilitzar en cap moment del desenvolupament de les proves els telèfons mòbils, o altres dispositius electrònics, així com cap tipus de rellotge. Aquests dispositius han d'estar apagats. S'ha de facilitar un sobre a cada aspirant perquè el diposite en l'interior i el custodie en la seua taula. En cap cas, i per a cap prova, es permet l'accés a Internet. L'incompliment tindrà les conseqüències recollides en l'article 8.4 de l'Ordre de la convocatòria (possible expulsió de les persones aspirants).

FASE D'OPOSICIÓ

En aquesta fase s'han de valorar els coneixements específics, científics i tècnics necessaris per a impartir la docència de l'especialitat docent a què s'opta, així com l'aptitud pedagògica i el domini de les tècniques necessàries per a l'exercici docent. La fase d'oposició consta de dues proves que tenen caràcter eliminatori i s'han de desenvolupar en l'ordre que s'especifica a continuació:

1a prova: Té per objecte la demostració dels coneixements específics de l'especialitat a què s'opta i consta de dues parts que es valoren conjuntament.

a) Part A: consisteix en el desenvolupament per escrit d'un tema de l'especialitat, triat per la persona aspirant d'entre els triats a l'atzar pel tribunal de forma proporcional al nombre de temes del temari de cada especialitat, segons els criteris següents:

- En Cuina i Pastisseria hi ha 64 temes, per la qual cosa cal triar 1 d'entre 5 temes.
- Per a la realització d'esta part A de la prova es disposa de 2 hores.

b) Part B: Consisteix en la realització d'una prova pràctica amb diversos exercicis que permet comprovar que es posseeix una formació científica i un domini de les habilitats tècniques corresponents a l'especialitat a què s'opta.

Consta d'una part escrita, comuna a totes les persones que opositen i una part pràctica que s'organitza per grups en funció de la disponibilitat real dels tallers de cuina i pastisseria de les seus de cada tribunal.

Aquesta prova s'ha d'ajustar a les especificacions, pautes, criteris i duració màxima que s'estableixen en l'annex IV de l'Ordre 22/2020, de 23 de novembre.

2a prova: Té per objecte la comprovació de l'aptitud pedagògica de la persona aspirant i el seu domini de les tècniques necessàries per a l'exercici docent.

Consisteix en la presentació i defensa oral d'una programació didàctica i l'exposició oral d'una unitat didàctica de la programació presentada, seleccionada entre 3 que la persona aspirant ha extret a l'atzar respecte de les de la programació didàctica presentada.

La persona aspirant ha d'allotjar la programació didàctica en la seu electrònica <http://sede.gva.es> fins a l'1 de juny, l'elaboració de la qual s'ha d'ajustar al que s'ha disposat per a cada cos en l'annex III de l'Ordre 22/2020, de 23 de novembre.

Es disposa d'un màxim d'una hora per a la defensa oral de la programació i l'exposició oral de la unitat didàctica o del bloc temàtic. S'ha d'iniciar l'exposició amb la defensa de la programació didàctica, que no pot excedir els trenta minuts i, a continuació, exposar la unitat didàctica o el bloc temàtic.

Una vegada finalitzat el desenvolupament de la defensa i l'exposició, el tribunal pot plantejar a la persona aspirant les qüestions que crega oportunes en relació amb el contingut d'aquelles.

En el moment de la defensa, les persones aspirants poden utilitzar un exemplar de la programació aportada per elles mateixes, que ha de ser la mateixa que figura en la seu electrònica, i poden utilitzar el material que consideren oportú.

Així mateix, poden utilitzar un guió que no supere l'extensió d'un full (dues cares) i que han de lliurar al tribunal en finalitzar.

En les especialitats referides a la Formació Professional, la programació ha de versar sobre el desenvolupament del currículum en un mòdul de Formació Professional i ha d'organitzar-se en un mínim de 10 i un màxim de 15 unitats didàctiques, degudament numerades.

La programació didàctica, que té caràcter personal, ha de ser elaborada de manera individual per la persona aspirant i tindre una extensió màxima de 60 pàgines, en format DIN-A4, escrites a doble espai, amb lletra «Arial» (no s'admet cap altra tipologia diferent d'Arial) i amb un cos de lletra de 12 punts, sense comprimir.

La portada ha de contindre les dades d'identificació de la persona aspirant, el cos i l'especialitat per la qual es presenta. Aquesta portada, així com l'índex i els annexos, no es comptabilitzen en les 60 pàgines. No pot contindre hipervincles que suposen enllaç a pàgines pròpies,

que puguenn estendre el contingut de la programació presentada; no obstant això, se ran admesos aquells hipervincles que es corresponguen amb enllaços a normatives o bibliografia. Els annexos no poden superar les 15 pàgines.

En el cas d'utilitzar taules o gràfics, l'interlineat pot ser senzill. La presentació de la programació didàctica s'ha de fer de mane - ra telemàtica, en un únic document, format PDF, que no pot superar els 20 MB.

En el cas que el tribunal detecte que la programació didàctica no compleix amb el requisit d'elaboració individual i pròpia, amb **l'audiència prèvia a l'interessat, la puntuació que s'atorgarà a la part A de la segona prova és de 0 punts.**

La qualificació corresponent a la fase d'oposició és la mitjana aritmètica de les puntuacions obtingudes en les proves integrants d'aquesta fase, quan totes elles hagen sigut superades.

1a prova: els tribunals han de valorar aquesta prova de 0 a 10 punts.

- En el cas dels cossos docents de professors tècnics de Formació Professional, cadascuna de les dues parts de què consta val cinc punts dels deu totals.
- En tots els casos, per a superar-la, s'ha d'obtindre una puntuació mínima igual o superior a cinc, resultat de sumar les puntuacions corresponents a les dues parts.
- La puntuació obtinguda en cada una de les parts ha de ser igual o superior al 25% de la puntuació assignada a aquestes, **1,25 punts.**
- Les persones que no realitzen les dues parts de què consta la primera prova seran qualificades com a no presentades.

La puntuació de cada aspirant en cada part de la prova és la mitjana aritmètica de les qualificacions de tots els membres presents en el tribunal.

2a prova: es valora globalment de 0 a 10 punts i, per a superar-la s'ha, d'aconseguir una puntuació mínima igual o superior a cinc.

La puntuació de cada aspirant en cada part de la prova és la mitjana aritmètica de les qualificacions de tots els membres presents en el tribunal.

En les dues proves, quan entre les puntuacions atorgades hi haja una diferència d'un 30% o més, sobre el valor màxim de la prova, són automàticament excloses les qualificacions màxima i mínima, i s'ha de calcular la puntuació entre les restants (només es poden eliminar com a màxim 2 qualificacions).

CRITERIS D'AVALUACIÓ (CONEIXEMENTS CIENTÍFICS)

1a Prova-part A Qualificació: de 0 a 5 punts. Puntuació mínima per a traure mitjana amb la part A: 1,25 punts. Es valora

APARTAT	ÍTEMS
Estructura del tema	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta un índex ben estructurat amb els apartats següents: títol, índex, introducció, desenvolupament dels epígrafs de l'índex i conclusió. • Realitza una introducció clara, avança el que exposarà. • Justifica la rellevància del tema. • Relaciona el tema amb el marc legal i esmenta la normativa vigent. • Contextualitza el tema amb la realitat educativa. • El format del tema és original i innovador. • Elabora una conclusió o reflexió personal innovadora, d'acord amb el plantejament del tema. • Aporta bibliografia i/o webgrafia.
Continguts específics	<ul style="list-style-type: none"> • En el tema la persona aspirant desenvolupa i argumenta tots els apartats del temari oficial i els continguts mínims dels currículums oficials en els quals tinga atribució docent. • Demostra conèixer el tema i aprofundeix en els continguts. • Seqüència de manera lògica, coherent i ordena els continguts. • No hi ha errors de contingut o concepte. • Utilitza la terminologia de manera adequada, amb rigor acadèmic. • Aprofundeix en els continguts, la informació de cada part és el més actualitzada, completa i exhaustiva possible, i utilitza exemples, esquemes, etc.
Expressió escrita i presentació	<ul style="list-style-type: none"> • Mostra seguretat i fluïdesa en la redacció. • Fa un ús adequat del llenguatge, amb un lèxic apropiat, correcta ortografia i bona construcció sintàctica. • Emprea un vocabulari ampli i adequat al tema tractat. • Presenta l'escrit amb pulcritud i claredat.

CRITERIS D'AVALUACIÓ (SUPÒSIT PRÀCTIC):

1a PROVA-PART B

Consisteix en la realització d'una prova pràctica que permeta comprovar que es posseïx una formació científica i un domini de les habilitats tècniques corresponents a l'especialitat a què s'opta. Aquesta prova s'ha d'ajustar a les especificacions, pautes i criteris que s'estableixen en l'annex IV de l'Ordre 22/2021, de 23 de novembre.

Qualificació: de 0 a 5 punts. Puntuació mínima per a calcular la mitjana amb la part A: 1,25 punts.

PART B-1 PROVES PRÀCTIQUES ESCRITES 30% de la qualificació total de la part "B".	
<ul style="list-style-type: none"> La part B-1 consta de 2 proves: B.1.1. i B.1.2., les quals són proves pràctiques escrites. La PART B-1 és el 30% de la qualificació total de la part "B". Es recomana portar una calculadora no científica a la prova. 	
APARTATS	ÍTEMS
<ul style="list-style-type: none"> B.1.1. B.1.2. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconeix matèries primeres, els seus usos i aplicacions culinàries. Coneix tècniques i matèries primeres d'avantguarda de cuina i pastisseria. Reconeix documents associats a la producció culinària. Coneix diferents dissenys de l'espai de cuina. Reconeix l'utilitatge, maquinària i utensilis d'ús en cuina i pastisseria. Adapta amb productes anal·lèrgics. Reconeix els diferents tipus d'aprovisionament. Realitza adequadament la justificació didàctica situant el contingut pràctic en el marc del currículum.

PART B-2 PROVES PRÀCTIQUES AL TALLER
70% de la qualificació total de la part "B".

- La PART B-2 consta de 2 proves: B.2.1. i B.2.2 que la persona opositora ha de resoldre, mitjançant l'aplicació de tècniques i processos pràctics per a la realització d'elaboracions de cuina i pastisseria en el taller.
- En finalitzar la prova, cada aspirant ha de deixar el seu lloc net i en condicions d'ús, previsió de 15 minuts de neteja, fora de cronòmetre.
- Les elaboracions han de ser fotografiades durant el procés de realització i en la presentació final per a facilitar-ne l'avaluació.
- La PART B-2 val el 70% de la nota total de la PART B.
- Davant de qualsevol dubte o aclariment, la persona opositora ha d'alçar el braç i el president o una de les persones del tribunal resoldrà la situació.
- La persona opositora no pot parlar amb altres opositors durant el desenvolupament de les diferents proves pràctiques. Penalització de fins a 5% de la nota.
- Cada persona opositora és responsable de les seues elaboracions. Si algun membre del tribunal detecta intercanvi o qualsevol tipus d'alteració durant el desenvolupament i/o presentació es penalitzarà fins al 10% de la nota.

MATERIAL OBLIGATORI

La persona opositora ha de portar per a la realització de les diferents proves de contingut pràctic realitzades en el taller l'uniforme complet de cuina com a marquen les normes deontològiques de la professió i, a més, per a la prova B.2.1. és necessari el material següent: una xapa de marqueteria de 60x40 cm, mànega i joc de puntetes, espàtula de pastisseria, llengua o banya, punta i cullera sopera. No es permetrà la realització de la prova a les persones que assistisquen sense el material obligatori.

MATERIAL OPCIONAL

La persona candidata pot portar a les proves l'utilatge /eina que estime oportú.
Es recomana maquinària d'ús personal de petit format, com ara bàscula electrònica, turmix, etc).
No està permès l'ús de robots de cuina tipus Thermomix o similar.

APARTATS	ÍTEMS
<p>B.2.1. ELABORACIONS DE PASTISSERIA</p> <p>B.2.2. ELABORACIONS DE CUINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La neteja, uniformitat correcta, progressió adequada en el desenvolupament de la prova. • Seguretat i higiene i manipulació d'aliments aplicant la legislació vigent en tot moment. • Ús adequat del vocabulari tècnic professional. • Adaptació al temps establert per a cada prova. • El resultat obtingut. • El nivell d'aprofitament de les matèries primeres. • La selecció i utilització de les eines i eines • El nivell de destresa demostrat per l'opositor/a. • La idoneïtat i dificultat de les tècniques aplicades. • La presentació dels productes acabats. • La justificació del treball des del punt de vista tècnic i didàctic. • Respecta i aplica la legislació respecte als APPCC i riscos laborals.

CRITERIS D'AVALUACIÓ (PROGRAMACIÓ I DEFENSA UNITAT O BLOC DIDÀCTIC):

2a PROVA: EXPOSICIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA I UNITAT DIDÀCTICA, PROJECTE O BLOC

La persona que oposita ha d'exposar la seua programació i triar 1 de 3 UD triades a l'atzar en relació a la programació didàctica presentada per a defensar-la.

PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA 30% de la qualificació total de la 2a PROVA	
La programació didàctica ha de versar sobre el desenvolupament del currículum en un mòdul de Formació Professional de la Comunitat Valenciana.	
APARTATS	ÍTEMS
Elements de la programació	<ul style="list-style-type: none"> • La justificació o introducció de la programació és clara i coherent. • Contextualitza la programació adequadament en el marc legal, l'entorn, el centre i l'aula. • S'adapta al nivell i etapa triada. • Resultats d'aprenentatge. • Competències professionals, personals i socials. • Continguts. • Metodologia: orientacions didàctiques. • Criteris d'avaluació. • Atenció a l'alumnat amb necessitats educatives específiques. • Recursos materials. • Unitats didàctiques: <ul style="list-style-type: none"> a) Organització de les unitats didàctiques. b) Distribució temporal de les unitats didàctiques. • Relaciona de manera coherent els diferents apartats que integren la programació. • Elabora un tancament adequat i coherent amb el plantejament de la programació. • Inclou referències a investigacions, bibliografia i/o bibliografia web pertinent i actualitzada.
Aspectes didàctics	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta una proposta vàlida i viable. • Mostra propostes didàctiques, opcions i estratègies metodològiques variades i en fonamenta la utilització. • Les activitats presentades són acordes amb la metodologia exposada. • En l'avaluació emfatitza en els processos d'aprenentatge i no sols en el resultat final. • Exposar la programació de manera original, i ofereix elements d'innovació educativa en el seu desenvolupament. • Assenyala les mesures de resposta educativa per a la inclusió de tot l'alumnat. Inclou aspectes relacionats amb la accessibilitat al currículum. • No s'observen errors de contingut o concepte

UNITAT DIDÀCTICA
40% de la qualificació total de la 2a PROVA

La Unitat Didàctica, o bloc, desenvolupada serà una que trie la persona aspirant entre les 3 resultants del sorteig de la seua programació.

APARTATS	ÍTEMS
Estructura i aspectes metodològics de la UD	<ul style="list-style-type: none"> • La UD és coherent amb la programació o proposta presentada. • La UD és viable i vàlida • S'adapta al nivell i etapa triats. • Organitza els continguts de manera clara. • És coherent amb els resultats d'aprenentatge que pretén aconseguir. • Presenta activitats de diferent tipologia, motivadores, innovadores i originals, utilitzant diferents recursos que faciliten el desenvolupament dels continguts de la UD. • La UD afavoreix la inclusió, assenyalant les mesures de resposta educativa. • Recull mesures d'atenció a l'alumnat en un marc inclusiu. Estableix mesures de reforç i d'atenció a la diversitat. • Utilitza recursos tecnològics integrats en el desenvolupament de la unitat didàctica. • No s'observen errors de contingut o concepte. • Utilitza material auxiliar i recursos didàctics (pissarra, il·lustracions, diagrames, esquemes, multimèdia, TIC) per a secundar i complementar els continguts.
Avaluació	<ul style="list-style-type: none"> • Defineix criteris d'avaluació adequats que inclouen tot l'alumnat. • Inclou rúbriques per a l'avaluació de l'alumnat. • Proposa diferents instruments d'avaluació. • Té en compte estratègies que ajuden l'alumnat a autoavaluar-se i a reflexionar sobre el seu procés d'aprenentatge. • Inclou una autoavaluació de la pràctica docent.

EXPRESSIÓ I EXPOSICIÓ ORAL: TANT EN LA PROGRAMACIÓ COM EN LA UNITAT DIDÀCTICA, LA DEFENSA ORAL DE LA PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA I DE LA UNITAT DIDÀCTICA MÀXIM 30% DE LA PUNTUACIÓ DE LA 2a PROVA

APARTATS	ÍTEMS
Aspectes comunicatius	<ul style="list-style-type: none"> • Exposa de manera clara, correcta i fluida. • Seguretat i coherència en l'exposició. • Capta l'atenció amb un discurs ben organitzat, amé, amb exemples, analogies o altres recursos que aclarien l'exposició dels continguts. • Usa correctament un llenguatge tècnic i l'usa adequadament. • Llenguatge corporal afavoreix la comunicació, mira al tribunal i mostra competències comunicatives. • Utilitza una entonació, ritme, volum, èmfasi que ajuden a mantindre l'atenció i reforcen els continguts.

PENALITZACIONS EN DEFECTES FORMALS DE LA PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA

Les Comissions de selecció determinaran les penalitzacions que hagen d'aplicar-se a la programació didàctica o la guia docent que no s'ajuste al que estableix l'annex III d'aquesta ordre, indicant-ho en els criteris d'avaluació d'acord amb el que es preveu en la base 6.3 de l'Ordre 22/21 de 23 novembre.

- En cas que el tribunal detecte que la programació didàctica no és d'elaboració pròpia, amb l'audiència prèvia a la persona interessada, la puntuació que s'atorgarà en la part A de la segona prova és de 0 punts.
- Absència de dades en la portada (0,5 punts)
- La utilització d'un format superior al DIN-A4 (2 punts).
- La utilització d'un interlineat inferior a l'establert en la convocatòria (2 punts).
- La utilització d'un tipus de lletra disminuïda o diferent a Arial 12 (2 punts).
- La presència d'enllaços no autoritzats (2 punts).

El material ha de ser "auxiliar", sense que es puga considerar la base o part fonamental de l'exposició.

Entre aquest poden trobar-se recursos didàctics electrònics propis, aportats pel candidat/a, si be s'ha de tindre en compte que el temps destinat a la seua posada en funcionament, així com els possibles problemes de connexió o funcionament no seran en cap cas atribuïbles al temps total destinat a l'exercici ni aquestes qüestions hauran de ser resoltes per l'òrgan de selecció.

QUALIFICACIÓ

Fase d'oposició: Mitjana aritmètica de la prova 1 i la prova 2.

Prova 1: de 0 a 10 punts.

Es considera superada amb qualificació igual o superior a 5.

Part A: 5 punts. Igual o superior al 25 % de la qualificació. Per a calcular la mitjana, 1,25 punts.

Part B: 5 punts. Igual o superior al 25 % de la qualificació. Per a calcular la mitjana, 1,25 punts.

Prova 2: de 0 a 10 punts.

Es considera superada amb qualificació igual o superior a 5 punts.

Fase de concurs: Segons el barem de l'annex I de l'Ordre 22/2020, de 23 de novembre de 2021.

Santa Pola, 26 d'abril de 2021

La presidenta de la Comissió de Selecció