GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

243 - HOSTELERÍA Y TURISMO 2021

A tener en cuenta en todas las pruebas:

CRITERIOS DE CORRECCIÓN, ORTOGRAFÍA, SINTAXIS Y REGISTRO

Se penalizará hasta dos puntos por cuestiones de corrección gramatical y ortográfica, o por deficiencias en otras propiedades textuales (adecuación, coherencia, cohesión).

- Si la redacción presenta errores gramaticales y/o de expresión se descontarán 0,05 puntos por error.
- En el caso concreto de la ortografía, se descontará 0,25 puntos por cada falta que afecte a las grafías y 0,15 puntos por cada tilde.

Este cómputo se aplicará a errores nuevos y no a faltas o errores que pudieran repetirse en la prueba.

Estos criterios de corrección serán aplicables a todas las pruebas escritas.

_____ o _____

PRIMERA PRUEBA
PARTE A: CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS
CALIFICACIÓN: DE 0 A 5
PUNTUACIÓN MÍNIMA: 1,25
DURACIÓN: 2 HORAS

1. **ESTRUCTURA DEL TEMA (20%)**

1.1. Presenta un índice bien estructurado y que contiene los siguientes apartados:
- Título
- Índice
- Introducción
- Desarrollo de los epígrafes del índice
- Conclusión
- Bibliografía, webgrafía, citas bibliográficas y ejemplos del sector

1.2. La estructura del tema es coherente, ordenada y secuenciada de manera lógica.
1.3. Realiza una introducción clara, avanza lo que va a exponer.
1.4. Justifica la relevancia del tema.
1.5. Relaciona el tema con el marco legal y contextualiza el tema en la realidad educativa.
1.6. Justifica la importancia del tema: repercusión en el ámbito profesional.
1.7. Elabora una conclusión acorde con el planteamiento del tema.

1. **EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN (10%)**

2.1. Presta atención a la presentación (márgenes adecuados, sin tachaduras, páginas numeradas, etc.), escribe con letra legible y utiliza lenguaje inclusivo.
2.2. Emplea un vocabulario técnico amplio y adecuado al tema tratado y muestra seguridad y fluidez en la expresión escrita.
2.3. Transmite la información con claridad sin descuidar el aspecto didáctico.

2. **CONOCIMIENTO CIENTÍFICO E INNOVACIÓN (70%)**

3.1. Demuestra conocer el tema, profundiza en los contenidos.
3.2. Ajusta los contenidos al tema y desarrolla y argumenta todos los apartados.
3.3. No se observan errores de contenido o de concepto.
3.4. Utiliza terminología científica, técnica y profesional adecuada al tema tratado.
3.5. Ofrece ejemplos del sector actualizados, esquemas, gráficos que ayudan a clarificar los contenidos expuestos.
3.6. Muestra evidencias que avalan los contenidos expuestos, y ofrece referencias bibliográficas, investigaciones, autores/as, etc. que dan rigor al desarrollo del tema.
3.7. Relaciona el tema con elementos que se refieren a la inclusión educativa.
3.8. Expone el tema de manera original.

3.9. Además de elaborar una conclusión, ofrece una reflexión personal innovadora, acorde con el planteamiento del tema.
3.10. Fundamenta y relaciona el tema con la legislación vigente, si cabe.

PRIMERA PRUEBA
PARTE B: SUPUESTO PRÁCTICO
CALIFICACIÓN: DE 0 A 5
PUNTUACIÓN MÍNIMA: 1,25
DURACIÓN: 4 HORAS
MATERIAL: CALCULADORA

1. **EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN (10%)**

   1.1. Presta atención a la presentación (márgenes adecuados, sin tachaduras, páginas numeradas, etc.), escribe con letra legible y utiliza lenguaje inclusivo.
   1.2. Emplea un vocabulario técnico amplio y adecuado al tema tratado y muestra seguridad y fluidez en la expresión escrita.
   1.3. Transmite la información con claridad sin descuidar el aspecto didáctico.

2. **CONOCIMIENTO CIENTÍFICO DE LA ESPECIALIDAD (20%)**

   2.1. Utiliza los términos adecuados y correctos de las materias que se imparten en la familia profesional de Hostelería y Turismo.
   2.2. El ejercicio lo resuelve teniendo en cuenta las teorías desarrolladas en las materias que se imparten en la familia profesional de Hostelería y Turismo.
   2.3. Conoce y aplica la legislación apropiada para el desarrollo del ejercicio, si cabe.
   2.4. Demuestra los conocimientos científicos actualizados de la especialidad.

3. **DOMINIO DE LAS HABILIDADES TÉCNICAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO (30%)**

   3.1. Aplica argumentos procedimentales propios de la especialidad de Hostelería y Turismo, para resolver la prueba práctica.
   3.2. Demuestra originalidad, actualidad y habilidad en la solución de las cuestiones.
   3.3. El proceso para la resolución de los ejercicios es lógico y coherente.

4. **RESOLUCIÓN DEL EJERCICIO Y OBTENCIÓN DEL RESULTADO (30%)**

   4.1. El resultado obtenido es consecuencia del procedimiento aplicado.
   4.2. El resultado del ejercicio es correcto y se argumenta presentando conclusiones, si procede.

5. **INTEGRACIÓN DIDÁCTICA (10%)**

   5.1. Sitúa el contenido práctico en el marco del currículo relacionándolo con el contenido concreto del supuesto con otros contenidos, si procede.
   5.2. Al desarrollar el supuesto se refiere al alumnado, a sus características, ideas previas o cualquier otra consideración que resulte pertinente en el desarrollo del supuesto observando la atención a la inclusión.
   5.3. Utiliza recursos adecuados, muestra conocimientos y disposición a la innovación.
   5.4. En caso de que el supuesto lo requiera, ofrece referencias a la evaluación, a los criterios y/o instrumentos de valoración de los procesos y de los resultados.

SEGUNDA PRUEBA
PARTE A: PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA (40%)
CALIFICACIÓN: DE 0 A 10
PUNTUACIÓN MÍNIMA: IGUAL O SUPERIOR A 5

1. ASPECTO FORMAL (10%)	Esta prueba se ajustará a las directrices establecidas en el anexo III de la Orden 22/2020, de 23 de noviembre
2. ESTRUCTURA DE LA PROGRAMACIÓN (10%)	● Es coherente y se presenta de forma clara y ordenada. ● Realiza una introducción o justificación de la programación clara, que avanza su contenido. ● Contextualiza y justifica la programación en el marco legal. ● Relaciona de manera coherente los diferentes apartados que integran la programación. ● Menciona las unidades didácticas, programas o bloques temáticos programados. ● Elabora un cierre adecuado y coherente con el planteamiento de la programación. ● Incluye referencias a investigaciones, estudios, bibliografía y/o webgrafía pertinentes y actualizadas.
3. ASPECTOS DIDÁCTICOS (10 %)	● Presenta una propuesta válida y viable. ● Contextualiza adecuadamente su programación teniendo en cuenta el entorno, centro y el aula. ● Se adapta al ciclo formativo elegido y se contextualiza en una realidad educativa concreta. ● Enfatiza la atención a todo el alumnado y contempla la inclusión educativa como eje esencial de la programación. ● Señala las medidas de respuesta educativa para la inclusión de todo el alumnado. Incluye aspectos relacionados con la accesibilidad al currículo. ● Promueve el desarrollo de las competencias y la aplicabilidad de los aprendizajes a situaciones relacionadas con la vida. ● Muestra con claridad propuestas didácticas, opciones metodológicas y estrategias y las fundamenta. ● Contempla elementos para la acción tutorial y relaciona la programación parte de la labor orientadora de cada docente. ● Nombra posibles relaciones con otros módulos. ● Establece un sistema de recuperación. ● Hace referencia a la evaluación enfatizando en los procesos de aprendizaje y no solo en el resultado final. ● Utiliza la terminología de forma adecuada, con rigor académico. ● Ofrece ejemplos, esquemas, gráficos, modelos, imágenes, etc. que ayudan a clarificar los contenidos expuestos. ● Muestra evidencias que avalan los contenidos expuestos en la programación y ofrece referencias bibliográficas, webgrafías, investigaciones, autores/as, etc. pertinentes y actualizadas que dan rigor al desarrollo del tema.

	● Expone la programación de manera original, ofreciendo elementos de innovación educativa en su desarrollo. ● No se observan errores de contenido o de concepto.
4. ASPECTOS COMUNICATIVOS (10%)	● Expone de manera clara y correcta. Comunica con fluidez y, aunque haga pausas, mantiene un ritmo adecuado. ● Muestra seguridad y coherencia en la exposición. ● Capta la atención con un discurso bien organizado, ameno, utiliza ejemplos, analogías y otros recursos que clarifican la exposición de los contenidos. ● Emplea correctamente el lenguaje técnico, haciendo un uso adecuado. ● Transmite la información despertando interés, muestra implicación y convicción en la defensa de la programación. ● Mantiene un lenguaje corporal que favorece la comunicación, mira al tribunal y muestra competencias comunicativas. ● Utiliza una entonación, volumen, ritmo, énfasis que refuerzan los contenidos y ayudan a mantener la atención.

SEGUNDA PRUEBA
PARTE B: UNIDAD DIDÁCTICA (60%)
CALIFICACIÓN: DE 0 A 10
PUNTUACIÓN MÍNIMA: IGUAL O SUPERIOR A 5

1. ASPECTO FORMAL Y ESTRUCTURA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA (10%)	Esta prueba se ajustará a las directrices establecidas en el anexo III de la Orden 22/2020, de 23 de noviembre. ● La estructura de la unidad didáctica es coherente y se presenta de forma clara y ordenada. ● Realiza una introducción o justificación de la unidad didáctica clara, avanza su contenido. ● Relaciona de manera coherente los diferentes apartados que integran la unidad didáctica. ● Elabora un cierre adecuado y coherente con el planteamiento de la programación. ● Incluye referencias a investigaciones, estudios, bibliografía y/o webgrafía pertinentes y actualizadas.
2. ASPECTOS METODOLÓGICOS (10%)	● Presenta una unidad didáctica válida y viable. ● Plantea objetivos y contenidos que promueven el desarrollo de competencias en el alumnado. ● Se adapta al módulo y ciclo formativo elegido y se contextualiza en una realidad educativa concreta. ● La unidad didáctica favorece la inclusión, de manera que todo el alumnado puede estar presente, participar y aprender en un marco común. ● Señala las medidas de respuesta educativa para la inclusión de todo el alumnado. Incluye aspectos relacionados con la accesibilidad del currículo. ● Promueve el desarrollo de las competencias y la aplicabilidad de los aprendizajes a situaciones relacionadas con la vida. ● Muestra con claridad propuestas didácticas, opciones metodológicas y estrategias y las fundamenta. ● Hace referencia a la evaluación enfatizando en los procesos de aprendizaje y no solo en el resultado final. ● Incluye actividades que conectan los contenidos con las experiencias y saberes del alumnado. ● Contempla estrategias que ayudan al alumno a autoevaluarse, a reflexionar sobre qué, cómo y para qué aprende. ● Ofrece variedad de recursos, ejemplos, esquemas, gráficos, modelos, imágenes, etc. que ayudan a aprender y a clarificar los contenidos expuestos. ● Utiliza recursos tecnológicos integrados en el desarrollo de la unidad didáctica. ● Muestra evidencias que avalan los contenidos expuestos en la programación, y ofrece referencias bibliográficas, webgrafías, investigaciones, autores/as, etc. pertinentes y actualizadas que dan rigor al desarrollo del tema.

	● Expone una unidad didáctica de manera original, ofreciendo elementos de innovación educativa en su desarrollo. ● No se observan errores de contenido o de concepto.
3. EVALUACIÓN (10%)	● Define criterios de evaluación adecuados que incluyen a todo el alumnado. ● Propone diferentes instrumentos de evaluación y diseña actividades de evaluación encaminadas al desarrollo de los objetivos generales del ciclo formativo. ● Contempla estrategias que ayudan al alumnado a autoevaluarse, a reflexionar sobre qué, cómo y para qué se aprende. ● Incluye una autoevaluación de la práctica docente.
4. EXPRESIÓN Y EXPOSICIÓN ORAL (30%)	● Expone de manera clara y correcta. Comunica con fluidez y, aunque haga pausas, mantiene un ritmo adecuado. ● Muestra seguridad y coherencia en la exposición. ● Capta la atención con un discurso bien organizado, ameno, utiliza ejemplos, analogías y otros recursos que clarifican la exposición de los contenidos. ● Emplea correctamente el lenguaje técnico, haciendo un uso adecuado. ● Transmite la información despertando interés, muestra implicación y convicción en la defensa de la programación. ● Mantiene un lenguaje corporal que favorece la comunicación, mira al tribunal y muestra competencias comunicativas. ● Utiliza una entonación, volumen, ritmo, énfasis que refuerzan los contenidos y ayudan a mantener la atención. ● Utiliza material auxiliar y recursos didácticos (pizarra, ilustraciones, diagramas, esquemas, multimedia, TIC) para apoyar y complementar los contenidos.

PENALIZACIONES

SEGUNDA PRUEBA
PARTE A: PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA (40%)

1. En el caso de no cumplir con alguna de las especificaciones del ANEXO III de la convocatoria de oposición se penalizará restando al resultado obtenido:

Especificación	Puntos
❑ Mínimo 10 unidades didácticas y máximo 15 unidades didácticas, debidamente numeradas.	3
❑La portada contendrá identificación de la persona aspirante, cuerpo y especialidad.	0,5
❑ Formato DIN-A4.	1
❑ Interlineado a doble espacio.	1
❑ Extensión máxima 60 páginas.	1
❑ Letra Arial y cuerpo 12 puntos, sin comprimir.	1
❑ No podrá contener hipervínculos a páginas propias.	1
❑ Los anexos no podrán superar las 15 páginas. *(En el caso de utilizar tablas o gráficos el interlineado podrá ser sencillo)*	1
❑ La presentación de la programación será en formato PDF.	1

2. En caso de que el tribunal detecte que la programación didáctica no cumple con el requisito 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.

El Presidente de la Comisión de selección

GENERALITAT VALENCIANA