

**PROCEDIMENT SELECTIU AL COS DE PROFESSORS
ESPECIALISTES EN SECTORS SINGULARS D'FP
3A1 CUINA I PASTISSERIA
CONVOCATÒRIA 2023 (ORDRE 72/2022)**

1.	CRITERIS D'AVALUACIÓ GENERALS	2
2.	ASPECTES GENERALS.....	3
3.	FASE D'OPOSICIÓ	4
4.	CRITERIS D' AVALUACIÓ PART A	8
5.	CRITERIS D'AVALUACIÓ PART B	10
6.	QUALIFICACIÓ	15

1. CRITERIS D'AVALUACIÓ GENERALS

Els criteris d'avaluació han d'especificar el desglossament de les pautes, els criteris i les orientacions per a avaluar cada una 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 s'ha d'indicar el percentatge o valor que tenen en la qualificació.

2. ASPECTES GENERALS

Tots els exercicis seran llegits pels mateixos tribunals i, en la seua correcció, s'ha de garantir l'anonimat de les persones aspirants. En aquest sentit, es facilitarà a cada persona opositora un joc d'etiquetes que incorporarà un codi, per evitar d'aquesta manera la identificació de l'exercici. En conseqüència, s'ha d'invalidar l'exercici escrit que incloga noms, marques o qualsevol senyal que pugua identificar la persona aspirant, així com aquell exercici que resulte il·legible; en aquests casos no es corregirà l'exercici i la persona opositora figurarà com a "no presentada

S'ha d'utilitzar bolígraf de tinta blava o negra. No es pot utilitzar tinta esborrable ni correctors (Typex). Els errors convenen ratllar-los amb una línia i posar-los entre parèntesi. Es recomana no utilitzar abreviatures. 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 72/2022, de 26 de desembre.

Es penalitzaran 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).

Durant el desenvolupament de les proves no es permet l'accés a suports o instruments que permeten emmagatzemar o accedir a informació com per exemple telèfons mòbils, rellotges, calculadores programables, auriculars, audiòfons, etc. 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).

3. 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 constarà d'una única prova estructurada en dues parts que no tenen caràcter eliminatori.

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'aquesta part A de la prova es disposa de 2 hores.

b) Part B: tindrà 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 i es subdividirà en dues subproves:

Part B.1.: Consistirà en la preparació, presentació, exposició i defensa d'una unitat didàctica de l'especialitat de cuina i pastisseria d'acord a la normativa vigent al curs 2022-2023.

La unitat didàctica es presentarà telemàticament a la seu electrònica de la Generalitat Valenciana (<http://sede.gva.es>). L'entrega de la unitat didàctica es deurà efectuar a un únic document en format PDF. El termini de presentació de la unitat didàctica serà de **l'1 al 20 de juny de 2023**. Les persones que no hagueren presentat la unitat didàctica en el termini establert s'entendrà que renuncien a continuar el procés selectiu i perdran tots els drets derivats d'aquest.

Es disposarà de 10 minuts de preparació, de 30 minuts per a la presentació, exposició i defensa oral davant el tribunal de la unitat didàctica i el tribunal

disposarà de 10 minuts addicionals per a plantejar a la persona aspirant les qüestions que estime oportunes en relació amb la unitat didàctica.

La persona aspirant triarà el contingut de la unitat didàctica. En la seua elaboració s'haurà concretat la temporització, la justificació, els objectius d'aprenentatge que es persegueixen, les competències, els continguts, els recursos didàctics, les activitats d'ensenyament-aprenentatge que es plantejaran en l'aula, les activitats de reforç i d'ampliació i els criteris, activitats i procediments d'avaluació.

En les especialitats pròpies de la Formació Professional, la unitat didàctica podrà referir-se a unitats de treball en què s'han de relacionar amb els resultats de l'aprenentatge del corresponent mòdul professional i, en el seu cas, amb les capacitats terminals associades a les de les unitats de competència pròpies del perfil professional de què es tracte.

En la presentació, exposició i defensa, que serà pública, es podrà utilitzar un exemplar de la unitat didàctica i el material auxiliar que considere adequat, que haurà d'aportar la persona aspirant, així com un guió que no excedirà d'un foli (dues cares). Quan acabe la presentació, exposició i defensa s'entregarà al tribunal un exemplar del guió utilitzat.

La unitat didàctica tindrà caràcter personal, haurà de ser elaborada de manera individual per la persona aspirant, i tindrà una extensió màxima de 15 pàgines, en format DIN-A4, escrites a doble espai, amb lletra «Arial» (no s'admetrà cap altra tipologia d'Arial) i amb un cos de lletra de 12 punts, sense comprimir.

La unitat didàctica no podrà incorporar hipervincles no autoritzats, que s'entenen com aquells que suposen una ampliació del contingut de la proposta i que no són els continguts de la webgrafia o aquells que suposen el fet de mostrar algun material concret que en forma part i es desenvolupa en la pròpia unitat didàctica. Es consideren no autoritzats aquells hipervincles que afegeixen i contenen més informació que la que se conté en la pròpia unitat didàctica.

La portada contindrà 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 comptabilitzaran en les 15 pàgines. Els annexos no podran superar les 5 pàgines, amb les mateixes característiques per al format de presentació de la unitat didàctica. En el cas d'utilitzar taules o gràfics l'interlineat podrà ser senzill, tant en la unitat didàctica com dins dels annexos. Aquest cas no és aplicable a l'ús de quadres de text que no es consideren taules.

En cas que el tribunal detecte que la unitat didàctica no compleix amb el requisit d'elaboració pròpia, prèvia audiència a la persona interessada, la puntuació que s'atorgarà en la part B1 serà de 0 punts.

En cas que la unitat didàctica no s'ajuste a allò establert en l'ordre de convocatòria, supere el límit establert de 15 pàgines, o els annexos sobrepassen les 5 pàgines, el tribunal no tindrà en consideració les pàgines que excedisquen d'aquest límit. La utilització d'un format superior al DIN-A4, o d'un interlineat o tipologia de lletra disminuïts, o l'absència dels requisits establerts per a la portada o la presència d'hipervincles suposarà una penalització de fins a 3 punts sobre la qualificació total corresponent a aquesta part, si bé les restriccions quant al tipus de lletra no s'aplicaran a gràfics, diagrames o taules que no siguin d'elaboració pròpia per la persona candidata.

Absència de dades de la portada	$\geq 0,5$
Utilització de formats diferents a DIN- A4	≥ 1
Interlineats inferiors a l'establert	≥ 1
Tipus de lletra inferior a 12 sense comprimir o diferent d'Arial	≥ 1
Hipervínculos no autorizados	≥ 1

Part B.2.: Exercici de caràcter pràctic que permeta comprovar que les persones candidates posseeixen una formació científica i un domini de les tècniques de treball precises per a impartir els mòduls propis de l'especialitat que s'ajustarà a les especificacions, pautes, criteris i duració màxima que s'estableixen en l'Annex II de l'Ordre 72/2022, de 29 de desembre.

La qualificació de cadascuna de les dues parts de la prova serà de 0 a 10 punts, la qualificació final s'obtindrà com la mitjana ponderada de cadascuna de les parts, sent la ponderació del 40% per a la part A i 60% per a la part B.

En les especialitats la part de les quals conste de dues proves, B1 i B2, cadascuna de les proves tindrà un pes del 50% sobre qualificació total de la part B. En tots els casos, per a la superació de la fase d'oposició, s'haurà d'aconseguir una puntuació mínima igual o superior a cinc punts per a poder accedir a la fase de concurs, que serà el resultat de sumar les puntuacions corresponents a les dues parts.

La puntuació de cada aspirant serà la mitjana aritmètica de les qualificacions de totes les persones membres presents en el tribunal.

En les dues proves, quan entre les puntuacions atorgades existisca una diferència d'un 30% o més, sobre el valor màxim de la prova, seran automàticament excloses les qualificacions màxima i la mínima, i es calcularà la puntuació mitjana entre les restants (només es podran eliminar com a màxim 2 qualificacions).

Les persones que no hagen realitzats les dues parts de què consta la prova única seran qualificades com a "no presentades

4. CRITERIS D' AVALUACIÓ PART A

40% DE LA NOTA TOTAL

Part A: Qualificació: de 0 a 10 punts. Puntuació mínima per calcular la mitjana amb la part B: 5 punts. Es valorarà

APARTAT	ÍTEMS PART A
<p>Estructura del tema</p> <p>20%</p>	<p>-Presenta un índex molt estructurat i que conté els apartats següents:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Títol • Índex • Introducció • Desenvolupament dels apartats de l'índex. • Conclusió <p>-L'estructura del tema és coherent i ordenada.</p> <p>-Realitza una introducció clara en la qual presenta el que exposarà</p> <p>-Justifica la rellevància del tema.</p> <p>-El tema desenvolupat conté els elements del temari oficial.</p> <p>-Relaciona el tema amb el marc legal.</p> <p>-Contextualitza el tema en la realitat educativa.</p> <p>-Utilitza referències a investigacions, estudis, bibliografia i/o bibliografia web pertinents i actualitzades.</p>
<p>Expressió escrita i presentació</p> <p>10%</p>	<p>-Atén la presentació (marges adequats, sense esborradures, pàgines numerades, etc.).</p> <p>-Escriu amb lletra clara, llegible i utilitza correctament les normes ortogràfiques.</p> <p>-Utilitza un vocabulari tècnic ampli i adequat al tema tractat.</p> <p>-Mostra seguretat i fluïdesa en l'expressió escrita.</p> <p>-Transmet la informació i desperta interès.</p> <p>-Mostra a través del seu llenguatge que té interioritzats valors inclusius.</p>

APARTAT	ÍTEMS PART A
<p>Coneixement científic i innovació.</p> <p>70%</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Demostra conèixer el tema, aprofundeix en els continguts. -Seqüència de manera lògica, coherent i ordenada els continguts. -Ajusta els continguts al tema i desenvolupa i argumenta tots els apartats. -No s'observen errors de contingut o de concepte. -Utilitza la terminologia de manera adequada, amb rigor acadèmic. -Ofereix exemples, esquemes, gràfics, que ajuden a aclarir els continguts que exposa. -Mostra evidències que avalen els continguts exposats, i ofereix evidències bibliogràfiques, investigacions, autors/es, etc. que donen rigor al desenvolupament del tema. -Relaciona el tema amb elements que refereixen a la inclusió educativa. -Exposa el tema de manera original. -Elabora una conclusió o reflexió personal innovadora, d'acord amb el plantejament del tema. -Fonamenta i relaciona el tema amb la legislació vigent.

5. CRITERIS D'AVALUACIÓ PART B:

60% DE LA QUALIFICACIÓ TOTAL

PARTE B.1 UNIDAD DIDÀCTICA: 50% PARTE B

APARTAT	ÍTEMS PART B.1
<p>Aspecte Formal 5%</p>	<p>-Compleix amb les directrius establides a l'Ordre 72/2022, de 26 de desembre, (DOGV 9500, 29.12.2022).</p> <p>Pren com a referència la normativa vigent i aporta bibliografia i/o bibliografia web.</p>
<p>Estructura de la Unitat Didàctica 5%</p>	<p>-L'estructura de la unitat didàctica és coherent i es presenta de manera clara i ordenada.</p> <p>-Realitza una introducció o justificació de la unitat didàctica clara, que avança el seu contingut.</p> <p>-Relaciona de manera coherent els diferents apartats que integren la unitat didàctica.</p> <p>-Elabora un tancament adequat i coherent amb el plantejament de la unitat didàctica.</p> <p>-Inclou referències a investigacions, estudis, bibliografia i/o bibliografia web pertinents i actualitzades.</p>
<p>Aspectes Metodològics 40%</p>	<p>-Presenta una unitat didàctica vàlida i viable.</p> <p>-Planteja objectius i continguts que promouen el desenvolupament de competències en l'alumnat.</p> <p>-S'adapta al nivell i etapa triats i es contextualitza en una realitat educativa concreta.</p> <p>-La unitat didàctica afavoreix la inclusió, de manera que tot l'alumnat pot ser present, participar i aprendre en un marc comú.</p> <p>-Assenyala les mesures de resposta educativa per a la inclusió de tot l'alumnat. Inclou aspectes relacionats amb l'accessibilitat al currículum.</p> <p>-Promou el desenvolupament de les competències i l'aplicabilitat dels aprenentatges a situacions relacionades amb la vida.</p> <p>-Mostra amb claredat propostes didàctiques, opcions metodològiques i estratègies, i les fonamenta.</p> <p>-Fa referència a l'avaluació competencial i emfatitza en els processos d'aprenentatge i no sols en el resultat final.</p> <p>-Inclou activitats que connecten els continguts amb les experiències</p>

	<p>i sabers de l'alumnat.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ofereix varietat de recursos, exemples, esquemes, gràfics, models, imatges, etc. que ajuden a aprendre i a aclarir els continguts exposats. -Utilitza recursos tecnològics integrats en el desenvolupament de la unitat didàctica. -Mostra evidències que avalen els continguts exposats en la unitat didàctica o proposta equivalent, i ofereix referències bibliogràfiques, bibliografia web, investigacions, autors, etc. pertinents i actualitzades que donen rigor al desenvolupament del tema. -Exposa la unitat didàctica de manera original i ofereix elements d'innovació educativa en el seu desenvolupament. -No s'observen errors de contingut o de concepte.
<p>Avaluació 40%</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Defineix criteris d'avaluació adequats que inclouen tot l'alumnat. -Avalua competències clau. -Proposa diferents instruments d'avaluació i dissenya activitats d'avaluació orientades al desenvolupament de competències. -Contempla estratègies que ajuden l'alumnat a autoavaluar-se, a reflexionar sobre quin, com i per a què aprén. -Inclou una autoavaluació de la pràctica docent.
<p>Expressió i exposició oral 10%</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Exposa de manera clara i correcta. Comunica amb fluïdesa i, encara que faça pauses, manté un ritme adequat. -Mostra seguretat i coherència en l'exposició. -Capta l'atenció amb un discurs molt organitzat, amé, utilitza exemples, analogies o altres recursos que aclareixen l'exposició dels continguts. -Empra correctament el llenguatge tècnic, i en fa un ús adequat. -Transmet la informació i desperta interès, mostra implicació i convenció en la defensa de la programació. -Manté un llenguatge corporal que afavoreix la comunicació, mira al tribunal i mostra competències comunicatives. -Utilitza una entonació, volum, ritme i èmfasi que reforcen els continguts i ajuden a mantindre l'atenció. -Utilitza material auxiliar i recursos didàctics (pissarra, il·lustracions, diagrames, esquemes, multimèdia, TIC) per a recolzar i complementar els continguts.

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

Entre aquest poden trobar-se recursos didàctics electrònics propis, aportats pel candidat/a, si bé 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 seran a esmenar per part de l'òrgan de selecció.

PART B.2

EXERCISI PRÀCTIC 50% PART B.2

S'ajustarà a les especificacions, pautes i criteris que s'estableixen en l'Annex II de l'Ordre 72/2022 de 29 de desembre.

Consisteix en la realització de 2 proves teoricopràctiques, B.2.1. i B.2.2., que permetran comprovar que es posseeix una formació científica, i un domini de les habilitats tècniques pròpies de l'especialitat de cuina i pastisseria. **Es disposarà d'un màxim de 3 hores per a la realització de les 2 proves.**

La part B.2.1 serà el 30% de la qualificació total de la part "B.2" i la part B.2.2. el 70% de la qualificació total de la PART B.2.

En finalitzar la part pràctica de les proves, cada aspirant ha de deixar el seu lloc net i en condicions d'ús. Es preveuen 15 minuts de neteja, fora de cronòmetre.

Les elaboracions seran fotografiades durant el procés de realització i en la presentació final per a facilitar l'avaluació.

APARTATS	ÍTEMS PARTS B.2.1. I B.2.2.
Estructura i presentació 10%	<ul style="list-style-type: none">-L'organització del contingut pràctic està ordenada i la presentació és clara.-S'adequa al que es pregunta o a les indicacions donades.-Escriu amb correcció ortogràfica, sintàctica i semàntica.-Ús adequat del vocabulari tècnic professional.-Gestiona adequadament l'espai i el temps

<p>Contingut</p> <p>70%</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Correcta execució del procés i seguiment de les normes de seguretat i higiene adequades en el lloc i en la persona aspirant. -Seguretat i higiene en el procés de manipulació i transformació dels aliments, i aplicació de la legislació vigent en tot moment. -Respecte i aplicació de la legislació respecte als APPCC i riscos laborals. -Nivell d'aprofitament de les matèries primeres. -Selecció i utilització destra d'útils i eines. -Execució de les diferents tècniques: nivell de destresa demostrat per el/la opositor/a. -Idoneïtat i dificultat de les tècniques aplicades. -Resultat obtingut: presentació i originalitat dels productes acabats.
<p>Justificació didàctica</p> <p>20%</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Situa el contingut pràctic en el marc del currículum. -És capaç de relacionar el contingut concret del supòsit amb altres continguts. -Es refereix a l'alumnat, a les seues característiques, coneixements previs o qualsevol altra consideració que resulte pertinent en el desenvolupament del supòsit. -S'observa atenció a la inclusió de tot l'alumnat. -Utilitza recursos adequats. -En cas que el supòsit el requerisca, ofereix referències a l'avaluació, als criteris i/o instruments de valoració dels processos i dels resultats. -Mostra coneixements i disposició a la innovació. -Progressió adequada en el desenvolupament de les proves.

UNIFORMITAT OBLIGATÒRIA I EINES

La persona opositora portarà per a la realització de les diferents proves de contingut pràctic realitzades en el taller:

- Dos draps
- L'uniforme complet de cuina com a marca les normes deontològiques de la professió (capell, pic, jaqueta de cuina, davantal, pantalons i calçat homologat).
- Eines bàsiques d'ús personal: punta, ceboller, ganivet de serra, espinyolador, obri-llandes, pelador, tisores, varetes, filtres, mànegues, espàtula, llengua, termòmetre, cornalina, espàtula metàl·lica (“rasqueta”), culleres,...

No es permetrà la realització de la prova a les persones que assistisquen sense la uniformitat completa i sense les eines d'ús personal.

MATERIAL OPCIONAL

La persona candidata podrà portar a les proves de cuina i/o pastisseria l'utilatge /eina que estime oportú.

Es recomana xicoteta maquinària d'ús personal com bàscula electrònica, turmix, batidora, etc.

No estarà permès l'ús de robots de cuina tipus Thermomix o similar..

6. QUALIFICACIÓ

Fase d'oposició: mitjana ponderada de cadascuna de les parts, valorades de 0 a 10.

- Part A: 40%
- Part B: 60%: part B.1 y part B.2: 50% per a cada part.

Es considerarà superada amb qualificacions igual o superior a 5 punts.

Fase de concurs: segons el barem, amb qualificació igual o superior a 5 punts.

Signat: secretari/secretària

Vist-i-plau: president/ presidenta