



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01**

PRUEBA PRÁCTICA LLAMAMIENTO MAÑANA 21/ 06/ 2021

NOMBRE EN MAYÚSCULAS Y DNI:

Antes de proceder a su reconocimiento debe confeccionar la ficha técnica completa, justificando los aspectos que se detallan a continuación, disponiendo para ello de 10 minutos:

Aplicaciones de la fruta, en concreto las exóticas o tropicales y los quesos en restauración:

Vinculación con el currículo:

PRUEBA: identifique las siguientes frutas y quesos. Dispone de 10 minutos.

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO**
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

	Máxima	Obtenida
Ficha técnica:	2.0	
Por cada fruta o queso acertado correctamente:	0.7	
	0.7	
	0.7	
	0.7	
	0.7	
	0.7	
	0.7	
	0.7	
	0.7	
	0.7	
Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria: (Se pone o no guantes, SI= 1 // No= 0)	1.0	
Total	10	

	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MAL	PESO
	4	3	2	1	
Rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	Presenta una estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente.	No presenta una estructura coherente, ni clara, ni tiene buena expresión gramatical.	5%
	Justifica y fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica pero no fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica vagamente el desarrollo del ejercicio práctico.	Ni justifica ni fundamenta el desarrollo ni la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	10%
	Presenta un resultado y unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	Presenta un resultado y unas conclusiones muy básicas con el desarrollo.	Presenta un resultado pero las conclusiones no coinciden con el desarrollo.	No presenta un resultado ni unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	5%
Conocimiento científico de la especialidad	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.	Utiliza la poca terminología y conceptos adecuados .	Utiliza la terminología adecuada.	No utiliza la terminología ni los conceptos adecuados.	5%
	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta bastante en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado casi no se fundamenta en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado no se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	5%
Habilidades técnicas de la especialidad	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera bastante bien.	Aplica muy poco las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera .	No aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera .	25%
	Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Estructura bastante bien los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Hay poca organización en los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Es muy desordenado para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	20%
Calidad del ejercicio y resultados	La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado, tanto en pelado como en presentación.	La resolución del ejercicio es consecuencia de aplicar bastante bien procedimiento, tanto en pelado como en presentación.	Al aplicar bastante mal los procedimientos la resolución del ejercicio no ha sido totalmente correcta, tanto en pelado como en presentación.	La resolución del ejercicio no es consecuencia aplicar mal el procedimiento, tanto en pelado como en presentación.	15%
	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta bastante a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y pero no se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio ni es correcto ni se ajusta a las cuestiones planteadas.	10%



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01**

PRUEBA PRÁCTICA LLAMAMIENTO TARDE 22/06/2021

NOMBRE EN MAYÚSCULAS Y DNI:

PRUEBA: elaboración con medidor de dos unidades del cóctel internacional denominado “Espresso Martini”, para cristalería de 100 ml de capacidad, según la *International Bartenders Association* (2020). Dispondrá de 10 minutos.

Antes de proceder a su elaboración debe confeccionar la ficha técnica completa, justificando los aspectos que se detallan a continuación, disponiendo para ello de 10 minutos:

Material necesario:

Ingredientes:

Técnica de elaboración y servicio:

Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria:

Vinculación con el currículo:



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO**
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Valor de la prueba con respecto al total 10	Máxima	Obtenida
Ficha técnica:	2.0	
Elaboración:	2.0	
Destreza:	3.0	
Resultado final:	1.0	
Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria:	0.5	
Total	10.0	

	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MAL	PESO
	4	3	2	1	
Rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	Presenta una estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente.	No presenta una estructura coherente, ni clara, ni tiene buena expresión gramatical.	5%
	Justifica y fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica pero no fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica vagamente el desarrollo del ejercicio práctico.	Ni justifica ni fundamenta el desarrollo ni la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	10%
	Presenta un resultado y unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	Presenta un resultado y unas conclusiones muy básicas con el desarrollo.	Presenta un resultado pero las conclusiones no coinciden con el desarrollo.	No presenta un resultado ni unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	5%
Uso científico de la especialidad	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.	Utiliza la poca terminología y conceptos adecuados .	Utiliza la terminología adecuada.	No utiliza la terminología ni los conceptos adecuados.	5%
	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta bastante en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado casi no se fundamenta en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado no se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	5%
Habilidades técnicas de la especialidad	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba de coctelería.	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba bastante bien la prueba de coctelería	Aplica muy poco las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba de coctelería.	No aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba de coctelería.	25%
	Estructura los pasos para la resolución de la prueba del Espresso Martini de forma lógica y coherente.	Estructura bastante bien los pasos para la resolución de la prueba Espresso Martini de forma lógica y coherente.	Hay poca organización en los pasos para la resolución de la prueba Espresso Martini de forma lógica y coherente.	Es muy desordenado para la resolución de la prueba Espresso Martini de forma lógica y coherente.	20%
Calidad del ejercicio y resultados	La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado.	La resolución del ejercicio es consecuencia de aplicar bastante bien procedimiento .	Al aplicar bastante mal los procedimientos la resolución del ejercicio no ha sido totalmente correcta.	La resolución del ejercicio no es consecuencia aplicar mal el procedimiento.	15%
	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta bastante a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y pero no se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio ni es correcto ni se ajusta a las cuestiones planteadas.	10%

PRUEBA PRÁCTICA TARDE 23/ 06/ 2021**NOMBRE EN MAYÚSCULAS Y DNI:**

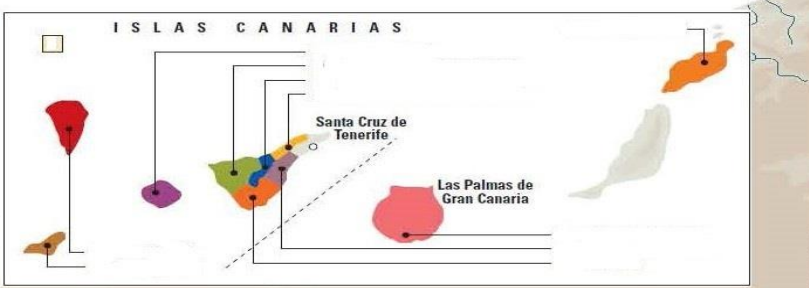
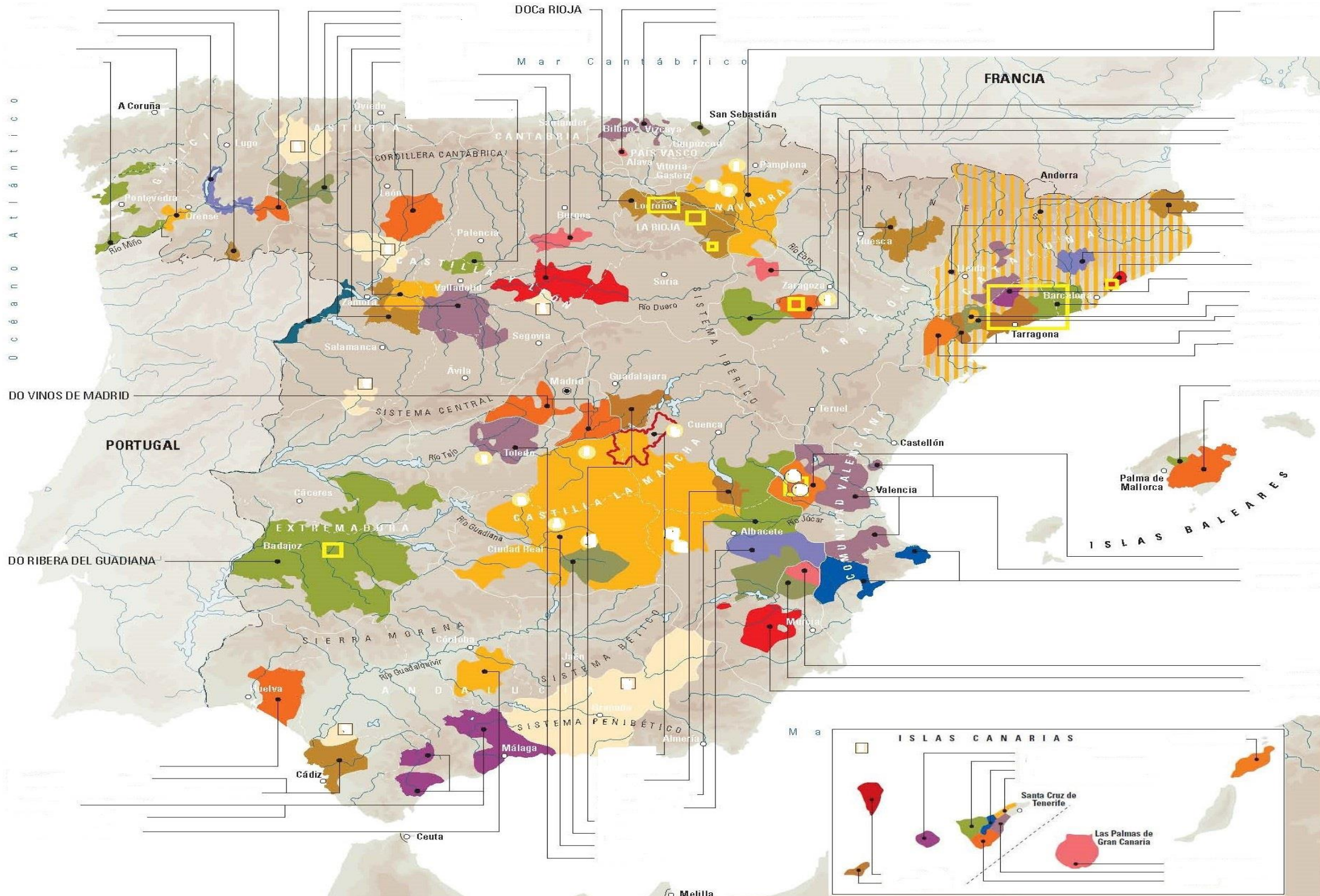
PRUEBA: Conocimiento vinos de España.

En el mapa que se adjunta señale las siguientes D.O., disponiendo para ello de 10 minutos

1. MONTERREI
2. BULLAS
3. MONTILLA MORILES
4. MENTRIDA
5. ARLANZA
6. YCODEN-DAUTE-ISORA
7. PLA I LLEVANT
8. JUCAR
9. COSTERS DEL SEGRE
10. CIGALES

Vinculación con el currículo:**CRITERIOS DE VALORACIÓN:**

Valor de la prueba con respecto al total 10	Máxima	Obtenida
Ficha técnica:	2	
Cada D.O bien ubicada	0,8	
Total	10.0	



	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MAL	PESO
	4	3	2	1	
Rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	Presenta una estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente.	No presenta una estructura coherente, ni clara, ni tiene buena expresión gramatical.	5%
	Justifica y fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica pero no fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica vagamente el desarrollo del ejercicio práctico.	Ni justifica ni fundamenta el desarrollo ni la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	10%
	Presenta un resultado y unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	Presenta un resultado y unas conclusiones muy básicas con el desarrollo.	Presenta un resultado pero las conclusiones no coinciden con el desarrollo.	No presenta un resultado ni unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	5%
Contenido científico de la especialidad	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.	Utiliza la poca terminología y conceptos adecuados .	Utiliza la terminología adecuada.	No utiliza la terminología ni los conceptos adecuados.	5%
	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta bastante en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado casi no se fundamenta en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado no se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	5%
Habilidades técnicas de la especialidad	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba.	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba bastante bien.	Aplica muy poco las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba.	No aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba.	5%
	Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Estructura bastante bien los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Hay poca organización en los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Es muy desordenado para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	10%
Calidad del ejercicio y resultados	La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado.	La resolución del ejercicio es consecuencia de aplicar bastante bien procedimiento.	Al aplicar bastante mal los procedimientos la resolución del ejercicio no ha sido totalmente correcta.	La resolución del ejercicio no es consecuencia aplicar mal el procedimiento.	5%
	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas, identificando las 10 denominaciones de origen.	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta bastante a las cuestiones planteadas, identificando de 6 a 8 denominaciones de origen.	El resultado del ejercicio es correcto y pero no se ajusta a las cuestiones planteadas, identificando sólo 5 denominaciones de origen.	El resultado del ejercicio ni es correcto ni se ajusta a las cuestiones planteadas, identificando 4 o menos denominaciones de origen.	50%



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01**

PRUEBA PRÁCTICA MAÑANA 22/06/21

NOMBRE EN MAYÚSCULAS Y DNI:

PRUEBA: pelado, racionado y emplatado de una pera, empleando la técnica adecuada a la vista del cliente. Dispone de 10 minutos.

Antes de proceder a su elaboración debe confeccionar la ficha técnica completa, justificando los aspectos que se detallan a continuación, disponiendo para ello de 10 minutos:

Material necesario:

Ingredientes:

Técnica de elaboración y servicio:

Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria:

Vinculación con el currículo:



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO**
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Valor de la prueba con respecto al total 1.6666/10	Máxima	Obtenida
Ficha técnica:	2.0	
Elaboración:	2.0	
Destreza:	4.0	
Resultado final:	1.0	
Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria:	1.0	

Total 10

	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MAL	PESO
	4	3	2	1	
Rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	Presenta una estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente.	No presenta una estructura coherente, ni clara, ni tiene buena expresión gramatical.	5%
	Justifica y fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica pero no fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica vagamente el desarrollo del ejercicio práctico.	Ni justifica ni fundamenta el desarrollo ni la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	10%
	Presenta un resultado y unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	Presenta un resultado y unas conclusiones muy básicas con el desarrollo.	Presenta un resultado pero las conclusiones no coinciden con el desarrollo.	No presenta un resultado ni unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	5%
Conocimiento científico de la especialidad	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.	Utiliza la poca terminología y conceptos adecuados .	Utiliza la terminología adecuada.	No utiliza la terminología ni los conceptos adecuados.	5%
	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta bastante en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado casi no se fundamenta en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado no se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	5%
Habilidades técnicas de la especialidad	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera bastante bien.	Aplica muy poco las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera .	No aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver el pelado de la pera .	25%
	Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Estructura bastante bien los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Hay poca organización en los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Es muy desordenado para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	20%
Calidad del ejercicio y resultados	La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado, tanto en pelado como en presentación.	La resolución del ejercicio es consecuencia de aplicar bastante bien procedimiento, tanto en pelado como en presentación.	Al aplicar bastante mal los procedimientos la resolución del ejercicio no ha sido totalmente correcta, tanto en pelado como en presentación.	La resolución del ejercicio no es consecuencia aplicar mal el procedimiento, tanto en pelado como en presentación.	15%
	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta bastante a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y pero no se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio ni es correcto ni se ajusta a las cuestiones planteadas.	10%



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01**

PRUEBA PRÁCTICA LLAMAMIENTO MAÑANA 23/ 06/ 2021

NOMBRE EN MAYÚSCULAS Y DNI:

PRUEBA: Vista un tablero mediante tiras formando un bufé central visible por las cuatro caras, con la técnica conocida como “petaca”. Una vez reconocida la ropa dispone de 10 minutos. Terminada la prueba deje la ropa doblada como estaba al principio cuando se le indique. (No olvide las medidas higiénico-sanitarias de la profesión).

Antes de proceder a su elaboración debe confeccionar la ficha técnica completa, justificando los aspectos que se detallan a continuación, disponiendo para ello de 10 minutos:

Material necesario:

Técnica de elaboración:

Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria:

Vinculación con el currículo:



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO**
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Valor de la prueba con respecto al total 10	Máxima	Obtenida
Ficha técnica:	2.0	
Elaboración/ ejecución:	3.0	
Destreza:	3.5	
Resultado final:	1.0	
Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria:	0.5	
Total	10.0	

	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MAL	PESO
	4	3	2	1	
Rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	Presenta una estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente.	No presenta una estructura coherente, ni clara, ni tiene buena expresión gramatical.	5%
	Justifica y fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica pero no fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica vagamente el desarrollo del ejercicio práctico.	Ni justifica ni fundamenta el desarrollo ni la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	10%
	Presenta un resultado y unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	Presenta un resultado y unas conclusiones muy básicas con el desarrollo.	Presenta un resultado pero las conclusiones no coinciden con el desarrollo.	No presenta un resultado ni unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	5%
Contenido científico de la especialidad	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.	Utiliza la poca terminología y conceptos adecuados .	Utiliza la terminología adecuada.	No utiliza la terminología ni los conceptos adecuados.	5%
	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta bastante en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado casi no se fundamenta en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado no se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	5%
Habilidades técnicas de la especialidad	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba de la "petaca".	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba bastante bien de la "petaca".	Aplica muy poco las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba de la "petaca".	No aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba de la "petaca".	25%
	Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Estructura bastante bien los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Hay poca organización en los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Es muy desordenado para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	20%
Calidad del ejercicio y resultados	La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado.	La resolución del ejercicio es consecuencia de aplicar bastante bien procedimiento .	Al aplicar bastante mal los procedimientos la resolución del ejercicio no ha sido totalmente correcta.	La resolución del ejercicio no es consecuencia aplicar mal el procedimiento.	15%
	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta bastante a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio es correcto y pero no se ajusta a las cuestiones planteadas.	El resultado del ejercicio ni es correcto ni se ajusta a las cuestiones planteadas.	10%



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

**PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA
DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021,
DE 15 DE ENERO
CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL: 01**

PRUEBA PRÁCTICA TARDE DÍA 21/ 06/ 2021

NOMBRE EN MAYÚSCULAS Y DNI:

PRUEBA: Realice 5 doblados de servilletas a su elección de entre los 7 modelos expuestos en el bufé central. Dispone de 10 minutos. (No olvide las medidas higiénico-sanitarias de la profesión).

Antes de proceder a su elaboración debe confeccionar la ficha técnica completa, justificando los aspectos que se detallan a continuación, disponiendo para ello de 10 minutos:

Técnica de elaboración. Utilidad:


Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria:

Vinculación con el currículo:

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

	Máxima	Obtenida
Ficha técnica:	2.0	
Por cada servilleta confeccionada correctamente:	1.4	
	1.4	
	1.4	
	1.4	
	1.4	
Aspectos relativos a la seguridad e higiene alimentaria: (Se pone o no guantes, SI= 1 // No= 0)	1.0	
Total	10	

	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MAL	PESO
	4	3	2	1	
Rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	Presenta una estructura coherente, clara y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente y con una correcta expresión gramatical.	Presenta una estructura coherente.	No presenta una estructura coherente, ni clara, ni tiene buena expresión gramatical.	5%
	Justifica y fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica pero no fundamenta el desarrollo y la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	Justifica vagamente el desarrollo del ejercicio práctico.	Ni justifica ni fundamenta el desarrollo ni la resolución del ejercicio práctico con elementos del marco teórico de la especialidad.	10%
	Presenta un resultado y unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	Presenta un resultado y unas conclusiones muy básicas con el desarrollo.	Presenta un resultado pero las conclusiones no coinciden con el desarrollo.	No presenta un resultado ni unas conclusiones coherentes con el desarrollo.	5%
Uso científico de la especialidad	Utiliza la terminología y conceptos adecuados.	Utiliza la poca terminología y conceptos adecuados .	Utiliza la terminología adecuada.	No utiliza la terminología ni los conceptos adecuados.	5%
	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado se fundamenta bastante en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado casi no se fundamenta en las teorías propias de la especialidad.	La resolución del caso práctico planteado no se fundamenta correctamente en las teorías propias de la especialidad.	5%
Aplicación de habilidades técnicas de la especialidad	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba.	Aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba bastante bien.	Aplica muy poco las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba.	No aplica las técnicas procedimentales propias de la especialidad para resolver la prueba.	5%
	Estructura los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Estructura bastante bien los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Hay poca organización en los pasos para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	Es muy desordenado para la resolución de la prueba de forma lógica y coherente.	10%
Calidad del ejercicio y resultados	La resolución del ejercicio es consecuencia del procedimiento aplicado.	La resolución del ejercicio es consecuencia de aplicar bastante bien procedimiento.	Al aplicar bastante mal los procedimientos la resolución del ejercicio no ha sido totalmente correcta.	La resolución del ejercicio no es consecuencia aplicar mal el procedimiento.	5%
	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta a las cuestiones planteadas, realizando correctamente los 5 doblados de servilletas.	El resultado del ejercicio es correcto y se ajusta bastante a las cuestiones planteadas, realizando correctamente 4 doblados de servilletas.	El resultado del ejercicio es correcto y pero no se ajusta a las cuestiones planteadas, realizando sólo 3 doblados de servilletas.	El resultado del ejercicio ni es correcto ni se ajusta a las cuestiones planteadas, realizando 2 o menos doblados de servilletas.	50%

 <p>GOBIERNO DE ARAGON</p> <p>Departamento de Educación, Cultura y Deporte</p>	<p>PROCESO SELECTIVO DE INGRESO EN LA FUNCIÓN PÚBLICA DOCENTE POR CONCURSO OPOSICIÓN ORDEN ECD/6/2021, DE 15 DE ENERO</p> <p>CÓDIGO: 591-226 PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL</p> <p>ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</p> <p>TRIBUNAL: 01</p>				
<p>RÚBRICA DE CORRECCIÓN PARTE B, DEL TEMA ESCRITO CON FECHA 19/ 06/ 2021</p>					
	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MAL	PESO
	4	3	2	1	
<p>Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema</p>	<p>Domina el contenido epistemológico de la especialidad.</p>	<p>Domina bastante bien el contenido epistemológico de la especialidad.</p>	<p>Domina regular el contenido epistemológico de la especialidad.</p>	<p>No domina el contenido epistemológico de la especialidad.</p>	5%
	<p>Utiliza los conceptos con precisión, rigor y de forma actualizada.</p>	<p>Utiliza los conceptos con precisión, rigor aunque no están actualizados.</p>	<p>Utiliza los conceptos con poca precisión, poco rigor y no están actualizados.</p>	<p>No utiliza los conceptos con precisión, ni con rigor, ni de forma actualizada.</p>	15%
	<p>Aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas.</p>	<p>Aporta pocas citas bibliográficas o bibliografía actualizadas.</p>	<p>Prácticamente no aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas.</p>	<p>No aporta citas bibliográficas ni bibliografía actualizadas.</p>	5%
	<p>En su caso, aporta referencias legislativas actualizadas.</p>	<p>Aporta pocas referencias legislativas actualizadas.</p>	<p>Aparecen muy pocas referencias legislativas actualizadas.</p>	<p>No aporta referencias legislativas actualizadas.</p>	5%
<p>Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento</p>	<p>El tema presenta una estructura coherente -índice, planteamiento, desarrollo, conclusiones- que facilita su comprensión.</p>	<p>El tema presenta una estructura bastante ordenada que facilita su comprensión.</p>	<p>El tema presenta una estructura incompleta que dificulta su comprensión.</p>	<p>El tema no presenta una estructura coherente -índice, planteamiento, desarrollo, conclusiones, haciendo</p>	10%
	<p>El tema se ajusta al temario de la especialidad, desarrollando cada uno de sus epígrafes de forma concreta y clara y se cierra de</p>	<p>El tema se ajusta al temario de la especialidad, desarrollando muchos de sus epígrafes de forma concreta y clara y se cierra</p>	<p>El tema se ajusta al temario de la especialidad, desarrollando bastantes de sus epígrafes de forma concreta y clara y aunque</p>	<p>El tema no se ajusta al temario de la especialidad, ni desarrolla cada uno de sus epígrafes de forma concreta y clara y ni se</p>	30%
	<p>Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas.</p>	<p>Utiliza algunos ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas.</p>	<p>Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas aunque no son claros.</p>	<p>No utiliza ejemplos aclaratorios ni aplicaciones prácticas.</p>	10%
<p>Exposición del tema</p>	<p>La lectura es fluida y ágil como resultado de una expresión escrita correcta.</p>	<p>La lectura es bastante fluida y ágil como resultado de una expresión escrita correcta.</p>	<p>La lectura es bastante fluida y poco ágil como resultado de una expresión escrita pobre.</p>	<p>La lectura no es fluida y ni ágil como resultado de una mala redacción.</p>	5%
	<p>No se aprecian contradicciones en la expresión que puedan evidenciar una lectura no literal del tema.</p>	<p>Se aprecian algunas contradicciones en la expresión que pueden evidenciar una lectura no literal del tema.</p>	<p>Se aprecian bastantes contradicciones en la expresión que pueden evidenciar una lectura no literal del tema.</p>	<p>Se aprecian muchas contradicciones en la expresión que pueden evidenciar una lectura no literal del tema.</p>	5%
	<p>El lenguaje no verbal enfatiza y ayuda en la exposición.</p>	<p>Es bastante expresivo con manos, los gestos, la velocidad al hablar lo que ayuda en la exposición.</p>	<p>Es poco expresivo con manos, los gestos, pero habla muy rápido lo que no ayuda en la exposición.</p>	<p>El lenguaje no verbal hace que la exposición sea tediosa.</p>	5%
	<p>Utilización correcta de la oratoria y dicción.</p>	<p>Utiliza bastante bien la oratoria y dicción.</p>	<p>Tiene bastantes fallos en la oratoria y dicción.</p>	<p>No utiliza correctamente la oratoria y la dicción.</p>	5%