

Cuerpo: PTFP	Especialidad: COCINA PASTERERIA	Idioma: Castellano
<b>CRITERIOS DE VALORACIÓN</b>		<b>Puntuaciones/d escuentos máximos</b>
<b>Aspectos generales</b>		<b>4 pts</b>
• Justificación y contextualización de la Unidad Didáctica en la programación o en el temario de la especialidad.		0,5 pts.
• La Unidad Didáctica está bien estructurada y sus elementos son coherentes entre si.		0,5 pts.
• El aspirante realiza una exposición clara, ordenada, fluida, coherente, original y novedosa.		3 pts.
<b>Objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos y metodología para Formación Profesional</b>		<b>2 pts</b>
• Los objetivos y los resultados de aprendizaje, los contenidos y los criterios de evaluación están bien planteados y son coherentes entre sí, se especifica su vinculación con el desarrollo de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales, así como con las unidades de competencia.		1 pto.
• La metodología propuesta es innovadora.		1 pto.
<b>Actividades</b>		<b>2 pts</b>

• Actividades motivadoras, presentan distinto grado de dificultad para ajustarse a las características del alumnado y del curso.	0,7 ptos.
• Las actividades son coherentes y se relacionan con la consecución de los resultados de aprendizaje / capacidades terminales, aplicando nuevas metodologías.	0,7 ptos.
• Los materiales y recursos didácticos son atractivos, adecuados y variados.	0,6 ptos
<b>Evaluación</b>	<b>2 ptos</b>
• Se establece el peso de la unidad didáctica en el conjunto de la programación.	0,5 ptos.
• Se establecen los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación pertinentes, adecuándose a la normativa vigente.	1,5 ptos.