

Cuerpo:0591	Especialidad: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	Idioma: CASTELLANO
<b>CRITERIOS DE VALORACIÓN</b>		<b>Puntuaciones/descuentos máximos</b>
<b>Aspectos generales:</b>		<b>4 PUNTOS</b>
Justificación y contextualización de la Unidad Didáctica en la programación o en el temario de la especialidad.		0,5 ptos.
La Unidad Didáctica está bien estructurada y sus elementos son coherentes entre sí.		0,5 ptos.
El aspirante realiza una exposición clara, ordenada, fluida, coherente, original y novedosa.		3 ptos.
<b>Objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos y metodología para Formación Profesional:</b>		<b>2 PUNTOS</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 PUNTOS</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 PUNTOS</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.