

Cuerpo:	Especialidad: Hostelería y Turismo.	Idioma: Cast.
CRITERIOS DE VALORACIÓN		Puntuaciones/d escuentos máximos
Aspectos generales		4 ptos
• 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 si.		0,5 ptos.
• El aspirante realiza una exposición clara, ordenada, fluida, coherente, original y novedosa.		3 ptos.
Objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos y metodología para Formación Profesional		2 ptos
• 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.
Actividades		2 ptos
• 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.		0,6 ptos.
• Los materiales y recursos didácticos son atractivos, adecuados y variados.		0,7 ptos
Evaluación		2 ptos
• 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.