



INDICACIONES A LAS PERSONAS CANDIDATAS PARA LA PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE LA PRUEBA PRÁCTICA DEL PROCESO SELECTIVO PARA LA COBERTURA DE DOS PUESTOS DE TRABAJO DE PROFESORES/AS SALA (2º JEFE DE SECTOR) EN LA ESCUELA DE FORMACIÓN HACIENDA LA LAGUNA. (BOJA n.º 188, 29 de septiembre de 2022) Ref: LAG_277_05/17_01_01

INDICACIONES GENERALES

Las personas candidatas que hayan superado la fase de preselección realizarán una prueba práctica, de carácter eliminatorio, que tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica, el dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente y el conocimiento de la materia a impartir de las personas aspirantes.

Las personas aspirantes deberán desarrollar e impartir una sesión formativa de 30 minutos sobre un contenido determinado de un certificado de profesionalidad/programa formativo de su área profesional utilizando recursos y materiales didácticos adaptados a la situación de aprendizaje.

La persona aspirante deberá entregar a la comisión de selección, el día que sea citado para el desarrollo de la prueba práctica, un guion didáctico de la sesión a impartir. Dicho guión debe ocupar un máximo de dos folios temporalizando cada uno de los epígrafes que contenga el mismo. La persona candidata el día de la prueba practica dispondrá previamente al desarrollo de la misma de 15 minutos para adaptar el guión didáctico a una situación de trabajo simulada.

La puntuación de la prueba práctica será de 0 a 60 puntos, teniendo las personas candidatas que alcanzar una puntuación mínima de 30 puntos para pasar a la valoración de méritos.

INDICACIONES ESPECÍFICAS

1. EL CONTENIDO A DESARROLLAR E IMPARTIR SERÁ EL SIGUIENTE:

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD HOTR0209 Sumillería.

MÓDULO FORMATIVO 5 : MF11103 Servicio especializado de vinos.

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.

C4: Realizar procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

CE4.4 Identificar los diferentes departamentos de un establecimiento de restauración y explicar las funciones propias de cada unos de ellos.

Contenido

4. Proceso para el servicio especializado de Vinos.

[...]

– Decantación: objetivo y técnica.



2. RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES:

Los recursos didácticos y materiales disponibles para el desarrollo e impartición de la prueba serán los siguientes:

- Equipo informático con conexión a Internet.
- Paquete ofimático libreoffice.
- Pizarra digital.

En caso de que la persona candidata necesitare materiales específicos o recursos didácticos diferentes a los facilitados deberá notificarlo a través del siguiente correo electrónico:

efhaciendalaguna.ja.sae@juntadeandalucia.es con una antelación mínima de 48 horas.

Se informará a la persona candidata de la disponibilidad o no de los mismos con la antelación suficiente, mínima de 24 horas.

3. REALIZACIONES PROFESIONALES A TENER EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LOS CANDIDATOS:

1. Planificación y preparación de la sesión formativa.
2. Establecimiento de las condiciones que favorezcan el proceso de aprendizaje del alumnado en la sesión formativa.
3. Impartición del contenido de la sesión formativa, utilizando técnicas, estrategias, recursos y materiales didácticos, acordes a la modalidad formativa y al perfil laboral de los participantes.
4. Realización de la simulación en un periodo de tiempo dado.

4. ESCALAS DE DESEMPEÑO – CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

1. No existe un desempeño competente, desconoce el procedimiento.
2. Descuida aspectos muy importantes para un desempeño competente.
3. Cumple con el requisito, aunque descuida algún aspecto relevante.
4. Cumple con el requisito, aunque descuida algún aspecto secundario.
5. Su desempeño es competente, sin descuidar ningún aspecto.