

EAeko BIGARREN HEZKUNTZAKO IRAKASLEEN ETA LANBIDE HEZIKETAKO IRAKASLE TEKNIKOEN KIDEGOAK: 2020ko HAUTAKETA PROZEDURA AGINDUA, 2020ko otsailaren 18koa	CUERPOS DEL PROFESORADO DE ENSEÑANZA SECUNDARIA Y DEL PROFESORADO TÉCNICO DE FP DE LA CAPV: PROCEDIMIENTO SELECTIVO 2020 ORDEN de 18 de febrero de 2020
LEHEN PROBA: A ZATIA PROBA PRAKTIKOA	PRIMERA PRUEBA: PARTE A PRUEBA PRÁCTICA

ESPEZIALITATEA	Hostelería y Turismo / Ostalaritza eta Turismoa	ESPECIALIDAD
EPAIMAHAIA	A053	TRIBUNAL
EPAIMAHAIKIDEA		MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DATA		FECHA
IZANGAIAREN KODEA		CÓDIGO DE ASPIRANTE

HELBURUA	OBJETIVO
7.1. Berariazko jakintzak, gaitasun pedagogikoa eta irakaskuntzan aritzeko beharrezko teknikak. 7.1.1.1. Espezialitatearen prestakuntza zientifikoa eta irakaskuntzarako trebetasun teknikoak (epistemologikoak, curriculumeakoak eta didaktikoak. 7.4.1.1.1. '0'tik '10'era X 0,7 lorturiko emaitza ponderatua VII. Eranskina: Espezialitateko gaitegiarekin edo/eta indarrean dauden curriculumeekin zerikusia duen kasu praktiko bat	7.1. Conocimientos específicos, aptitud pedagógica y técnicas necesarias para el ejercicio docente. 7.1.1.1. Formación científica y dominio de las habilidades técnicas (epistemológicas, curriculares y didácticas) de la especialidad.  7.4.1.1 puntuación ponderada de '0' a '10' X 0,7 Anexo VII: Caso práctico relacionado con el temario de su especialidad y/o los currículos vigentes.

EBALUAZIO IRIZPIDEAK ETA ADIERAZLEAK VIII. Eranskina eta Hautaketa Batzordearen Akta		CRITERIOS E INDICADORES DE EVALUACIÓN Anexo VIII y Acta de la Comisión de Selección			
1	PRESTAKUNTZA ZIENTIFIKO-TEORIKOA: ESPEZIALITATEKO BERARIAZKO JAKITURIA	FORMACIÓN CIENTÍFICO-TEÓRICA: CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LA ESPECIALIDAD	Máx.*	NOTA	Σ
1.1	Espezialitatearen ezagutza zientifikoa eta zehaztasun teknikoak. Zuzentasuna, zehaztasuna, egokitasuna eta koherentzia arazoak ebazterakoan.	Rigor técnico y conocimiento científico de la especialidad. Corrección, concreción, adecuación y coherencia en la resolución de los problemas.	7		
1.1.1	1.a. Logela bikoitzeko salmenta-prezioa pertsonako, lortu nahi den marjina kostuaren %15ekoa dela kontuan hartuta.	1.a. Precio de venta al público por persona en habitación doble, teniendo en cuenta que el margen que se quiere obtener es del 15% sobre el coste.	1,25		
1.1.2	1.b. Banakako logela batean ostatu hartu nahi duenak ordaindu beharrek gehigarria.	1.b. Suplemento que debe pagar quien quiera alojarse en una habitación individual.	1,00		
1.1.3	1.c. Gutxienez zenbat inskripzio egin behar diren taldearen irteera bermatu ahal izateko, logela bikoitzetan ostatu hartzen badute.	1.c. Número mínimo de inscripciones necesarias para poder garantizar la salida del grupo, suponiendo que se alojan en habitaciones dobles.	1,25		
1.1.4	2.A.a. Errazioaren edo anoaren kostua kalkulatzeko, prestatu ondoren 200 g-ko pisua badu.	2.A.a. Calcular el coste de la ración si ésta pesa 200g una vez cocinada.	0,50		
1.1.5	2.A.b. Hurrengo erosketan legatzaren prezioa 0,5 €/kg murriztuko balitz, kalkulatu errazioaren kostu berria koefiziente biderkatzailea erabiliz.	2.A.b. En el supuesto de que en la siguiente compra el precio de la merluza se redujera en 0,5€/kg, calcula el nuevo coste de ración, utilizando el coeficiente multiplicador.	0,50		
1.1.6	2.A.c. Legatza labean patatekin" plateraren errazioaren kostua	2.A.c. El coste de la ración del plato de la "Merluza al horno con patatas".	0,50		
1.1.7	2.A.d. Prezioa (salmenta-prezio teorikoa), ustiapen-marjina gordina %55ekoa bada.	2.A.d. El precio (precio de venta teórico), si consideramos que el margen bruto de explotación es del 55%.	0,25		
1.1.8	2.A.e. Hurrengo erosketan legatzaren prezioa 3€/kg igoko balitz, kalkulatu errazioaren kostu berria koefiziente biderkatzailea erabiliz	2.A.e. En el supuesto de que en la siguiente compra el precio de la merluza se incrementara en 3€/kg, calcula el nuevo coste de ración utilizando el coeficiente multiplicador. (0,25 puntos).	0,25		
1.1.9	2.A.f. Kalkulatu jatetxeak egin behar lukeen legatz-eskaera, gure taldeari "legatza labean patatekin" egiteko. 42 mahaikidek osatzen dute taldea. Errazioaren pisua 50g murrizten da pertsonako	2.A.f. Calcula el pedido de merluza que tendría que hacer el restaurante, para dar la elaboración "Merluza al horno con patatas" a nuestro grupo, que se compone de 40 comensales. El peso de la ración se reduce en 50gr por persona. (0,5 puntos).	0,50		
1.1.10	2.B.a. Aztertu jatetxearen postreen hurrengo karta Omnesen printzipioak erabiliz eta justifikatu zure erantzunak	2.B.a. Analiza la siguiente carta de postres del restaurante utilizando los Principios de Omnes	1,00		
2	TREBETASUN TEKNIKOAK ETA ESTRATEGIAK	HABILIDADES TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS			



2.1	Araudi orokorra eta hezkuntza arlokoa ezagutzea eta dagokion kasuari aplikatzea. Jarduteko estrategiak eta protokoloak. <b>Ariketa 3A edo ariketa 3B zuzenduko da</b>	Conocimiento de la normativa general y educativa y su aplicación al caso. Estrategias y protocolos de actuación. <b>Se corregirá el Ejercicio 3A o el Ejercicio 3B</b>	<b>1</b>		
2.1.1	3.A.1-1. ariketako bidaia konbinatuan hiru bisita gidatu sartzen dira. Imaginatu zu zarela hiru hirietako tokiko-gidaria. Aukeratu horietako bat eta diseinatu 40 laguntzako bisita gidatua.	3.A.1. Diseña (sin cotizar) de una visita guiada local para el grupo de los 40 pax durante su estancia en cualquiera de los 3 capitales.	1,00		
2.1.2	3.B.1. "Legatza labeen patatekin" platerrak 405Kcal ditu. Kalkulatu eta justifikatu bazkaria orekatua den ondorengo bidaiariarentzat: 20 urteko emakumea, 1.530kcal-eko metabolismo basala eta 1,42ko metabolismo aktiboa dituen	3.B.1. Calcula y justifica si es equilibrado este almuerzo para una de las viajeras, una mujer de 20 años que tiene un metabolismo basal de 1.530 Kcal y un metabolismo activo de 1,42.	0,40		
2.1.3	3.B.2. Adierazi 4 postreetatik zein den egokia bidaiari zeliakoarentzat, eta bat bera ere ez badago, proposatu ordezeko postre bat	3.B.2. Indica cuál de los 4 postres es adecuado para el viajero celiaco y si no hubiera ninguno, propón un postre alternativo.	0,30		
2.1.4	3.B.3. Marraztu aretoaren eta mahaiburuaren plano, alkatesa, senarra eta bi zinegotziak non eseriko zenituzkeen zehaztuz	3.B.3. Dibuja el plano de la sala y la mesa presidencial, detallando donde sentarías a la alcaldesa, al cónyuge y a los dos concejales.	0,30		
<b>3</b>	<b>IRAKASKUNTZA-KONPETENTZIA IKASGELA-TALDE MAILAN IKASTEKO</b>	<b>COMPETENCIA DOCENTE EN UN GRUPO-AULA</b>			
3.1	Ikasgelako egoerari egokitutako estrategiak eta teknika didaktiko-pedagogikoak. Diagnostikoa, planifikazioa, koordinazioa. Testuingurua, helbururak, gaitasunak, edukiak, metodologia, baliabideak, jarduerak, aniztasuna. Ebaluazioa, jarraipena, etabar.	Estrategias y técnicas didáctico-pedagógicas en un contexto real de aula. Diagnóstico, planificación, coordinación. Contextualización, objetivos, competencias, contenidos, metodología, recursos, actividades, diversidad. Evaluación, seguimiento, etc.	<b>2</b>		
3.1.1	4. Aukeratu 1. ariketaren eta 2. ariketaren artean. Azaldu programazioaren zer alderdi hartu beharko zenituzkeen kontuan ikasgelan eman beharko bazenu.	4. Elige entre el Ejercicio 1 o el Ejercicio 2 y a continuación explica qué aspectos de la programación tendrías que tener en cuenta si lo tuvieras que impartir en el aula.	2,00		

## BESTELAKO OHARRAK / OTRAS OBSERVACIONES

<b>KALIFIKAZIOA / CALIFICACIÓN</b>	<b>/ 10</b>	
	<b>% 70</b>	

\* Hamartar bat duten KALIFIKAZIOAK erabiltzea gomendatzen da / \* Se recomienda utilizar CALIFICACIONES con 1 decimal