

OPERACIONES DE PRODUCCIÓN AGRARIA

INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LA PRIMERA PRUEBA (turno libre)

La Comisión de Selección, además de las instrucciones enunciadas en la Normativa por las que se rigen estas oposiciones, tendrá en cuenta las siguientes CRITERIOS GENERALES DE ACTUACIÓN:

- ✓ Solo se permite tener sobre la mesa las instrucciones facilitadas por el Tribunal, bolígrafo, la plica, el DNI y, los folios sellados.
- ✓ Se utilizará bolígrafo azul o negro, pero sin ningún tipo de corrector.
- ✓ En la prueba A "supuestos prácticos" se permitirá el uso de calculadora científica "NO PROGRAMABLE" para realizar los cálculos oportunos.
- ✓ Habrá un descanso de 30 minutos entre el fin de la Parte A "Prueba Práctica" y el comienzo de la Parte B "Desarrollo de un tema".
- ✓ No se puede poner el nombre, firmar, realizar marcas, símbolos,... en ningún folio, que permita su identificación en ninguna de las pruebas.
- ✓ Los folios se escribirán por las dos caras y se numerarán todos los folios en el margen superior derecho.
- ✓ El opositor dispone de un tiempo máximo de **90 minutos** para la realización de los dos supuestos prácticos de la parte A de la primera prueba y **30 minutos** para la justificación técnica y didáctica de los mismos.
- ✓ **Finalizados los supuestos prácticos y/o tema**, el opositor/a sin levantarse de su asiento:
 - Llamará a un miembro del tribunal levantando el brazo.
 - El miembro del tribunal introducirá (en presencia del opositor) la plica en el sobre pequeño, que se cerrará, no realizando ninguna firma ni señal.
 - Se graparán los folios de cada supuesto práctico o tema con su carátula, comprobando que están todos numerados.
 - La plica, junto con los dos supuestos prácticos o el tema, se introducirán en el sobre grande, que se cerrará, no realizando ninguna firma ni señal.
 - El sobre quedará depositado en cada aula.
- ✓ El último Opositor/a que finalice la prueba, de cada aula, mezclará los sobres de cada aula de forma aleatoria.
- ✓ El último Opositor/a que finalice la prueba mezclará los sobres de todas las aulas de forma aleatoria, de cada tribunal.
- ✓ Una vez mezclados, el secretario/a del tribunal numerará los sobres grandes, de forma correlativa, del 1 en adelante.
- ✓ Las mochilas, bolsos, etc., se depositaran en las aulas en el lugar indicado por el tribunal.
- ✓ Los aparatos electrónicos (smartphones, tablets,...) estarán apagados y se guardarán en las mochilas, bolsos... en caso de detección, se **expulsará al opositor/a** de la prueba.
- ✓ No se permitirá abandonar el aula a los opositores/as durante los primeros 30 minutos desde el comienzo del ejercicio (prueba práctica y tema).

La Comisión de Selección establece los siguientes criterios de evaluación:

➔ Prueba PRIMERA. PARTE A. PRUEBA PRÁCTICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA FASE DE OPOSICIÓN ESPECIALIDAD: OPERACIONES DE PRODUCCIÓN AGRARIA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PRÁCTICO	
1	DESARROLLO DEL EJERCICIO
2	RESULTADO
3	JUSTIFICACIÓN TÉCNICA
4	JUSTIFICACIÓN DIDÁCTICA

➔ Prueba PRIMERA.PARTE B. DESARROLLO DE UN TEMA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA FASE DE OPOSICIÓN ESPECIALIDAD: OPERACIONES DE PRODUCCIÓN AGRARIA	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL TEMA	
1	INDICE, INTRODUCCIÓN, JUSTIFICACIÓN, MAPA CONCEPTUAL Y/O CONCLUSIÓN: (Máximo 1 Punto)
1.1	Realiza una introducción y conclusión del tema ubicándolo en un módulo o ciclo formativo.
1.2	Realiza un esquema del tema e incluye índice del mismo.
1.3	Desarrolla todos los epígrafes del tema.
2	CONTENIDOS ESPECÍFICOS: (Máximo 7 Puntos)
2.1	Expone todos los contenidos de forma equilibrada y desarrolla los más relevantes.
2.2	Tiene capacidad de síntesis
2.3	Organiza de forma lógica y clara cada uno de los apartados, atendiendo al índice propuesto.
2.4	Es riguroso y se ajusta al tema en la exposición de los conceptos.
2.5	Argumenta la selección de contenidos realizada.
2.6	Demuestra conocimiento profundo y actualizado de los contenidos del tema.
3	BIBLIOGRAFÍA y LEGISLACIÓN: (Máximo 0,75 Puntos)
3.1	Bibliografía y otros soportes. Cita autores y hace referencias bibliográficas y de Internet.
3.2	Hace referencia a los aspectos legislativos relacionados con el tema desarrollado.
4	ASPECTOS FORMALES: (Máximo 1,25 Puntos)
4.1	La redacción, es ordenada, clara y con uso adecuado de las normas ortográficas.
4.2	Utiliza un vocabulario técnico, rico y preciso en sus expresiones.

→ Prueba SEGUNDA. PROGRAMACIÓN

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA FASE DE OPOSICIÓN
ESPECIALIDAD: OPERACIONES DE PRODUCCIÓN AGRARIA**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

1	VALORACIÓN GENERAL DEL DOCUMENTO: (Máximo 0, 5 Puntos)
1.1	Presentación, estructura , organización, uso de las T.I.C.
2	JUSTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN: (Máximo 0,5 Puntos)
2.1	Realiza introducción de la programación, con referencias al marco legislativo y consideraciones sobre la enseñanza de Formación Profesional así como la posición (situación) del Ciclo dentro de la Familia y del módulo elegido dentro del Ciclo.
2.2	Realiza un análisis de la familia profesional (situación actual, datos económicos y futuro).
3	OBJETIVOS: (Máximo 0,5 Puntos)
3.1	Plantea objetivos generales del módulo, están bien contextualizados y adaptados al curso correspondiente.
4	ANÁLISIS DEL MÓDULO Y UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA: (Máximo 0, 5 Puntos)
4.1	Analiza las características del módulo elegido, sus capacidades terminales así como la unidad de competencia asociada.
5	CONTENIDOS: (Máximo 1 Punto)
5.1	Elabora un mapa conceptual.
5.2	Agrupa los contenidos en bloques y unidades de trabajo. (mínimo 12 U.T.).
5.3	Establece la temporalización y secuenciación de las unidades de trabajo.
5.4	Relaciona las unidades de trabajo con su contribución a la adquisición de las capacidades terminales.
5.5	Incorpora contenidos y actitudes generales que se consideren necesarios para una eficaz prevención de los riesgos laborales tanto en el desarrollo de la programación como los derivados del ejercicio profesional correspondiente.
6	METODOLOGÍA: (Máximo 1 Punto)
6.1	Establece claramente estrategias metodológicas y fija la organización de tiempos, espacios y agrupamientos del alumnado.
6.2	Señala materiales y recursos didácticos.
6.3	Establece medidas normalizadas y de apoyo para atender al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.
7	EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: (Máximo 1 Punto)
7.1	Considerando los criterios de evaluación fijados por el departamento, indica los criterios de evaluación para módulo desarrollado.
7.2	Los procedimientos generales de evaluación del módulo son variados, flexibles y están adaptados a la diversidad del alumnado y prevén mecanismos de recuperación.
7.3	Indica los instrumentos de evaluación, su peso relativo y las actividades de evaluación.
7.4	Establece procedimientos de evaluación de la práctica docente.
8	BIBLIOGRAFÍA: (Máximo 0, 5 Puntos)
8.1	Bibliografía y otros soportes. Cita autores y hace referencias bibliográficas.
8.2	Hace referencia a los aspectos legislativos relacionados con el módulo desarrollado.
9	COHERENCIA Y VIABILIDAD: (Máximo 0,5 Puntos)
9.1	La programación es coherente y viable en el contexto propuesto.
10	PRESENTACIÓN ORAL DE LA PROGRAMACIÓN: (Máximo 4 Puntos)
10.1	La exposición oral está bien estructurada, equilibrada y no es una mera repetición de lo escrito.
10.2	En la defensa ante el Tribunal se expresa de forma clara, correcta, segura y utiliza vocabulario técnico.
10.3	Emplea un vocabulario adecuado.
10.4	Comprende las preguntas formuladas por el tribunal y responde de forma natural y fluida a las mismas.
10.5	Se ajusta al tiempo establecido.

➔ Prueba SEGUNDA. UNIDAD DE TRABAJO

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA FASE DE OPOSICIÓN
ESPECIALIDAD: OPERACIONES DE PRODUCCIÓN AGRARIA**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE TRABAJO

1	INTRODUCCION, JUSTIFICACIÓN, MAPA CONCEPTUAL: (Máximo 1 Punto)
1.1	Realiza una introducción justificando la unidad de trabajo dentro del contenido.
1.2	Indica a qué competencia profesional del módulo responde la unidad de trabajo.
2	OBJETIVOS: (Máximo 1 Punto)
2.1	Están técnicamente bien formulados, se emplean verbos concretos y no abstractos, son coherentes y concretan los objetivos más generales del currículo oficial.
2.2	Están bien contextualizados con el entorno y adaptados al curso correspondiente y a las características del alumnado; justifica la selección de los mismos.
3	CONTENIDOS: (Máximo 2 Puntos)
3.1	La selección de los contenidos es realista, coherente y justifica la temporalización y selección de los mismos.
3.2	Se ajustan a lo indicado en el real decreto de currículo.
3.3	Son variados, contextualizados, funcionales y actualizados.
3.4	Especifica de manera clara los contenidos y se indican los contenidos mínimos.
3.5	Hacen referencia a la prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.
4	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE: (Máximo 2 Puntos)
4.1	La programación de actividades contribuye al logro de los objetivos y al desarrollo de los contenidos propuestos.
4.2	Organiza adecuadamente los espacios, el tiempo y justifica el agrupamiento de los alumnos.
4.3	Realiza actividades prácticas relacionadas con los contenidos del módulo.
4.4	Establece medidas normalizadas y de apoyo para atender al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.
5	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (Máximo 2 Puntos)
5.1	Los criterios de evaluación se ajustan a los objetivos, contenidos y actividades propuestas.
5.2	Los instrumentos de evaluación son variados, flexibles y están adaptados a la diversidad del alumnado y prevén mecanismos de recuperación.
5.3	Los criterios de evaluación indican su peso relativo, las actividades de evaluación y recuperación.
5.4	Se establecen actividades de evaluación de la práctica docente.
6	BIBLIOGRAFÍA y LEGISLACIÓN: (Máximo 1 Punto)
6.1	Bibliografía y otros soportes. Cita autores y hace referencias bibliográficas.
6.2	Hace referencia a los aspectos legislativos relacionados con la unidad de trabajo desarrollada.
7	ASPECTOS FORMALES: (Máximo 1 Punto)
7.1	Realiza una exposición oral ponderada de su unidad de trabajo presentándola en el contexto elegido.
7.2	En la defensa ante el Tribunal se expresa de forma clara, correcta, segura y utiliza vocabulario técnico.