

ANEXO III

**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE
TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.**

Características de las pruebas.

Curso 2025/2026

Centro educativo: IES SIERRA DE SANTA BÁRBARA

Ciclo Formativo: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Localidad: Plasencia

Provincia: CÁCERES

Tlf: 927424626

MÓDULO PROFESIONAL:

FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL(157)

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- La duración de esta prueba será de 2 horas y media.
- La prueba consistirá en un cuestionario tipo test teórico-práctico con 100 preguntas relacionadas con el módulo profesional, con una única respuesta correcta entre 4 opciones posibles.
- El cuestionario propuesto contendrá además 5 preguntas adicionales de reserva tipo test, las cuales sustituirán por orden correlativo a aquellas preguntas que, en su caso, sean objeto de anulación con posterioridad al inicio del ejercicio.
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor, siendo el cómputo total de la prueba calificado con un máximo de 10 puntos.
- Las respuestas incorrectas restarán un tercio de la puntuación asignada a una respuesta correcta. Las preguntas sin contestar no computarán.
- Las respuestas confusas no marcadas de forma clara, así como una pregunta con doble o más contestaciones, supondrá una respuesta incorrecta.
- Para superar la prueba teórico-práctica será necesario tener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 una vez aplicados los criterios anteriores.
- Se hará entrega de una plantilla para contestar las preguntas tipo test. Al finalizar la

prueba, el alumnado entregará esta plantilla de respuestas junto con el cuestionario tipo test.

- Sólo se corregirán las respuestas que se marquen en la plantilla (Hoja de respuestas) que se entregará al finalizar junto con el examen.
- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora ni el uso de lápiz para marcar las respuestas.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico o digital apagados, salvo la calculadora no programable recomendada para llevar a cabo la prueba.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos que se establece en la siguiente normativa:

- Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden EDU/2216/2009, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- DECRETO 239/2009, de 13 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura
- Instrucción 12/2024 de la Dirección General de Formación Profesional, Innovación e Inclusión Educativa, por la que se regulan aspectos organizativos del Currículo para los Ciclos Formativos de Grado Medio del Sistema Educativo en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MATERIALES NECESARIOS:

Para la realización de la prueba se necesitará:

- Documento nacional de identidad, pasaporte o cualquier otro documento legalmente reconocido que acredite suficientemente la identidad (deberá permanecer encima de la mesa y de forma visible durante el desarrollo de la prueba.)
- Bolígrafo de color azul ó negro.
- Calculadora no programable.

Vº Bº Director/a.

Firmado por ***1459** LUIS MANUEL GONZALEZ (R: ****0028*) el día 27/01/2026 con un certificado emitido por AC Representación

Fdo.:_____