

SISTEMAS Y APLICACIONES INFORMÁTICAS (B.O.E. de 13 de febrero de 1.996)

1. Representación y comunicación de la información.
2. Elementos funcionales de un ordenador digital. Arquitectura.
3. Componentes, estructura y funcionamiento de la Unidad Central de Proceso.
4. Memoria interna. Tipos. Direccionamiento. Características y funciones.
5. Microprocesadores. Estructura. Tipos. Comunicación con el exterior.
6. Sistemas de almacenamiento externo. Tipos. Características y funcionamiento.
7. Dispositivos periféricos de entrada/salida. Características y funcionamiento.
8. Componentes hardware comerciales de un ordenador. Placa base. Tarjetas controladoras de dispositivo y de entrada/salida.
9. Lógica de circuitos. Circuitos combinacionales y secuenciales.
10. Representación interna de los datos.
11. Organización lógica de los datos. Estructuras estáticas.
12. Organización lógica de los datos. Estructuras dinámicas.
13. Ficheros. Tipos. Características. Organizaciones.
14. Utilización de ficheros según su organización.
15. Sistemas operativos. Componentes. Estructura. Funciones. Tipos.
16. Sistemas operativos: Gestión de procesos.
17. Sistemas operativos: Gestión de memoria.
18. Sistemas operativos: Gestión de entradas/salidas.
19. Sistemas operativos: Gestión de archivos y dispositivos.
20. Explotación y administración de un Sistema Operativo Monousuario.
21. Explotación y administración de un Sistema Operativo Multiusuario.
22. Sistemas informáticos. Estructura física y funcional.
23. Instalación de un sistema informático. Entorno. Elementos. Conexión. Configuración. Medidas de seguridad.
24. Planificación y explotación de un Sistema Informático.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP SISTEMAS Y APLICACIONES INFORMÁTICAS

25. Diseño de algoritmos. Técnicas descriptivas.
26. Lenguajes de programación. Tipos y características.
27. Programación estructurada. Estructuras básicas. Funciones y procedimientos.
28. Programación modular. Diseño de funciones. Recursividad. Librerías.
29. Programación orientada a objetos. Objetos. Clases. Herencia. Poliformismos.
30. Programación en tiempo real. Interrupciones. Sincronización y comunicación entre tareas.
31. Utilidades para el desarrollo y pruebas de programas. Compiladores. Intérpretes. Depuradores.
32. Técnicas para la verificación, prueba y documentación de programas.
33. Programación en lenguaje ensamblador. Instrucciones básicas. Formatos. Direccionamientos.
34. Lenguaje C: Características generales. Elementos del lenguaje. Estructura de un programa. Funciones de librería y usuario. Entorno de compilación. Herramientas para la elaboración y depuración de programas en lenguaje C.
35. Lenguaje C: Manipulación de estructuras de datos dinámicas y estáticas. Entrada y salida de datos. Gestión de punteros. Punteros a funciones. Gráficos en C.
36. Sistemas gestores de bases de datos. Funciones. Componentes. Arquitectura de referencia y operacionales. Tipos de sistemas.
37. Modelo de datos relacional. Estructura. Operaciones. Álgebra relacional.
38. Lenguajes para definición y manipulación de datos en sistemas de bases de datos relacionales. Tipos. Características. Lenguaje SQL.
39. Desarrollo de aplicaciones mediante bases de datos relacionales.
40. Explotación automática de documentación administrativa.
41. Aplicaciones informáticas de propósito general y para la gestión comercial. Tipos. Funciones. Características.
42. Instalación y explotación de aplicaciones informáticas.
43. Utilización compartida de recursos, ficheros y datos entre aplicaciones informáticas.
44. Análisis y diseño de aplicaciones informáticas.
45. Análisis y diseño de servicios de presentación en un entorno gráfico.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP SISTEMAS Y APLICACIONES INFORMÁTICAS

46. Diseño de interfaces gráficas de usuario.
47. Diseño de interfaces en contexto de gestión.
48. Lenguajes de alto nivel en entorno gráfico.
49. Sistemas multimedia.
50. Calidad y documentación en entornos gráficos.
51. Ayudas automatizadas para el desarrollo de software (herramientas CASE). Tipos. Estructura. Prestaciones.
52. Sistemas en red. Tipos. Componentes y topologías.
53. Transmisión de datos. Medios. Tipos. Técnicas. Perturbaciones.
54. Arquitectura de sistemas de comunicación. Niveles. Funciones. Servicios.
55. Conexión de ordenadores en red. Elementos hardware necesarios. Tipos y características.
56. Software de sistemas en red. Componentes. Funciones y estructura.
57. Redes de área local. Hardware. Software. Recursos compartidos.
58. Redes de área extensa. Interconexión redes locales.
59. Análisis e implantación de un sistema en red.
60. Instalación y configuración de sistemas en red local.
61. Integración de sistemas. Medios de interconexión estándares.
62. Evaluación y mejora del rendimiento de sistemas en red.
63. Seguridad de los sistemas en red.
64. Explotación y administración de sistemas en red.
65. Análisis comparativo entre un sistema operativo multiusuario y un sistema en red.

dimientos básicos de elaboración y cocción. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

54. Identificación, diferenciación y características de los pescados y mariscos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

55. Identificación, diferenciación y características de las aves de corral y géneros de caza. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

56. Identificación, diferenciación y características de la carne de vacuno. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

57. Identificación, diferenciación y características de la carne de ovino y porcino. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

58. Identificación, diferenciación y características de los fondos y salsas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

59. Identificación, diferenciación y características de las guarniciones. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

60. Identificación, diferenciación y características de los quesos. Esquemas de elaboración. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Denominación de origen. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles. Procedimientos de servicio y presentación.

61. Identificación, diferenciación y características de elaboraciones culinarias rápidas (aperitivos sencillos, canapés, tostadas, tortitas, sandwiches, emparedados, bocadillos, platos combinados o análogos), salsas utilizadas en el bar. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.

Sistemas y Aplicaciones Informáticas

1. Representación y comunicación de la información.
2. Elementos funcionales de un ordenador digital. Arquitectura.
3. Componentes, estructura y funcionamiento de la Unidad Central de Proceso.
4. Memoria interna. Tipos. Direccionamiento. Características y funciones.
5. Microprocesadores. Estructura. Tipos. Comunicación con el exterior.
6. Sistemas de almacenamiento externo. Tipos. Características y funcionamiento.
7. Dispositivos periféricos de entrada/salida. Características y funcionamiento.
8. Componentes «hardware» comerciales de un ordenador. Placa base. Tarjetas controladoras de dispositivo y de entrada/salida.
9. Lógica de circuitos. Circuitos combinacionales y secuenciales.
10. Representación interna de los datos.
11. Organización lógica de los datos. Estructuras estáticas.
12. Organización lógica de los datos. Estructuras dinámicas.
13. Ficheros. Tipos. Características. Organizaciones.
14. Utilización de ficheros según su organización.
15. Sistemas operativos. Componentes. Estructura. Funciones. Tipos.
16. Sistemas operativos: Gestión de procesos.
17. Sistemas operativos: Gestión de memoria.
18. Sistemas operativos: Gestión de entradas/salidas.
19. Sistemas operativos: Gestión de archivos y dispositivos.
20. Explotación y administración de un Sistema Operativo Monousuario.
21. Explotación y administración de un Sistema Operativo Multiusuario.
22. Sistemas informáticos. Estructura física y funcional.
23. Instalación de un sistema informático. Entorno. Elementos. Conexión. Configuración. Medidas de seguridad.
24. Planificación y explotación de un Sistema Informático.
25. Diseño de algoritmos. Técnicas descriptivas.
26. Lenguajes de programación. Tipos y características.
27. Programación estructurada. Estructuras básicas. Funciones y procedimientos.
28. Programación modular. Diseño de funciones. Recursividad. Librerías.

29. Programación orientada a objetos. Objetos. Clases. Herencia. Poliformismos.

30. Programación en tiempo real. Interrupciones. Sincronización y comunicación entre tareas.

31. Utilidades para el desarrollo y pruebas de programas. Compiladores. Intérpretes. Depuradores.

32. Técnicas para la verificación, prueba y documentación de programas.

33. Programación en lenguaje ensamblador. Instrucciones básicas. Formatos. Direccionamientos.

34. Lenguaje C: Características generales. Elementos del lenguaje. Estructura de un programa. Funciones de librería y usuario. Entorno de compilación. Herramientas para la elaboración y depuración de programas en lenguaje C.

35. Lenguaje C: Manipulación de estructuras de datos dinámicas y estáticas. Entrada y salida de datos. Gestión de punteros. Punteros a funciones. Gráficos en C.

36. Sistemas gestores de bases de datos. Funciones. Componentes. Arquitectura de referencia y operacionales. Tipos de sistemas.

37. Modelo de datos relacional. Estructura. Operaciones. Álgebra relacional.

38. Lenguajes para definición y manipulación de datos en sistemas de bases de datos relacionales. Tipos. Características. Lenguaje SQL.

39. Desarrollo de aplicaciones mediante bases de datos relacionales.

40. Explotación automática de documentación administrativa.

41. Aplicaciones informáticas de propósito general y para la gestión comercial. Tipos. Funciones. Características.

42. Instalación y explotación de aplicaciones informáticas.

43. Utilización compartida de recursos, ficheros y datos entre aplicaciones informáticas.

44. Análisis y diseño de aplicaciones informáticas.

45. Análisis y diseño de servicios de presentación en un entorno gráfico.

46. Diseño de interfaces gráficas de usuario.

47. Diseño de interfaces en contexto de gestión.

48. Lenguajes de alto nivel en entorno gráfico.

49. Sistemas multimedia.

50. Calidad y documentación en entornos gráficos.

51. Ayudas automatizadas para el desarrollo de «software» (herramientas CASE). Tipos. Estructura. Prestaciones.

52. Sistemas en red. Tipos. Componentes y topologías.

53. Transmisión de datos. Medios. Tipos. Técnicas. Perturbaciones.

54. Arquitectura de sistemas de comunicación. Niveles. Funciones. Servicios.

55. Conexión de ordenadores en red. Elementos «hardware» necesarios. Tipos y características.

56. «Software» de sistemas en red. Componentes. Funciones y estructura.

57. Redes de área local. «Hardware». «Software». Recursos compartidos.

58. Redes de área extensa. Interconexión redes locales.

59. Análisis e implantación de un sistema en red.

60. Instalación y configuración de sistemas en red local.

61. Integración de sistemas. Medios de interconexión estándares.

62. Evaluación y mejora del rendimiento de sistemas en red.

63. Seguridad de los sistemas en red.

64. Explotación y administración de sistemas en red.

65. Análisis comparativo entre un sistema operativo multiusuario y un sistema en red.

Soldadura

1. Productos siderúrgicos. El proceso siderúrgico. Productos obtenidos. Características físico-químicas. Designación normalizada.

2. Aceros. Proceso de obtención del acero. Metalurgia del acero, transformaciones en estado sólido. Clasificación, designación normalizada y aplicaciones. Soldabilidad.

3. Fundiciones, proceso de obtención de la fundición. Metalurgia de la fundición. Clasificación, designación normalizada y aplicaciones. Soldabilidad.