



Instituto Vasco del Conocimiento
de la Formación Profesional

Lanbide Heziketaren
Ezagutzaren Euskal Institutua



OSTALARITZA ETA
TURISMOA

Oinarrizko Curriculum Diseinua

SUKALDARITZAKO ETA GASTRONOMIAKO
TEKNIKARIA



AURKIBIDEA

1.	TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA	4. or.
2.	LANBIDE PROFILA ETA LANBIDE INGURUNEA	4. or.
	2.1 Konpetentzia orokorra	
	2.2 Kualifikazioen eta konpetentzia-atalen zerrenda	
	2.3 Lanbide-ingurunea	
3.	HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASGAIAK	5. or.
	3.1 Heziketa-zikloaren helburu orokorrak	
	3.2 Lanbide-moduluen zerrenda, ordu-esleipena eta kurtsoa	
	3.3. Lanbide-moduluak	
	1. Eskaintza gastronomikoak.	
	2. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.	
	3. Sukaldaritzako teknikak.	
	4. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak.	
	5. Sukaldaritzako produktuak.	
	6. Jatetxe-arloko postreak.	
	7. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena.	
	8. Ingeles teknikoa.	
	9. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	
	10. Enpresa eta ekimen sortzailea.	
	11. Lantokiko prestakuntza.	
4.	GUTXIENeko ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK	80. or.
	4.1 Espazioak	
	4.2 Ekipamenduak	
5.	IRAKASLEAK	81. or.
	5.1 Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena heziketa-zikloko lanbide-moduluetan.	
6.	LANBIDE MODULUEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK	82. or.
7.	TITULUKO LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO TRAZAGARRITASUN ETA EGOKITASUN LOTURAK	83. or.
	7.1 Konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin, horiek baliozkotu edo salbuesteko.	
	7.2 Lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko	

1. TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA

Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikari-titulua elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Sukaldaritza eta gastronomia.
- Maila: Erdi-mailako Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Ostalaritza eta turismoa.
- Europako erreferentzia: INSN-3 (Irakaskuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatua).

2. LANBIDE PROFILA ETA LANBIDE INGURUNEA

2.1. Konpetentzia orokorra

Titulu honen konpetentzia orokorra da sukaldaritzako produkzioaren esparruan sukaldaritzako mota guztietako elaborazioak aurrez elaboratzeko, prestatzeko, kontserbatzeko, amaitzeko/aurkezteko eta zerbitzatzeko jarduerak gauzatzea, ezarritako kalitate-protokoloei jarraiki, eta higieneari, laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko arauen arabera jardunda.

2.2. Titulu honetan biltzen diren Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionaleko kualifikazioen eta konpetentzia-atalen zerrenda:

Osatutako lanbide-kualifikazioak:

- a) HOT093_2: Sukaldaritza (urriaren 27ko 1228/2006 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:
 - UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
 - UC0260_2: Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea.
 - UC0261_2: Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea.
 - UC0262_2: Mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.
- b) HOT0223_2: Gozogintza (urriaren 27ko 1228/2006 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:
 - UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
 - UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
 - UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.
 - UC0711_2: Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.

Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak:



- a) INA015_2: Okintza eta opilgintza (urriaren 27ko 1228/2006 Errege Dekretua).
Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:
UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
- b) INA107_2: Pastelgintza eta konfiteria (irailaren 16ko 1087/2005 Errege Dekretua).
Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:
UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

2.3. Lanbide-ingurunea

Lanbide-irudi honek nagusiki ostalaritza-sektoreko enpresa handietan zein ertain eta txikietan garatzen du bere lanbide-jarduera, baina bere kontura ere lan egin dezake jatetxe arloko azpisektoreko establezimendu txikietan.

Lanbide hau elikagaiak eta edariak aurrez elaboratzeko, elaboratzeko eta, hala badagokio, zerbitzatzeko prozesuak garatzen dituzten produkzio-sektoreetan eta -azpisektoreetan garatzen da, esate baterako ostalaritza-sektorean eta, horren esparruan, ostalaritzako eta jatetxe arloko azpisektoreetan. Horrez gain, elikagai gordinak aurrez elaboratzen eta merkaturatzen aritzen diren establezimenduetan, janari prestatuetan espezializatutako dendetan, elikagaiak biltegiratzen, ontziratzen eta banatzen aritzen diren enpresetan eta beste zenbaitetan.

Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak hauek dira:

- Sukaldaria.
- Partidaburua.
- Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko langilea.

3. HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASGAIAK

3.1. Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

1. Dokumentazioa ezagutzea eta interpretatzea, bere xedea eta aplikazioa aztertuta, sukaldaritzako produkzio-beharrak zehazteko.
2. Lehengaiak identifikatzea, horien propietateak eta maneiatzeko eta kontserbatzeko baldintza egokiak ezaugarrituta, haiek hartzeko, biltegiratzeko eta banatzeko.
3. Makineria, tresnak eta erremintak erabiltzeko aldagaiak hautatzea eta zehaztea, haien funtzionamendu-printzipioak ezagututa eta aplikatuta, langunea prest jartzeko.
4. Lehengaien aldez aurreko manipulazioen beharra identifikatzea, haien ezaugarriak eta izan ditzaketen aplikazioak ezagututa, aurrez elaboratzeko eta/edo lehengoratzeko prozesuak gauzatzeko.
5. Sukaldaritzako teknikak aztertzea, horiek aplikatzeko egon daitezkeen estrategiak ezagututa, sukaldaritzako elaborazioak gauzatzeko.
6. Dekoratzeko eta amaitzeko teknikak identifikatzea eta hautatzea, eta azken produktuaren ezaugarri fisiko eta organoleptikoekin erlazionatzea, elaborazioen dekorazioa/amaiera egiteko.
7. Hala badagokio, elaborazioak zerbitzatzeko, beharrak, gauzatzeko esparrua eta ezarritako protokoloak kontuan hartuta.

8. Kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak eta tresneria aztertzea eta hautatzea, sukaldaritzako jeneroen edo elaborazioen ezaugarrietarako egokitasuna baloratuta, ontziratzeke eta/edo kontserbatzeko prozesuak gauzatzeko.
9. Elikagaien kalitateke eta segurtasuneko arauak eta laneko eta ingurumeneko arriskuen prebentziokoak identifikatzea, sukaldaritzako produkzioari lotutako arrisku-faktoreak eta kalitate-parametroak ezagututa, laneko eta ingurumeneko segurtasun-protokoloak eta higieneari eta kalitateari dagozkienak produkzio-prozesu osoan aplikatzeko.
10. Produkzio-prozesu batean lan-jarduerak baloratzea, eta produkzio-helburuak lortzeko horiek prozesu orokorrean egiten duten ekarpena identifikatzea.
11. Iritzi-aniztasuna aberastasun-iturri gisa baloratzea, beste jardunbide, ideia edo sinesmen batzuk ezagututa, arazoei konponbidea aurkitzeko eta erabakiak hartzeko.
12. Lanbidean hobetzeko aukerak ezagutzea eta identifikatzea, informazioa biltzea eta ezagutzak eskuratzea, nork bere lanaren esparruan berritzeko eta eguneratzeko.
13. Baldintza sozialak eta lanekoak arautzen dituen lege-esparrua azertu ondoren, gizarteko agente aktibo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.
14. Negozio-aukerak ezagutzea eta identifikatzea, merkatua analizatuta eta bideragarritasuna aztertuta, nork bere enplegua sortzeko.



3.2. Lanbide-moduluen zerrenda, ordu-esleipena eta kurtsoa:

LANBIDE MODULUA	Ordu-esleipena	Kurtsoa
0045. Eskaintza gastronomikoak	99	1.a
0046. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	297	1.a
0047. Sukaldaritzako teknikak	330	1.a
0026. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak	165	1.a
0048. Sukaldaritzako produktuak	294	2.a
0028. Jatetxe arloko postreak	168	2.a
0031. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieua	66	1.a
E-100. Ingeles teknioa	33	1.a
0049. Laneko prestakuntza eta orientabidea	105	2.a
0050. Enpresa eta ekimen sortzailea	63	2.a
0051. Lantokiko prestakuntza.	380	2.a
Zikloa guztira	2000	

3.3. Lanbide-moduluak: aurkezpena, ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak, edukiak eta orientabide metodologikoak

1. lanbide-modulua.

ESKAINTZA GASTRONOMIKOAK

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Eskaintza gastronomikoak
Kodea:	0045
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	99 ordu
Kurtsoa:	1.a
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
Helburu orokorrak:	1.a / 5.a / 6.a / 11.a / 12.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Jatetxe arloko enpresak sailkatzen ditu haien tipologia eta ezaugarriak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- Dauden establezimendu motak identifikatu ditu.
- Jatetxe arloan dauden formulak deskribatu ditu.
- Jatetxe arloan gaur egun dauden joerak identifikatu ditu.
- Dauden sailak, horien funtzioak eta lanpostuak ezaugarritu ditu.
- Sailen arteko erlazioak ezagutu ditu.
- Dauden sail eta lanpostuei lotutako dokumentuak identifikatu ditu.

2. Elikagaien propietate dietetikoak eta nutrizionalak interpretatzen ditu eta eskaintzen aukerekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Elikagai-multzoak ezaugarritu ditu.
- Berehalako osagaiak eta beste zenbait mantenugai identifikatu ditu.
- Giza organismoaren nutrizio-premiak ezagutu ditu.
- Eredu-dietak deskribatu ditu.
- Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutu ditu.
- Balizko elikadura-premia espezifikoetarako dietak ezaugarritu ditu.

3. Eskaintza gastronomikoak zehaztu eta haien espezifikotasunak ezaugarritzen ditu.



Ebaluazio-irizpideak:

- Eskaintzak jatetxe arloan dauden formulekin erlazionatu ditu.
- Eskaintza mota nagusiak ezaugarritu ditu.
- Bezeroen ezaugarriak eta premiak kontuan hartu ditu.
- Erabilgarri dauden giza baliabideak eta materialak baloratu ditu.
- Nutrizio-orekako irizpideak aplikatu ditu.
- Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartu ditu.
- Eskaintzaren barne-oreka egiaztatu eta baloratu du.
- Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak definitu ditu.
- Sukaldaritzako eta/edo pastelgintzako/gozogintzako produktuak hautatu ditu, eskaintza motarako egokitasuna ezagututa.

4. Eskaintzaren kostu globalak kalkulatzeko, kostuok osatzen dituzten aldagai guztiak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- Kostuen kalkuluari lotutako dokumentazioa identifikatu du.
- Eskaintzaren kostuan inplikaturik dauden aldagaiak identifikatu ditu.
- Lehengaien errendimenduari eta kostu-dokumentuari eta sukaldaritzako elaborazioen balorazioari buruzko dokumentazioa behar bezala interpretatu du.
- Sukaldaritzako eta/edo pastelgintzako/gozogintzako elaborazioen kostuak baloratu eta zehaztu ditu.
- Dokumentazio espezifiko bat bete du.
- Prezioak finkatzeko metodoak ezaugarritu ditu.
- Kostu finkoak eta aldakorrak bereizi ditu.
- Eskaintza gastronomikoaren prezioak finkatzeko eragiketak egin ditu.
- Erabilgarri zeuden bulegotika-baliabideak behar bezala erabili ditu.

c) Edukiak

JATETXE ARLOKO ENPRESAK ANTOLATZEA	
prozedurazkoak	- Establezimendu motei buruz indarrean dagoen araudia aztertzea. - Enpresa zehatzen sail-egitura aztertzea. - Establezimendu motek izan duten bilakaera aztertzea eta baloratzea. - Funtzionaltasun-organigramak, bezeroen araberakoak eta kokapen geografikoaren araberakoak interpretatzea.
kontzeptuzkoak	- Establezimendu motak eta sailkapena: merkataritzakoa, kolektiboa, mistoa. - Jatetxe arloaren formak: jatetxeak, tabernak, kafetegiak, cateringak. - Jatetxe arloko egungo joerak. - Sailak, funtzioak eta lanpostuak. - Dauden sail eta lanpostuei lotutako dokumentuak. - Sailen arteko erlazioak. Dokumentu-zirkuituak.
jarrerazkoak	- Sektoreko joerei behatzeko eta informazioa biltzeko interesa izatea. - Antolamendu-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea. - Antolamendu-planaren gaineko aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera asertiboa izatea.

ELIKAGAIEN OINARRIZKO PROPIETATE DIETETIKOAK ETA NUTRIZIONALAK INTERPRETATZEA	
prozedurazkoak	- Elikadura-premia espezifikoetarako dietak ezaugarritzea. - Pertsona zehatzentzako menu moten egokitasuna baloratzea. - Hainbat dietaren energia- eta nutrizio-kalkuluak egitea. - Hainbat elikagai nutrizio-ezaugarrietan oinarrituta analizatzea.
kontzeptuzkoak	- Elikagaien osaera: - o Elikagai-multzoak. - o Elikagaien gurpila. - o Mantenugaien funtzioa eta degradazioa. - Giza organismoaren energia- eta nutrizio-premiak: - o Elikagaien piramideak. - Dietak: - o Dieta mediterranea. - o Bestelakoak. - Dietoterapia: elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako dietak.
jarrerazkoak	- Dietetako nutrizio-orekarekiko interesa izatea. - Bere inguruan nagusi diren nutrizio-estiloak kritikoki baloratzea. - Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutzea.

ESKAINTZA GASTRONOMIKOAK ZEHAZTEA	
prozedurazkoak	- Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartzea. - Bezeroen ezaugarriak eta premiak aztertzea. - Erabilgarri dauden giza baliabideak eta materialak baloratzea. - Nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea. - Eskaintzaren barne-oreka egiaztatzea eta baloratzea. - Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak baloratzea. - Eskaintza motarako sukaldaritzako eta/edo pastelgintzako/gozogintzako produktu egokiak hautatzea.
kontzeptuzkoak	- Eskaintza mota nagusiak: menuak, kartak, buffeta. - Eskaintzen elementuak eta aldagaiak: establezimendu mota, zerbitzu mota, prezioa. - Oinarrizko eskaintzak egitea eta emaitzak baloratzea.
jarrerazkoak	- Eskaintza gastronomikoei aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. - Eskaintza gastronomikoarekin zerikusia duen bezeroen informazioa biltzeko interesa izatea. - Hainbat establezimendu motatan joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak ezagutzeko interesa izatea.



ESKAINTZAREN KOSTU GLOBALAK KALKULATZEA

prozedurazkoak	- Jeneroen hornikuntzari, erosketei eta harrerari buruzko dokumentazioa interpretatzea. - Lehengaien premiak ondorioztatzea. - Jeneroz hornitzeko premiak ondorioztatzea. - Hainbat hornitzailek egindako eskaintzak baloratzea. - Dokumentuak erosketa-zikloaren faseekin lotzea. - Kostu-dokumentuak egitea. - Eskaintza gastronomikoen kostua kalkulatzeko. - Dokumentazio espezifiko batzea. - Erabilgarri dauden bulegotika-baliabideak behar bezala erabiltzea.
kontzeptuzkoak	- Eskaintza gastronomikoen kostuak kalkulatzeko: azken kostuan eragina duten aldagaiak aztertzea. - Salmenta-prezioa. Osagaiak: lehengaien kostua, gauzatze-kostua, energia-kostua, mozkin gordina. - Salmenta-prezioa finkatzeko metodoak: prezioa eskariaren, lehiaren eta kostuaren arabera finkatzea.
jarrerazkoak	- Dokumentazioa zorrotz betetzea. - Hornitzaileen eskaintzak baloratzean jarrera kritikoa izatea. - Lehengaien estandarrak zorrotz ezartzea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziak

Modulu honi ekiteko, komenigarria litzateke elikagaien nutrizio-azterketa bat egitea, hala hainbat biztanle-talderentzako jarraibide dietetikoak eta menu egokiak ezaugarritzeko aukera izango baita, dagozkien gomendio dietetikoak une oro kontuan harturik.

Ondoren, dauden jatetxe motak identifikatu eta eskaintza gastronomiko egokiaren lotuko dira, une oro jatetxe horietako eredu-bezeroak kontuan harturik.

Horren ondoren, hornitzeko eta erosteko prozesua aztertuko da: hornikuntza-premiak kalkulatu dira, erosteko eskaerak prestatu eta jeneroak ezaugarrituko dira produktuen zehaztapenen fitxak eginez. Funtzio horiek betetzean gauzatuko diren sailen arteko erlazioak identifikatu dira.

Azkenik, kostuak kalkulatu eta prezioak finkatu dira, dagokien dokumentazioa oinarri hartuta. Halaber, salmenta-zifrak aztertuko dira eta, jatetxearen helburuak zein diren, ondorioak eta jarduteko jarraibideak garatu dira.

Edukiak garatzeko eskolan dagoen produkzio-sistema erabiliko da (menuak, kartak, eskaera-txartelak, jeneroen zehaztapenen fitxak, biltegi fisikoa, biltegia kontrolatzeko dokumentuak, produkzio fitxa teknikoak, produktuen eta plateren kostu-dokumentuak, informatika-programak...). Beharrezkoa denean, beste adibide xehatuagoekin osatuko dira, betiere ikasleek etorkizunean lan egiteko aukera izango duten ingurune geografikoan egon daitezkeen languneak kontuan hartuta.

2) Alderdi metodologikoak

Irakasleek ezinbestekoak diren azalpen-jarduera minimoak baino ez dituzte egingo. Izan ere, garrantzi handiagoa emango zaio ikasleek hainbat jardueraren garapenean parte hartzeari, nahiz bakarka nahiz taldean, lan-esparruan modulu honi dagozkion kontzeptuak zehazteko eta abileziak eta trebeziak garatzeko bidea emango baitiete.

Jarduerak gero eta konplexuagoak izango dira, ikasleen ulermen-mailara egoki daitezen. Ikasteko prozesuaren bana-banako jarraipena egin beharko da.

Informatika-tresneria erabiliko da ikasleek lan-tresna bat gehiago balitz bezala erabiltzeko ohitura har dezaten.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

✓ Materialak hautatzea:

- Materialak zehaztea.
- Merkataritza-formak.

✓ Elikagai-multzoak ezaugarritzea, mantenugaiak identifikatzea eta giza organismoaren nutrizio-premiak ezaugarritzea:

- Elikagai-multzoak identifikatzea. Elikagaien gorpila.
- Elikagaiek dituzten nutrizio-elementuak eta giza organismoak horiek nola erabiltzen dituen aztertzea.
- Sukaldaritzako tratamenduek mantenugaiei eragiten dizkieten aldaketak aztertzea.
- Elikagaien osaera-taulak erabiltzea.

✓ Eredu-dietak deskribatzea eta elikadura-premia espezifikotarako dietak ezaugarritzea:

- Bizitzako etapetan eta hainbat kolektiborentzat behar diren eguneko mantenugaien gomendioak ezaugarritzea. Elikagaien piramideak.
- Dietak definitzea eta sailkatzea.
- Dieta terapeutikoak identifikatzea.
- Hainbat menuren nutrizio-egokitasuna baloratzea.
- Hainbat osasun- edo gaixotasun-egoeratarako dietak diseinatzea.
- Malnutrizio-egoerak ezaugarritzea eta haiei lotutako osasun-arazoak identifikatzea.

✓ Dauden jatetxe motak eta jatetxe arloko formulak identifikatzea:

- Jatetxe mota bakoitzarekin lotutako ezaugarriak identifikatzea.
- Mota desberdinetako antolamendu-egiturak eta egitura funtzionalak jatetxe motekin lotzea.
- Egungo eta etorkizuneko jatetxe motek eta joerek izan duten bilakaera aztertzea.

✓ Eskaintza gastronomikoen motak zehaztea:

- Eskaintza gastronomikoak bezero-tipologiaren arabera jatetxe mota bakoitzarekin lotzea.
- Menuak, kartak edo bestelako eskaintza gastronomikoak diseinatzea, itxura eta edukia baloratuta.
- Eskaintza gastronomikoen diseinuan giza baliabideak, materialak, ekipamendua eta urtarokotasuna aldeztu aurretik baloratzea.
- Eskaintza gastronomikoen diseinuan nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea.



- ✓Hornikuntzarekin, erosketekin, harrerarekin, biltegiarekin, kostuen kalkuluarekin eta prezioak finkatzearekin lotuta dagoen dokumentazioa identifikatzea eta betetzea:
 - Produkzio-prozesuan dauden faseak identifikatzea eta dagokien dokumentazioa haiekin lotzea.
 - Dokumentazioak jarraitzen duen zirkuitua eta ezartzen diren sailen barneko eta sailen arteko erlazioak identifikatzea.
 - Hornikuntzari eta erosketei buruzko dokumentazioa betetzea eta kudeatzea: produktuen zehaztapenak, hornitzaileen fitxategiak, eskaera-txartelak.
 - Harrerari eta biltegiari buruzko dokumentazioa betetzea eta kudeatzea: albaranak, lehengaien kontrola, inbentarioak...
 - Jeneroak kontrolatzeko oinarritzko tresneria eta lanabesak erabiltzea.
 - Jeneroak hartzeko eta kontrolatzeko eragiketak egitea, dagokien higie- eta osasun-araudia aplikatuta.
 - Kostuak kalkulatzeari eta prezioak finkatzeari buruzko dokumentazioa betetzea eta kudeatzea: produktuaren kostu-dokumentua, plateraren kostu-dokumentua, salmenten balorazioa.
 - Informatika-programak erabiltzea dokumentazioa betetzeko eta kudeatzeko.
 - Kostu-dokumentuak egitea.

2. lanbide-modulua

ELIKAGAIEN AURRETIAZKO ELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa
Kodea:	0046
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	297 ordu
Kurtoa:	1.a
Irakasleen espezialitatea:	Sukaldaritza eta pastelgintza (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC0260_2: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
Helburu orokorrak:	2.a / 3.a / 4.a / 8.a / 9.a / 10.a / 11.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Lehengaiak hartzen ditu eta horien ezaugarri organoleptikoak eta aplikazioak bereizten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Eskaerak hartzearekin lotutako dokumentazioa ezagutu du.
- Lehengaiak eta horien ezaugarriak ezagutu ditu.
- Produktuen etiketatua interpretatu du.
- Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- Lehengaiak kontserbatzeko metodoak zehaztu ditu.
- Lehengaiak ongi kontserbatzeko leku egokian biltegitatu ditu.
- Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatu ditu.
- Biltegia ordenatuta eta garbi mantendu du.
- Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2. Produkzioarekin lotutako dokumentuak, hala nola fitxa teknikoak, lan-aginduak eta bestelakoak aztertu eta lehengaiak pilatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Pilatzearekin lotuta dauden dokumentu motak ezagutu ditu.
- Informazioa interpretatu du.
- Eskaera-orria bete du.
- Produktuak kontsumitzeko lehentasuna kontuan hartuta hautatu ditu.



- e) Eskututakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- f) Lehengaiak languneetara eraman ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3. Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzen ditu, horien funtzionamendua eta aplikazioak, antolaera eraginkorra eta erabiltzeko printzipioak ezagututa.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako produkzioarekin erlazionatutako makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak ezaugarritu ditu.
- b) Makinen, ontziteriaren, lanabesen eta erreminten aplikazioak ezagutu ditu.
- c) Makinak abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu.
- d) Makineria, ontziteria, lanabes eta erremintei dagozkien funtzionamendu eta mantentze eragiketak egin ditu.
- e) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4. Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzen ditu, eta horretarako manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatu eta aplikatzen ditu ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatu ditu.
- b) Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, tresna eta/edo erremintekin erlazionatu ditu.
- c) Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egin ditu, ekipo, tresna eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.
- d) Jenero bakoitzaren errendimendua kalkulatu du.
- e) Oinarrizko ebakiak ezaugarritu ditu eta horiek lehengaietan dituzten aplikazioak identifikatu ditu.
- f) Oinarrizko ebakien teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- g) Pieza eta ebaki espezifikoak ezaugarritu ditu, eta izan ditzaketen aplikazioak identifikatu eta lehengaiarekin erlazionatu ditu.
- h) Pieza eta/edo ebaki espezifikoak lortzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- i) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

5. Lehengaiak lehengoratzeko prestatzen ditu, eta horretarako lehengoratu beharreko produktuaren ezaugarrien arabera hautatu eta aplikatzen ditu teknikak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzan lehengoratzeko premia izan dezaketen lehengaiak identifikatu ditu.
- b) Sukaldaritzan lehengaiak lehengoratzeko teknikak ezaugarritu ditu.
- c) Lehengoratzeko teknikak aplikatzeko ekipo eta teknika egokiak identifikatu eta hautatu ditu.
- d) Lehengoratzeko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- e) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

6. Jenero gordinak, erdielaboratuak eta elaboratuak kontserbatzen ditu, hautatutako metodoa justifikatu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- Ontziratze eta kontserbatze metodoak eta metodo bakoitzarekin lotutako ekipoak ezaugarritu ditu.
- Sukaldaritzan lehengaiak ontziratze eta kontserbatze premiak identifikatu eta metodo eta ekipoekin erlazionatu ditu.
- Ontziratze eta kontserbatze teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- Jeneroak erabili/kontsumitu arte edo azken xedea iritsi arte kontserbatze leku egokiak zein diren zehaztu du.
- Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higie-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

c) Edukiak

LEHENGAIK HARTZEA	
prozedurazkoak	- Ekonomatuaren eta upeltegiaren deskribapena eta ezaugarriak. - Lehengaiak hartzea eta produktuen kantitateak eta kalitateak egiaztatzea. - Lehengaiak ezaugarrien eta kontsumitzeko lehentasunen arabera kontserbatzea eta biltegiatzea. - Hornitzaileak hautatzea.
kontzeptuzkoak	- Lehengaiak: - o Aldaerak. - o Sailkapenak eta aplikazioak. - o Merkataritza-aurrezpenak. - Hartze eragiketekin erlazionatutako dokumentuak. - Merkataritza-kategoriak: - o Estra, lehena. - Produktuen etiketatua.
jarrerazkoak	- Lehengaiak hartzean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Lehengaiak hartzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. - Osasun- eta higie-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. - Jeneroak hartzen bete-betean parte hartzea.

LEHENGAIK PILATZEA ETA BANATZEA	
prozedurazkoak	- Lehengaiak pilatzeko premiak produkzioarekin lotutako dokumentazioaren analisiaren arabera ondorioztatzea. - Txandakatzeko jardunbide egokiak ezartzea jeneroak honda daitezen saihesteko. - Dokumentazio espezifiko bat betetzea. - Erabilgarri dauden bulegotika-baliabideak behar bezala erabiltzea. - Lehengaiak beharrezkoa den dokumentazioa erabilita pilatzea. - Biltegiko salgaien irteerak FIFO eta PMP irizpideen arabera baloratzea.



kontzeptuzkoak	- Hainbat jenero biltegitzeko baldintzak. - Jeneroen txandakatze optimoa: stock minimoa, maximoa, operatiboa eta segurtasunekoa. - Inbentario fisikoa eta etengabeko inbentarioa. - Biltegia baloratzeko metodoak: FIFO eta PMP. - Biltegiarekin lotutako dokumentu-erregistroa. - Ekonomatuaren informatizazioa. - Lehengaiak pilatzeari dagokion dokumentazioa.
jarrerazkoak	- Lehengaiak pilatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. - Lehengaiak pilatzen bete-betean parte hartzea

MAKINAK, ONTZITERIA, LANABESAK ETA ERREMINTAK ERABILTzea

prozedurazkoak	- Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzea eta mantentzea. - Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak eraginkortasunez erabiltzea. - Makinaren erabilerako edo lehen mailako mantentzea (koipeztatzea, garbitzea eta bestelakoak).
kontzeptuzkoak	- Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak: - o Ezaugarriak. - o Aplikazioak. - o Kokapena. - o Banaketa.
jarrerazkoak	- Lanabesak eta tresneria prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Lanabesak eta tresneria prestatzean zorrotz eta arduraz jokatzeta. - Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

SUKALDARITZAN LEHENGAIK AURREZ ELABORATzea

prozedurazkoak	- Lehengaiak prestatzea eta garbitzea. - Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak hautatzea eta gauzatzea. - Ebaki espezifikoak eta/edo pieza izendatuak lortzea.
kontzeptuzkoak	- Jeneroen errendimendu-taulak: - o Oinarrizko ebakiak. - o Deskribapena, formatuak eta aplikazioak. - Lehengaien pieza eta/edo ebaki espezifikoak: - o Ezaugarriak. - o Aplikazioak. - Kontserbatzeko bitarteko prozedurak.
jarrerazkoak	- Lehengaiak aurrez elaboratzean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. - Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. - Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena

	babestekoa zorrotz betetzea.
--	------------------------------

LEHENGAIK LEHENGORATZEA	
prozedurazkoak	- Lehengaiak tresneria eta teknika egokiak hautatuta lehengoratzea.
kontzeptuzkoak	- Lehengoratzeko teknikak eta prozedurak. - Desizozteko prozesuak: - o Ezaugarriak. - o Aplikazioak. - Teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak, honakoen arabera: - o Lehengaiak. - o Temperatura. - o Aplikazio-denborak.
jarrerazkoak	- Lehengaiak lehengoratzean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Lehengaiak lehengoratzean zorrotz eta arduraz jokatzeko. - Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea.

JENERO GORDINAK, ERDIELABORATUAK ETA ELABORATUAK KONTSERBATZEA	
prozedurazkoak	- Ontziratze eta kontserbatze sistemak eta metodoak deskribatzea eta aztertzea. - Ontziratze eta kontserbatze teknikak gauzatzea.
kontzeptuzkoak	- Ontziratze eta kontserbatze metodoak. - Metodo bakoitzarekin lotutako tresneria. - Ontziratze eta kontserbatze teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.
jarrerazkoak	- Jeneroak kontserbatze prozesuetan ordena eta garbitasuna baloratzea. - Osasun- eta higiene-araua, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziak

Lehen asteetan beharrezkoa den laneko arriskuen prebentzioari buruzko prestakuntza eman beharko zaie ikasleei. Horretarako, burutuko diren eragiketekin lotutako arriskuak identifikatuko dira eta norberaren eta besteren oinarritzeko segurtasuneko prestakuntza emango zaie, istripuei eta/edo elikadura-intoxikazioei aurrea hartzeko.

Gainera, komenigarria izan daiteke kontzeptuzko edukiei lehentasuna emanez hasia modulua (moduluarekin zerikusia duen lanbide-terminologia, gela hotzeko tresneria,



makinak eta lanabesak, elaborazio eta aurretiazko elaborazio hotzen fitxa teknikoak, etab.), eta gero moduluarekin zerikusia duten eduki konplexuagoak lantzea.

Ondoren jeneroak biltegitratzeko prozesuari eta horren kontrolari helduko zaio. Eginkizun horretan, jeneroak hartzea, biltegitratzea eta banatzea bezalako oinarritzko eragiketak aztertuko dira, eragiketa horietariko bakoitza dagokion dokumentazioarekin lotuko da eta prozesu osoan ezarriko diren sailen arteko erlazioak identifikatuko dira.

Lantegietan egindako praktiketan, komenigarria da hasteko azalpen labur bat ematea egin behar diren zereginen eta aurretiazko elaborazioen antolamenduari eta sekuentziazioari buruz, zereginak egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adierazita.

Ondoren, beharrezkoak diren tresneria, lanabesak eta erremintak prestatu eta erabiliko dira, baita aurretiazko elaborazioak egiteko beharrezkoak diren lehengaiak eta jeneroak hautatu ere, guztia ezarritako prozedurei jarraiki eta aurreikusitako denboretan.

Elaborazio eta/edo aurretiazko elaborazio hotzak amaitu ondoren, horien kalitatea egiaztatuko da eta, akatsik izanez gero, horien sorburuak aztertu eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira.

Eskola bakoitza amaitu ondoren, hondakinak tratatu egingo dira, erabilitako tresneria, makinak eta lanabesak garbitu eta elaboratutako produktu guztiak eta erabili ez diren lehengaiak kontserbatuko dira. Lan horiek egitean osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa beteko dira.

2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakaslearen eginkizun nagusia da jarduera praktikoak behar bezala hautatzea, errazenetik zailenera sekuentziazatuta, eta jarduerak garatzen eta arian-arian trebeziak eskuratzen ikaslea gidatuko duten aurretiazko elaborazioak egitea. Adierazi bezala, komeni da jarduera errazenekin hastea, esate baterako lehengaiak hartzeari dagozkionak, barazkien oinarritzko ebakiak egitea edo ontziteria, lanabesak eta erremintak ezagutzea bezalakoak, ikaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko.

Modulua amaitzean ikasleek gai izan beharko dute lehengaiak eskatu eta hartzen direnetik banatu arte behar bezala kontrolatzeko eta haragi, arrain eta barazkien sukaldaritzako aurretiazko elaborazioak behar bezala egiteko eta ebaki espezifikoak eta pieza izendatuak lortzeko.

Irakasleak ikasleen ikasteko prozesuaren jarraipen hurbilekoa eta bana-banakoa egin behar du. Horretarako, kontrol-zerrenda batean, aurrerapenak eta zailtasunak idatziz jaso behar ditu sistematikoki.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

✓ Lehengaiak hartzea eta horien ezaugarri organoleptikoak eta aplikazioak bereiztea:

- Lehengaien kantitateak eta kalitateak egiaztatzea.
- Lehengaiak identifikatzea, etiketatuko informazioa aztertuta.
- Lehengaiak kontserbatzea eta/edo biltegitratzea.

✓ Lehengaiak pilatzea:

- Produktzioarekin lotutako dokumentuak, hala nola fitxa teknikoak, lan-aginduak eta bestelakoak aztertu eta lehengaien premiak ondorioztatzea.
- Antolamenduan ezarritako pilatze-dokumentazioa erabiltzea.

✓ Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzea:

- Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak aplikatzea eta eraginkortasunez erabiltzea.
- Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak mantentzea.
- ✓ Sukaldaritzan lehengaiak aurrez elaboratzea:
 - Jeneroen errendimendua baloratzea.
 - Manipulatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta/edo errazionatzeko teknikak ondorengo aplikazioaren edo erabileraren arabera hautatzea eta aplikatzea.
 - Ebaki izendatuak lortzea.
- ✓ Lehengaiak lehengoratzeko:
 - Teknikak lehengoratu behar den produktuaren ezaugarrien arabera hautatzea eta aplikatzea.
- ✓ Jenero gordinak, erdielaboratuak eta elaboratuak ontziratzea eta kontserbatzea:
 - Leku eta metodo egokiak zehaztea.
 - Hautatutako metodoak aplikatzea.
- ✓ Eragiketak gauzatzean arriskuak identifikatzea.
- ✓ Osasun- eta higiene-araudia betetzea:
 - Jeneroak eta aurrez elaboratutako produktuak baldintza egokietan kontserbatzea.
- ✓ Ordena eta garbitasuna lanak egitean:
 - Lan-eremua garbitzea, eta erabilitako materiala, erremintak eta tresneria jasotzea.
- ✓ Hondakinak sailkatu eta gaika biltzea, indarrean dagoen ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.



3. lanbide-modulua

SUKALDARITZAKO TEKNIKAK

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Sukaldaritzako teknikak
Kodea:	0047
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	330 ordu
Kurtsoa:	1.a
Irakasleen espezialitatea:	Sukaldaritza eta pastelgintza (Lanbide Heziketako irakasle tekniko)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC0261_2: Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea.
Helburu orokorrak:	1.a / 3.a / 5.a / 6.a / 7.a / 9.a / 10.a / 11.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
- Egosteko teknikak deskribatu eta sailkatu ditu.
- Egosteko teknikak identifikatu ditu eta hainbat jenerori aplikatzeko aukerekin erlazionatu ditu.
- Egosteko teknikak garatu aurreko premiak erlazionatu eta zehaztu ditu.
- Teknika bakoitza aplikatzeko fase eta modu bereizgarriak identifikatu ditu.
- Egosteko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- Lortutako emaitzen arabera egon daitezkeen hautabideak bereizi ditu.
- Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2. Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak prestatzen ditu, prozedura guztiak ezagutu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatu eta sailkatu ditu.
- Hondoak, saltsak eta aplikazio ugariko beste zenbait oinarritzko elaborazio egiteko prozedurak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak lortzeko prozedurak egin ditu, ezarritako prozedurei jarraiki.

- d) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- e) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3. Sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak prestatzen ditu, prozedura guztiak identifikatu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Beharrezkoa den informazioa behar bezala interpretatu du.
- b) Erabilitako lehengaien errendimendu-fitxak abiapuntutzat hartuta, jeneroen kostu-dokumentua eta sukaldaritzako elaborazioen balorazioa behar bezala egin ditu.
- c) Elaborazioak garaiz eta taxuz garatzeko beharrezkoak diren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak egin ditu.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak lortzeko zereginak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Langunea garbi eta ordenatuta mantendu du prozesuak iraun duen bitartean.
- g) Teknikaren erabilera prozesatu beharreko elikagaiaren arabera justifikatu du.
- h) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4. Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egiten ditu eta elaborazio motarekin eta aurkezpen-formarekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hornigaiak eta dekorazioak eta izan ditzaketen aplikazioak deskribatu eta sailkatu ditu.
- b) Hornigaiak eta dekorazioak zehaztu ditu eta horiek osagarritzat dituen elaboraziora egokitu ditu.
- c) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Hornigaiak eta dekorazioak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

5. Akaberak eta aurkezpenak egiten ditu, eta horiek sukaldaritzako elaborazioaren azken emaitzan duten garrantzia baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elaborazioa osatzen duten elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- b) Elaborazioaren elementuak irizpide estetikoari jarraiki antolatu ditu.
- c) Produktu erdielaboratuak eta/edo burutuak ontziratzeke eta kontserbatzeko beharrezkoak diren teknikak ezarritako prozedurei jarraiki identifikatu, justifikatu eta aplikatu ditu.
- d) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- e) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

6. Sukaldaritzako zerbitzua garatzen du, eta bezeroen gogobetetasunean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:



- Zerbitzu motak eta horien ezaugarriak identifikatu ditu.
- Produktuak zerbitzu-baldintza optimoetan mantendu ditu.
- Zerbitzua garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- Zerbitzuaren eskakizunekin erlazonatutako dokumentazioa interpretatu du.
- Zerbitzua garatzean nahitaez gauzatzeakoak diren elaborazioak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- Elaborazioaren elementuak irizpide estetikoari jarraiki antolatu ditu.
- Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

c) Edukiak

EGOSTEKO TEKNIKAK GAUZATZEA	
prozedurazkoak	- Egosteko teknikak identifikatzea eta hainbat jenerori aplikatzea. - Egosteko hainbat teknika ezarritako prozeduren arabera gauzatzea.
kontzeptuzkoak	- Erlazonatutako lanbide-terminologia. - Egosteko teknikak. Hedatzea, kontzentratzea eta bestelakoak: ezaugarriak. - Prozesuaren fase esanguratsuak: aplikazioak.
jarrerazkoak	- Egosteko teknikak gauzatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. - Egosteko teknikak gauzatzean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

APLIKAZIO UGARIKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK PRESTATZEA	
prozedurazkoak	- Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. - Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. - Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea.
kontzeptuzkoak	- Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak. Oinarrizko hondoak, hondo osagarriak, saltsak. - Ezaugarriak. - Sailkapena. - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. - Saltsa konplexuetarako aplikazioak: haragi-platerak bustitzea, arrainak, eta hornigaiak.
jarrerazkoak	- Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. - Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. - Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. - Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa betetzea.

SUKALDARITZAKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK PRESTATZEA	
prozedurazkoak	- Jeneroen kostu-dokumentua egitea. - Egin beharreko lanak antolatzea eta sekuentziatzea. - Teknikak prozesatu beharreko jeneroen arabera aplikatzea. - Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak prestatzea.
kontzeptuzkoak	- Lehengaien errendimendu-fitxak. - Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak: - o Sailkapena eta eskema. - o Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. - o Lortzen diren emaitzak.
jarrerazkoak	- Sukaldaritzako elaborazioak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko. - Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. - Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

HORNIGAIK ETA DEKORAZIO ELEMENTUAK EGITEA	
prozedurazkoak	- Hornigaiak eta dekorazioak ezarritako prozeduren arabera egitea. - Sukaldaritzako elaborazioei hornigaiak eta dekorazioak aplikatzea.
kontzeptuzkoak	- Hornigaiak eta dekorazioak: - o Sailkapena: sinpleak eta konposatuak. - o Ezaugarriak. - o Aplikazioak eta osagarri izan ohi dituzten elaborazioak.
jarrerazkoak	- Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egitean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Ezarritako arau eta protokoloekin arduraz jokatzeko. - Zereginak gauzatzen bete-betean parte hartzea. - Hornigai eta dekorazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

AKABERAK ETA AURKEZPENAK EGITEA	
prozedurazkoak	- Akabera eta aurkezpenak sukaldaritzako aplikazioen arabera egitea. - Akabera eta aurkezpenak baloratzea eta/edo zuzentzea.
kontzeptuzkoak	- Aurkezpenak eta akabera egiteko irizpide estetikoak.
jarrerazkoak	- Akabera eta aurkezpenak egitean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Zereginak gauzatzen bete-betean parte hartzea. - Akabera eta aurkezpenetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea eta emaitzak baloratzea.

**SUKALDARITZAKO ZERBITZUA GARATZEA**

prozedurazkoak	- Sukaldaritzako zerbitzua antolatzeko eskakizunak interpretatzea. - Sukaldaritzako zerbitzua ezarritako prozedurei jarraiki egitea, produktuak baldintza optimoetan mantenduta, bezeroen itxaropenentzako modu gogobetegarrian.
kontzeptuzkoak	- Zerbitzu motak bezero kopuruaren, lokalaren, gertaeraren, instalazioen eta bezero motaren arabera.
jarrerazkoak	- Sukaldaritzako zerbitzuan ordena eta garbitasuna baloratzea. - Sukaldaritzako zerbitzuan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera aktiboa eta errespetuzkoa izatea. - Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. - Sukaldaritzako zerbitzuan osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziazioa

Lehen asteetan beharrezkoa den laneko arriskuen prebentzioari buruzko prestakuntza eman beharko zaie ikasleei. Horretarako, burutuko diren eragiketekin lotutako arriskuak identifikatuko dira eta norberaren eta besteren oinarrizko segurtasuneko prestakuntza emango zaie, istripuei eta/edo elikadura-intoxikazioei aurrea hartzeko.

Gainera, komenigarria izan daiteke kontzeptuzko edukiak jorratuz hastea modulua (lanbide-terminologia, sukaldeko makineria eta ontziteria, fabrikazioko fitxa teknikoak (errezetak), etab.), eta gero sukaldaritzako teknikekin zerikusia duten eduki konplexuagoak lantzea.

Lantegietan egindako praktketan, komenigarria litzateke hasteko azalpen labur bat ematea egin behar diren zereginen antolamenduari eta sekuentziazioari buruz, eta azalpen laburrak ematea garatuko diren errezeta eta elaborazioei buruz, horiek egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adierazita.

Ondoren, beharrezkoak diren tresneria, lanabesak eta erremintak prestatu eta erabiliko dira, baita elaborazioak egiteko beharrezkoak diren lehengaiak eta jeneroak hautatu ere, guztia ezarritako prozedurei jarraiki eta aurreikusitako denboretan.

Elaborazioak amaitu ondoren, horien kalitatea egiaztatuko da eta, akatsik izanez gero, horien sorburuak aztertu eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira.

Eskola bakoitza amaitu ondoren, hondakinak tratatu egingo dira, lanabesak, erremintak eta tresneria garbitu eta elaboratutako produktu guztiak eta erabili ez diren lehengaiak kontserbatuko dira. Lan horiek egitean osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa beteko dira.

2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakaslearen eginkizun nagusia da jarduera praktikoak behar bezala hautatzea, errazenetik zailenera sekuentziazatuta, eta jarduerak garatzen eta arian-arian trebeziak eskuratzen ikaslea gidatuko duten fabrikazioko fitxa teknikoak (errezetak) jarraipena egitea. Adierazi bezala, komeni da elaborazio errazeneekin hastea, ikaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko.

Irakasleak ikasleen ikasteko prozesuaren jarraipen hurbilekoa eta bana-banakoa egin behar du. Horretarako, kontrol-zerrenda batean, aurrerapenak eta zailtasunak idatziz jaso behar ditu sistematikoki.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Egosteko teknikak gauzatzea:
 - Egosteko teknikak identifikatzea eta ezaugarritzea.
 - Teknika egokiak hautatzea aplikazioaren arabera.
 - Tresneria eta lanabes egokiak hautatzea.
 - Kantitate eta tenperatura egokiak erabiltzea.
 - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta, beharrezkoa izanez gero, neurri zuzentzaileak aplikatzea.
- ✓ Aplikazio ugariako oinarritzko elaborazioak prestatzea:
 - Sukaldeko tresneria, erreminta eta lanabes egokiak hautatzea.
 - Sukaldaritzako teknikak jeneroen eta egin beharreko elaborazioen arabera aplikatzea.
 - Aplikazio ugariako oinarritzko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea.
- ✓ Sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak prestatzea:
 - Jeneroen kostu-dokumentua egitea.
 - Lanak antolatzea eta sekuentziazatzea.
 - Sukaldaritzako teknikak jeneroen eta egin beharreko elaborazioen arabera aplikatzea.
 - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta, beharrezkoa izanez gero, neurri zuzentzaileak aplikatzea.
- ✓ Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egitea:
 - Hornigaiak eta dekorazioak identifikatzea, eta elaborazio motarekin eta aurkezpen-formarekin erlazionatzea.
 - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta, beharrezkoa izanez gero, neurri zuzentzaileak aplikatzea.
- ✓ Akaberak eta aurkezpenak egitea, eta horiek sukaldaritzako elaborazioaren azken emaitzan duten garrantzia baloratzea:
 - Akaberak eta aurkezpenak egiteko irizpide estetikoak aplikatzea.
- ✓ Sukaldaritzako zerbitzua garatzea, eta bezeroen gogobetetasunean dituen inplikazioak baloratzea:
 - Zerbitzu aurrekoa antolatzea; "mise en place".
 - Sukaldaritzako produktuak baldintza optimoetan mantentzea.
 - Zerbitzuko erritmoa eta denbora betetzea.
- ✓ Eragiketak gauzatzean arriskuak identifikatzea.
- ✓ Osasun- eta higiene-araudia betetzea:



- Jeneroak eta sukaldaritzako produktuak baldintza egokietan kontserbatzea.
- ✓ Ordena eta garbitasuna lanak egitean:
 - Lan-eremua garbitzea, eta erabilitako materiala, erremintak eta tresneria jasotzea.
- ✓ Hondakinak sailkatu eta gaika biltzea, indarrean dagoen ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.

4. lanbide-modulua

PASTELGINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO OINARRIZKO PROZESUAK

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak
Kodea:	0026
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	165 ordu
Kurtsoa:	1.a
Irakasleen espezialitatea:	Sukaldaritza eta pastelgintza (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa) Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
Helburu orokorrak:	1.a / 3.a / 5.a / 6.a / 8.a / 9.a / 11.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazio-tresneria prest jartzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- Produkzioarekin lotutako dokumentuetan jasotako informazioa interpretatu du.
- Egin behar den elaborazio motaren arabera beharrezkoak diren lanabesak, erremintak eta tresneria identifikatu ditu.
- Makineria abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu.
- Pastelgintzan eta gozogintzan erabiltzeko lehengai espezifikokoak, horien ezaugarriak eta aplikazio ohikoenak ezagutu ditu.
- Lehengaiak eskatu eta langunera eraman ditu eta langunea prestatu du, ezarritako prozedurei jarraiki.
- Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- Horren beharra duten lehengaiak lehengoratzeko premiak hauteman ditu.
- Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

2. Aplikazio ugariko oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osaera justifikatzen du.



Ebaluazio-irizpideak:

- Ore eta pasta motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatu eta ezaugarritu ditu.
- Oreak eta pastak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritu ditu.
- Oinarrizko oreak eta pastak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak bereizi ditu eta gauzatu egin ditu.
- Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- Hainbat ore mota egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte hotzeko tratamendu bidez kontserba daitekeen oreia identifikatu du.
- Lortutako ore eta pasten ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- Lortu beharreko produktuaren arabera behar diren forma eta tamaina dituen moldean isuri du oreia.
- Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3. Xarabeak, estalkiak, betegarriak eta bestelako elaborazioak lortzen ditu, eta elaborazio-teknikak deskribatu eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Mota guztietako betegarriak, kremak, bainuak, estalkiak eta abar beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatu eta ezaugarritu ditu.
- Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak eta abar lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritu ditu.
- Produktu bakoitzaren formulazioa interpretatu du.
- Osagai bakoitzaren funtzioa identifikatu du.
- Produktu guztietarako formulazioa doitu du eta elaboratu beharreko produktuetarako osagaiak gehitzeko sekuentziari jarraitu dio.
- Elaborazio bakoitzaren tenperatura, jariakortasuna eta egosketa kontrolatu ditu.
- Lortutako produktuen ezaugarriak elaborazio-zehaztapenekin kontrastatu ditu.
- Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4. Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatu ditu.
- Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesua identifikatu du.
- Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatu ditu.
- Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.

- g) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

c) Edukiak

PASTELGINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO TRESNERIA ETA INSTALAZIOAK PREST JARTZEA	
prozedurazkoak	- Makineria abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egitea. - Lehengaiak eskatzea eta langunera eramatea eta langunea prestatzea. - Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. - Horren beharra duten lehengaiak lehengoratzeko.
kontzeptuzkoak	- Lehengaiz hornitzeko eta horiek banatzeko prozesuak. - Egin behar den elaborazio motaren arabera beharrezkoak diren lanabesak, erremintak eta tresneria. - Pastelgintzan eta gozogintzan erabiltzeko lehengai espezifikoak; horien ezaugarriak eta aplikazio ohikoenak.
jarrerazkoak	- Sektoreko joerei behatzeko eta informazioa biltzeko interesa izatea. - Antolamendu-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea. - Aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

APLIKAZIO UGARIKO OREAK ETA PASTAK LORTZEA	
prozedurazkoak	- Oinarrizko oreak eta pastak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzea eta sekuentziatzea. - Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
kontzeptuzkoak	- Hainbat ore mota ezarritako prozedurei jarraiki egitea. - Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatzea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak egiaztatzea. - Ore eta pasta motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera: sable, choux, hostorea, bizkotxoa. - Oreak eta pastak egoste, irabiatze eta oratze bidez lortzeko hainbat metodo, teknika eta prozesu.
jarrerazkoak	- Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.



BETEGARRIAK, KREMAK, XARABEAK, ESTALKIAK ETA BESTELAKO ELABORAZIOAK LORTZEA

prozedurazkoak	- Elaborazio-prozesuetan fase guztiak antolatzea eta sekuentziaztea. - Hainbat krema, betegarri, bainu eta estalki mota ezarritako prozedurei jarraiki egitea. - Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatzea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.
kontzeptuzkoak	- Betegarri motak. Kremak, bainuak, estalkiak eta bestelakoak: - o Espezifikotasunak. - o Aplikazioak. - Esnegainak, pastel-kremak, estalki-txokolateak. - Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak, irabiakiak eta bestelakoak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak.
jarrerazkoak	- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea. - Zereginak gauzatzen bete-betean eta modu asertiboan parte hartzea.

OKINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO PRODUKTUAK DEKORATZEA

prozedurazkoak	- Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. - Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren ezaugarrien arabera gauzatzea. - Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.
kontzeptuzkoak	- Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak. - Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesuak; oreak desizoztea. - Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak.
jarrerazkoak	- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea. - Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziazioa

Lehen asteetan beharrezkoa den laneko arriskuen prebentzioari buruzko prestakuntza eman beharko zaie ikasleei. Horretarako, burutuko diren eragiketekin lotutako arriskuak

identifikatuko dira eta norberaren eta besteren oinarritzko segurtasuneko prestakuntza emango zaie, istripuei eta/edo toxiinfekzioei aurrea hartzeko.

Gainera, komenigarria izan daiteke kontzeptuzko edukiak jorratuz hastea modulua (lanbide-terminologia, pastelgintzako makineria eta lanabesak, fabrikazioko fitxa teknikoak (errezetak), etab.), eta gero pastelgintzako elaborazioekin zerikusia duten eduki konplexuagoak lantzea.

Lantegietan egindako praktketan, komenigarria litzateke hasteko azalpen labur bat ematea egin behar diren zereginen antolamenduari eta sekuentziazioari buruz, eta azalpen laburrak ematea garatuko diren errezeta eta elaborazioei buruz, horiek egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adierazita.

Ondoren, beharrezkoak diren tresneria, lanabesak eta erremintak prestatu eta erabiliko dira, eta elaborazioak egiteko beharrezkoak diren lehengaiak eta jeneroak hautatu, guztia ezarritako prozedurei jarraiki eta aurreikusitako denboretan.

Elaborazioak amaitu ondoren, horien kalitatea egiaztatuko da eta, akatsik izanez gero, horien sorburuak aztertu eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira.

Eskola bakoitza amaitu ondoren, hondakinak tratatu egingo dira, lanabesak, erremintak eta tresneria garbitu eta elaboratutako produktu guztiak eta erabili ez diren lehengaiak kontserbatuko dira. Lan horiek egitean osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa beteko dira.

Orientabide modura, honakoa litzateke modulu honetako praktiken sekuentziaziorik logikoena:

- Oinarritzko ore irabiatuekin hasiko gara.
- Ondoren, gauzatzeko errazak diren orekin jarraituko dugu eta gero konplexuagoei ekingo diegu. Ore horiek bizkotxo arinen modukoak (sacher) izango dira.
- Gero sable ore bezalako ore hautsiak egingo dira.
- Konplexutasun handiagoko ore eta pastak, hala nola hostoreak eta galdarraztatuak, eta mahuka-pastak. Betegarriak, estalkiak, dekorazio-elementuak eta bestelakoak egitea eta handitzea.
- Dekorazioak.

2) Alderdi metodologikoak

Modulu hau batik bat praktikoa da, eta bertan irakaslearen eginkizun nagusia da jarduerak behar bezala hautatzea, errazenetik zailenera sekuentziazatuta, eta jarduerak garatzen eta arian-arian trebeziak eskuratzen ikaslea gidatuko duten fabrikazioko fitxa teknikoen (errezetak) jarraipena egitea. Adierazi bezala, komeni da elaborazio errazenekin hastea, ikaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko.

Irakasleak ikasleen ikasteko prozesuaren jarraipen hurbilekoa eta bana-banakoa egin behar du. Horretarako, kontrol-zerrenda batean, aurrerapenak eta zailtasunak idatziz jaso behar ditu sistematikoki.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

✓ Hainbat ore eta pasta egitea eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzea:

- Oreak eta pastak identifikatzea eta hautatzea.
- Elaborazio-teknikak ezarritako prozeduren arabera gauzatzeko, lanabesak, tenperaturak eta abar egoki hautatuta.
- Lortutako emaitzak egiaztatzea.



- ✓ Hainbat betegarri, krema eta aplikazio ugariko bestelako elaborazioak egitea:
 - Pastelgintzako tresneria, erremintak eta lanabesak hautatzea.
 - Teknika zuzenak aplikatzea kantitate, denbora eta tenperaturei dagokienez.
 - Lortutako emaitzak ore eta pastei aplikatzea.
- ✓ Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak prestatzea:
 - Sukaldaritzako oinarrizko eragiketak egitea.
 - Kantitate, denbora eta tenperaturei dagozkien parametroak erregulatzea.
- ✓ Dekorazio-elementuak egitea eta elaborazio motarekin eta aurkezpen-formarekin erlazionatzea.
- ✓ Akaberak eta aurkezpenak egitea, eta horiek sukaldaritzako elaborazioaren azken emaitzan duten garrantzia baloratzea.
- ✓ Pastelgintzako zerbitzua garatzea, eta bezeroen gogobetetasunean dituen inplikazioak baloratzea.
- ✓ Eragiketak gauzatzean arriskuak identifikatzea:
 - Osasun- eta higiene-araudia betetzea.
- ✓ Ordena eta garbitasuna lanak egitean:
 - Lan-eremua garbitzea, eta erabilitako materiala, erremintak eta tresneria jasotzea.
- ✓ Hondakinak sailkatu eta gaika biltzea, indarrean dagoen ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.

5. lanbide-modulua

SUKALDARITZAKO PRODUKTUAK

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Sukaldaritzako produktuak
Kodea:	0048
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	294 ordu
Kurtsoa:	2.a
Irakasleen espezialitatea:	Sukaldaritza eta pastelgintza (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC0262_2: Mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.
Helburu orokorrak:	1.a / 3.a / 5.a / 6.a / 7.a / 8.a / 9.a / 10.a / 11.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Ahozko edo idatzizko informazioa aztertu eta sukaldaritzako produkzio-prozesuak eta zerbitzukoak antolatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Sukaldaritzako produkzioaren eta zerbitzuaren esparruak ezaugarritu ditu.
- Sukaldaritzako produkzioaren eta zerbitzuaren faseak zehaztu eta sekuentziatu ditu.
- Lehengaien premiak eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatu ditu.
- Sukaldaritzako taldearen gainerakoarekin koordinatzeko egon daitezkeen premiak kontuan hartu ditu.
- Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutu du.
- Kontserbatzeko bitarteko prozedurak zehaztu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztu ditu prozesuak.
- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa antolamenduaren esparrutik baloratu ditu.

2. Ezarritako sukaldaritzako produktuak egiten ditu, teknika tradizionalak eta aurreratuak hautatuta eta aplikatuta.



Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako teknika aurreratuak identifikatu ditu.
- b) Teknika horiek produkzio-esparruetan duten garrantzia baloratu du.
- c) Teknikak hainbat lehengaitan izan ditzaketen aplikazioekin erlazionatu ditu.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Sukaldaritzako teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- g) Produktuaren azken ezaugarriak egiaztatu eta baloratu ditu.
- h) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3. Sukaldaritzako produktuak egiten ditu lehengai-multzo bat abiapuntutzat hartuta, dauden hautabideak ebaluatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Emandako lehengai-multzo bat abiapuntutzat hartuta, sukaldaritzako hainbat produktu proposatu ditu.
- b) Baliabideak aprobetxatzeko aukera baloratu du.
- c) Elementuak elkarrekin zentzuz konbinatzen dituzten elaborazioak diseinatu ditu.
- d) Proposatutako lehengaiak eta azken emaitzak kontuan harturik, teknika egokiak ondorioztatu eta erlazionatu ditu.
- e) Produktuak garaiz eta taxuz garatzeko beharrezkoak diren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak egin ditu.
- f) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- g) Sukaldaritzako produktuak lortzeko zereginak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- h) Produktuaren azken ezaugarriak egiaztatu eta baloratu ditu.
- i) Kurtsoan/zikloan zehar egindako elaborazio guztiak biltzen dituen errezeta-liburua egin du.
- j) Kontserbatzeko bitarteko eta azken prozedurak garatu ditu, lortutako produktuen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- k) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4. Elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako platerak egiten ditu, egoera bakoitzaren berezko ezaugarriak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mota guztietako elikadura-premia espezifikoak ezagutu ditu.
- b) Elikadura-premia espezifiko bakoitzean baztertutako elikagaiak identifikatu ditu.
- c) Ordezkoak izan daitezkeen produktuak ezagutu ditu.
- d) Platerak ezarritako prozedurei jarraiki eta baztertutako elikagaiekin gurutzatzea saihestuz egin ditu.
- e) Manipulazio/prestaketa desegokiak izan ditzakeen ondorioak baloratu ditu.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

c) Edukiak

PRODUKZIO PROZESUAK ANTOLATZEA	
prozedurazkoak	- Sukaldaritzako zerbitzua antolatzea eta sekuentziatzea. - Sukaldaritzako taldeak koordinatzea. - Lehengaien premiak ondorioztatzea.
kontzeptuzkoak	- Sukaldaritzako produkzioa eta zerbitzua: esparruak eta ezaugarriak.
jarrerazkoak	- Produkzio-prozesuen faseetan ordena eta garbitasuna baloratzea. - Produkzio-prozesuetan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. - Talde-lanetan elkertasunez parte hartzea, hainbat lan motatarako organigrama egokiak planteatuta.

SUKALDARITZAKO OINARRIZKO PRODUKTUAK EGITEA	
prozedurazkoak	- Produkzioarako beharrezkoak diren elementu guztiak egiaztatzea. - Sukaldaritzako teknikak produktuen ezaugarrien arabera hautatzea. - Sukaldaritzako produktuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea. - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta baloratzea.
kontzeptuzkoak	- Sukaldaritzaren bilakaera eta historia. - Tekniken eta sukaldaritzako oinarrizko produktuen arteko erlazioa: - o Lurraldeko sukaldaritzak. - o Nazioko eta nazioarteko sukaldaritzaren aniztasuna. - Euskal sukaldaritzak eta nazioarteko testuinguruan duen esangura. - Teknologia berriak: - o Deskribapena. - o Azterketa.
jarrerazkoak	- Sukaldaritzako produktuak egitean ordena eta garbitasuna baloratzea. - Sukaldaritzako produktuak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. - Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. - Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.

SUKALDARITZA SORTZAILEKO ETA EGILE SUKALDARITZAKO PRODUKTUAK EGITEA	
prozedurazkoak	- Proposatutako lehengaiak eta emaitzak kontuan harturik, teknikak ondorioztatzea eta erlazionatzea. - Lanak antolatzea eta sekuentziatzea. - Sukaldaritzako produktuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea, baliabideen aprobetxamendua maximizatuta. - Produktuaren azken ezaugarriak egiaztatzea eta baloratzea.
kontzeptuzkoak	- Elaborazioak diseinatzea eta konbinatzea: transformazio fisiko-kimikoak. - Elaborazioen fitxa teknikoak, errezeta-liburuak: - o Faseak. - o Teknikak. - o Funtsezko puntuak.



jarrerazkoak	- Sukaldaritzako produktuak egitean zorrotz eta arduraz jokatzeara. - Sukaldaritzako produktuetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. - Sukaldaritzako produktuak egitean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.
--------------	--

ELIKADURA PREMIA ESPEZIFIKOAK DITUZTEN PERTSONENTZAKO PLATERAK EGITEA

prozedurazkoak	- Elikadura-premia espezifikoak eta baztertutako elikagaiak identifikatzeara. - Elikadura-premia espezifikoetarako platerak egitea, ezarritako prozedurei jarraiki eta kutsadura gurutzatuak saihestuta.
kontzeptuzkoak	- Elikadura-premia espezifikoak: - o Ezaugarriak. - o Baztertutako elikagaiak / ordezeko produktuak. - o Arriskuak eta kontrol-puntu kritikoak. - o Manipulazio/prestaketa desegokiaren ondorioak. - Elikadura-premia espezifikoetarako dietak.
jarrerazkoak	- Prozesuaren faseetan ordena eta garbitasuna baloratzea - Elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako platerak egitean zorrotz eta arduraz jokatzeara, elaborazioetan arriskuak saihestuta eta puntu kritikoak kontrolatuta. - Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziazioa

Komenigarria izan daiteke kontzeptuzko edukiak jorratuz hastea modulua, eta gero sukaldaritzako elaborazio eta produktuekin zerikusia duten eduki konplexuagoak lantzea. Halaber, lantegian egingo diren elaborazioak azaldu beharko zaizkie ikasleei, eta fabrikazio-fitxak eman, beharrezkoak diren ahozko azalpen guztiekin batera.

Lantegietan egindako praktiketan, komenigarria izango da hasteko azalpen labur bat ematea egin behar diren zereginen antolamenduari eta sekuentziazioari buruz, eta azalpen laburrak ematea garatuko diren errezeta eta elaborazioei buruz, horiek egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adierazita.

Ondoren, beharrezkoak diren tresneria, makinak eta lanabesak prestatu eta erabiliko dira, baita elaborazioak egiteko beharrezkoak diren lehengaiak eta jeneroak hautatu ere, guztia ezarritako prozedurei jarraiki eta aurreikusitako denboretan.

Elaborazioak amaitu ondoren, horien kalitatea egiaztatuko da eta, akatsik izanez gero, horien sorburuak aztertu eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira. Gainera, hautabide desberdinak planteatuko dira elaborazioetan, horien formulazioari, aplikatutako teknikei, hornigaiari, dekorazioari eta abar dagokienez.

Eskola bakoitza amaitu ondoren, hondakinak tratatu egingo dira, lanabesak, erremintak eta tresneria garbitu eta elaboratutako produktu guztiak eta erabili ez diren lehengaiak kontserbatuko dira. Lan horiek egitean osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa beteko dira.

2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakaslearen eginkizun nagusia da jarduera praktikoak behar bezala hautatzea, errazenetik zailenera sekuentziatuta, eta jarduerak garatzen eta arian-arian trebeziak eskuratzen ikaslea gidatuko duten fabrikazioko fitxa teknikoen (errezetak) jarraipena egitea. Adierazi bezala, komeni da elaborazio errazenekin hastea, ikaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko.

Irakasleak ikasleen ikasteko prozesuaren jarraipen hurbilekoa eta bana-banakoa egin behar du. Horretarako, kontrol-zerrenda batean, aurrerapenak eta zailtasunak idatziz jaso behar ditu sistematikoki.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Sukaldaritzako produkzio-prozesuak eta zerbitzukoak antolatzea:
 - Faseak eta eragiketa-sekuentzia zehaztea.
 - Sukaldaritzako taldeak koordinatzea.
 - Egosteko teknikak, hornigaiak eta abar hautatzea.
- ✓ Sukaldaritzako teknika aurreratuak erabiltzea:
 - Teknikak identifikatzea eta ezaugarritzea.
 - Sukaldaritzako tresneria, erremintak eta lanabesak hautatzea.
 - Egosteko teknikak ezarritako prozeduren arabera gauzatzea, lanabesak, tenperaturak eta abar egoki hautatuta.
 - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta, beharrezkoa izanez gero, neurri zuzentzaileak aplikatzea.
- ✓ Sukaldaritzako produktuak egitea lehengai-multzo bat abiapuntutzat hartuta:
 - Teknikak hautatzea eta aplikatzea.
 - Kontserbatzeko eta/edo lehengoratzeko bitarteko prozedurak aplikatzea.
 - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta, beharrezkoa izanez gero, neurri zuzentzaileak aplikatzea, eta elaborazioak azkenean prest jartzea.
 - Elaborazioetarako hautabideak baloratzea eta, bidezkoa bada, hautabide horiek egitea.
- ✓ Elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako platerak egitea:
 - Elikadura-premia bereziak identifikatzea eta ezaugarritzea.
 - Baztertutako elikagaiak identifikatzea eta horien ordeko produktuak proposatzea.
 - Arriskuak aztertzea eta kontrolatzea.
 - Behar bezala manipulatzeko eta kutsadura gurutzatua saihestea.
- ✓ Eragiketak gauzatzean arriskuak identifikatzea:
 - Osasun- eta higiene-araudia betetzea.
 - Jeneroak eta sukaldaritzako produktuak baldintza egokietan kontserbatzea.
- ✓ Ordena eta garbitasuna lanak egitean:
 - Lan-eremua garbitzea, eta erabilitako materiala, erremintak eta tresneria jasotzea.
 - Hondakinak sailkatu eta gaika biltzea, indarrean dagoen ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.



6. lanbide-modulua:

JATETXE-ARLOKO POSTREAK

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Jatetxe-arloko postreak
Kodea:	0028
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	168 ordu
Kurtsoa:	2.a
Irakasleen espezialitatea:	Sukaldaritza eta pastelgintza (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa) Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.
Helburu orokorrak:	1.a / 3.a / 5.a / 6.a / 8.a / 10.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Jatetxe arloko postreak egiteko lanak antolatzen ditu fitxa teknikoak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- Produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak interpretatu ditu.
- Produkzioaren faseak zehaztu eta sekuentziatu ditu.
- Lehengaien eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatu ditu.
- Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutu du.
- Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztu ditu prozesuak.
- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa antolamenduaren esparrutik baloratu ditu.

2. Frutazko postreak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- Frutazko postre motak ezaugarritu ditu eta aplikatzeko aukerekin erlazionatu ditu.
- Frutazko postreak egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak bereizi ditu eta gauzatu egin ditu.
- Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

- d) Frutazko hainbat postre egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3. Esnezko postreak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Esnezko postre motak ezaugarritu ditu.
- b) Formulazioa errespetatuta elaboratzeko prozesuaren faseak bereizi ditu.
- c) Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatu ditu.
- d) Esnezko hainbat postre egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4. Postre frijituak eta zartaginekoak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Postre frijitu eta zartaginekoen motak ezaugarritu ditu.
- b) Elaborazio-prozesuaren faseak bereizi ditu.
- c) Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatu ditu.
- d) Hainbat postre frijitu eta zartagineko egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

5. Izozkiak eta sorbeteak egiten ditu, faseak identifikatuta eta sekuentziazatuta eta metodoak eta teknikak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Izozki eta sorbete motak ezaugarritu ditu.
- b) Izozki eta sorbeteen lehengai espezifikoak identifikatu ditu.
- c) Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereizi ditu.
- d) Izozkiak eta sorbeteak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- e) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

6. Erdihotzak egiten ditu, prozedurak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erdihotz motak ezaugarritu ditu.
- b) Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereizi ditu.
- c) Erdihotzak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egin ditu.
- d) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- e) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.



- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

7. Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak abiapuntutzat hartuta, platereratutako postreak aurkezten ditu, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesua identifikatu du.
- Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- Aurkezteko eta dekoratzeko teknikak azken produktuaren ezaugarrien eta aplikazioen arabera gauzatu ditu.
- Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak identifikatu eta erlazionatu ditu.
- Elaborazioaren elementuak irizpide estetikoari eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatu ditu.
- Kontsumitzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

c) Edukiak

JATETXE ARLOKO POSTREAK EGITEKO ANTOLAMENDUA	
prozedurazkoak	- Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztea prozesuak. - Produkzio-faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko diagramak egitea.
kontzeptuzkoak	- Jatetxe arloko postreak: - Deskribapena. - Ezaugarritzea. - Sailkapena. - Aplikazioak. - Produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak. - Produkzioaren faseak. - Lehengaiak, tresneria, lanabesak, erremintak eta abar.
jarrerazkoak	- Ordenak eta garbitasunak lanaren martxa onean duten garrantzia ezagutzea. - Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa antolamenduaren esparrutik baloratzea.

FRUTAZKO POSTREAK EGITEA

prozedurazkoak	- Frutazko postreak egiteko prozesuaren faseak antolatzea eta sekuentziatzea. - Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. - Frutazko hainbat postre egitea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.
----------------	--

kontzeptuzkoak	- Frutazko postreak: mazedoniak, konpotak, fruta erreak, garreztatuak. - Frutazko postreak gauzatzeko prozesuak.
jarrerazkoak	- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa errespetatzea. - Parte-hartze positiboa, zereginak aberastuko dituzten ideiak eta iruzkinak eginez.

ESNEZKO POSTREAK EGITEA

prozedurazkoak	- Formulazioa errespetatuta elaboratzeko prozesuaren faseak bereiztea. - Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatzea. - Esneko hainbat poste egitea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.
kontzeptuzkoak	- Esneko poste motak: natillak, budinak, kremak. - Esneko postreak egiteko prozesuak. - Izozkiak eta sorbeteak egiteko prozesuak.
jarrerazkoak	- Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartuta egitea. - Portaera asertiboa eta jarrera positiboa izatea.

POSTRE FRIJITUAK ETA ZARTAGINEKOAK EGITEA

prozedurazkoak	- Elaborazio-prozesuaren faseak identifikatzea. - Elaborazio-prozesuaren funtsezko puntuak identifikatzea. - Hainbat poste frijitu eta zartagineko egitea ezarritako prozedurei jarraiki. - Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.
kontzeptuzkoak	- Poste frijitu eta zartaginekoen motak: esne frijituak, torradak, kauserak. - Poste frijituak eta zartaginekoak gauzatzeko prozesuak.
jarrerazkoak	- Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartuta egitea. - Ideiak planteatzea eta taldeko kideekin lankidetzan estuan jardunez parte hartzea.

IZOZKIAK ETA SORBETEA EGITEA

prozedurazkoak	- Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereiztea. - Izozkiak eta sorbeteak ezarritako prozedurei jarraiki egitea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.
kontzeptuzkoak	- Izozki eta sorbete motak, kremak, esnekiak. - Formulazioak.



	- Lehengaiak. - Aurkezpen-prozesuak.
jarrerazkoak	- Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartuta egitean zorrotz jokatzeari. - Kostuak minimizatzeko lan-modu egokiak garatzean jarrera proaktiboa izatea.

ERDIHOTZAK EGITEA

prozedurazkoak	- Elaborazio-prozesuetan faseak eta funtsezko puntuak bereiztea. - Erdihotzak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.
kontzeptuzkoak	- Erdihotz motak: babarrois, kremak. - Lehengaiak.
jarrerazkoak	- Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartuta egitea. - Aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.

PASTELGINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO ELABORAZIOAK ABIAPUNTUTZAT HARTUTA, PLATERERATUTAKO POSTREAK AURKEZTEA

prozedurazkoak	- Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementuen erabilgarritasuna egiaztatzea. - Aurkezteko eta dekoratzeko teknikak azken produktuaren ezaugarrien eta aplikazioen arabera gauzatzea. - Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak identifikatzea. - Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak eta hobetzekoak identifikatzea.
kontzeptuzkoak	- Postreak dekoratzeko eta aurkezteko oinarritzko arau eta konbinazioak. - Prozeduren funtsezko puntuak.
jarrerazkoak	- Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartuta egitea. - Praktikak garatzean jarrera proaktiboa izatea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziak

Lehen asteetan beharrezkoa den laneko arriskuaren prebentzioari buruzko prestakuntza eman behar zaie ikasleei. Horretarako, burutuko diren eragiketekin lotutako arriskuak

identifikatuko dira eta norberaren eta besteren oinarritzko segurtasuneko prestakuntza emango zaie, istripuei eta/edo toxiinfekzioei aurrea hartzeko.

Gainera, komenigarria izan daiteke kontzeptuzko edukiak jorratuz hastea modulua — lanbide-terminologia, pastelgintzako makineria eta lanabesak, fabrikazioko fitxa teknikoak (errezetak), etab.—, eta gero postreen elaborazioekin zerikusia duten eduki konplexuagoak lantzea.

Lantegietan egindako praktketan, komenigarria izango da hasteko azalpen labur bat ematea egin behar diren zereginen antolamenduari eta sekuentziazioari buruz, eta azalpen laburrak ematea garatuko diren errezeta eta elaborazioei buruz, horiek egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adierazita.

Ondoren, beharrezkoak diren tresneria, lanabesak eta erremintak prestatu eta erabiliko dira, baita elaborazioak egiteko beharrezkoak diren lehengaiak eta jeneroak hautatu ere, guztia ezarritako prozedurei jarraiki eta aurreikusitako denboretan.

Elaborazioak amaitu ondoren, horien kalitatea egiaztatuko da eta, akatsik izanez gero, horien sorburuak aztertu eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira.

Eskola bakoitza amaitu ondoren, hondakinak tratatu egingo dira, lanabesak, erremintak eta tresneria garbitu eta elaboratutako produktu guztiak eta erabili ez diren lehengaiak kontserbatuko dira. Lan horiek egitean osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa beteko dira.

Honakoa da proposatutako sekuentziazioa edo, gure iritziz bederen, egokiena:

- Frutazko postreak egitea, hala nola mazedoniak, konpotak, fruta erreak eta garreztatuak, ikasleek "Sukaldaritzako teknikak" moduluan ebakiei buruzko trebeziak eta sukaldaritzakoak eskuratu dituztela aprobetxatuta.
- Esnezko postreak egitea, hala nola natillak, budinak eta kremak.
- Postre frijituak edo zartaginekoak egitea, hala nola esne frijituak, kauserak eta torradak. Elaborazio horiek une honetan gauzatuko dira, aurreko guztien bilduma dira-eta.
- Izoziak eta sorbeteak egitea. Postreak egiteko oinarritzko teknikak eskuratu ondoren, beste konplexuago batzuk planteatuko dira, esate baterako esnekiak, krema ingelesak eta frutak abiapuntutzat hartuta izozkiak eta sorbeteak egitea.

2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakaslearen eginkizun nagusia da jarduera praktikoak behar bezala hautatzea, errazenetik zailenera sekuentziazatuta, eta jarduerak garatzen eta arian-arian trebeziak eskuratzen ikaslea gidatuko duten fabrikazioko fitxa teknikoen (errezetak) jarraipena egitea. Adierazi bezala, komeni da elaborazio errazenekin hastea, ikaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko.

Irakasleak ikasleen ikasteko prozesuaren jarraipen hurbilekoa eta bana-banakoa egin behar du. Horretarako, kontrol-zerrenda batean, aurrerapenak eta zailtasunak idatziz jaso behar ditu sistematikoki.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Fruta ebakitzeko eta erretzeko teknikak gauzatzea eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzea:
 - Konpotak egiteko teknikak identifikatzea eta hautatzea.



- Erretzeko teknikak ezarritako prozeduren arabera gauzatzea, lanabesak, tenperaturak eta abar egoki hautatuta.
- Lortutako emaitzak egiaztatzea.
- ✓ Aplikazio ugariko esnezko oinarritzko postreak egitea:
 - Sukaldaritzako tresneria, erremintak eta lanabesak hautatzea.
 - Behar bezala gauzatzea kantitateei dagozkien adierazpenei jarraiki, eta denborak eta tenperaturak behar bezala aplikatzea.
 - Emaitza egiaztatzea eta baloratzea.
- ✓ Oinarritzko postre frijituen edo zartaginekoen elaborazioak prestatzea:
 - Sukaldaritzako eragiketak behar bezala egitea.
 - Kantitateak, denborak eta tenperaturak behar bezala gauzatzea.
 - Azken emaitzak baloratzea.
- ✓ Dekorazio-elementuak egitea eta elaborazio motarekin eta aurkezpen-formarekin erlazionatzea.
- ✓ Akaberak eta aurkezpenak egitea, eta horiek sukaldaritzako elaborazioaren azken emaitzan duten garrantzia baloratzea.
- ✓ Izozkiak eta sorbeteak gauzatzean teknika egokiak aplikatzea eta azken emaitza baloratuko dira.
- ✓ Eragiketak gauzatzean arriskuak identifikatzea:
 - Osasun- eta higiene-araudia betetzea.
- ✓ Ordena eta garbitasuna lanak egitean:
 - Lan-eremua garbitzea, eta erabilitako materiala, erremintak eta tresneria jasotzea.
- ✓ Hondakinak sailkatu eta gaika biltzea, indarrean dagoen ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.

7. lanbide-modulua

ELIKAGAIK MANIPULATZEKO SEGURTASUNA ETA HIGIENEA

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiea
Kodea:	0031
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	66 ordu
Kurtsoa:	1.a
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea) Elikagaien industriako prozesuak (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiea- arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.
Helburu orokorrak:	2.a / 3.a / 5.a / 6.a / 7.a / 8.a / 9.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitu eta desinfektatzen ditu eta horrek produktuen higiea- eta osasun-kalitatean duen eragina baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higiea- eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.
- Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatu ditu.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak, maiztasunak eta tresneria deskribatu ditu.
- Garbiketa edo desinfekzioa ezarritako produktuekin egin du eta horiek erabat ezabatu direla ziurtatu du.
- Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.
- Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak ezagutu ditu.
- Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak deskribatu ditu.



- h) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetan erabiltzen direnak sailkatu ditu, baita horiek guztiak erabiltzeko baldintzak ere.
- i) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

2. Higiene-jardunbide egokiak mantentzen ditu eta higiene-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- b) Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak identifikatu ditu.
- c) Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higiene pertsonaleko neurriak identifikatu ditu.
- d) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- e) Nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak adierazi ditu.
- f) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.
- g) Manipulatzailaren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.

3. Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzen ditu, eta horiek produktuen higiene- eta osasun-kalitatearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- b) Jatorria elikagaietan duten arrisku eta toxiinfekzio nagusiak sailkatu eta deskribatu ditu eta agente eragileekin erlazionatu ditu.
- c) Elikagaiak gaizki manipulatzeko kontsumitzaileen osasunean duen eragina baloratu du.
- d) Elikagaien asaldura nagusiak deskribatu ditu.
- e) Elikagaiak kontserbatzeko metodoak deskribatu ditu.
- f) Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihestu du.
- g) Elikadura-alergiak eta -intolerantziak identifikatu ditu.
- h) Alergenorik gabeko produktuetan horien aztarnarik agertzeko aukera saihestu du.
- i) Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak ezagutu ditu.

4. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisian (HACCP - AKPKA) oinarritutako autokontrol-sistemak eta trazagarritasuna kontrolatzekoak aplikatzen ditu, eta horrekin lotutako printzipioak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Autokontrol-sistema elikagaien segurtasunerako zein beharrezkoa eta garrantzitsua den identifikatu du.
- b) Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisiko (AKPKA) sistemaren kontzeptu orokorrak ezagutu ditu.
- c) Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak definitu ditu: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.
- d) Kontrol-puntu kritikoen kontrolarekin lotutako parametroak definitu ditu.
- e) Sistemarekin lotutako erregistroak bete ditu.
- f) Trazagarritasuna elikagaien segurtasunarekin erlazionatu du.
- g) Jatorria, prozesuaren etapak eta elikagaiaren helmuga dokumentatu eta trazatu ditu.

- h) Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arau nagusiak ezagutu ditu (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

5. Baliabideak eraginkortasunez erabiltzen ditu eta horrekin lotutako ingurumen-onurak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Baliabide bakoitzaren kontsumoa eragiten duen ingurumen-inpaktuarekin erlazionatu du.
- Kontsumoak gutxitzearen kontzeptuak ingurumenaren babesari ekartzen dizkion abantailak definitu ditu.
- Baliabideak berrerabiltzearen kontzeptuaren ingurumen-abantailak deskribatu ditu.
- Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta/edo baliabideak ezagutu ditu.
- Energia eta elikagaien industrian eta jatetxe-arloko enpresetan erabiltzen diren gainerako baliabideak aurrezteko dauden metodologiak ezaugarritu ditu.
- Baliabideen kontsumoarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

6. Hondakinak gaika biltzen ditu, osasun- eta ingurumen-inplikazioak ezagututa.

Ebaluazio-irizpideak:

- Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera identifikatu eta sailkatu ditu.
- Hondakinek, kutsatzaileek eta elikagaien industriak sortutako bestelako eraginek ingurumenaren gainean dituzten ondorioak ezagutu ditu.
- Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak deskribatu ditu.
- Hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- Ingurumena babesteko hartu diren neurriak garrantziaren arabera ordenatuta ezarri ditu.
- Hondakinen kudeaketarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

c) Edukiak

LANABESAK, TRESNERIA ETA INSTALAZIOAK GARBITZEA ETA DESINFEKTATZEA	
prozedurazkoak	- Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabetasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatzea. - Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak eta maiztasunak egoki programatzea. - Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatzea. - Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak ezartzea.
kontzeptuzkoak	- Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higie-ne eta osasun-baldintzak. - Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) tresneria. - Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-



	parametroak: arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak. - Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta prozesuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetakoak, eta horiek erabiltzeko baldintzak. - Garbiketa alorreko legeria eta baldintzak.
jarrerazkoak	- Garbitzean eta desinfektatzean zorrotz jokatzea. - Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea. - Garatzen den lanarekin arduraz jokatzea.

HIGIENE JARDUNBIDE EGOKIAK

prozedurazkoak	- Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaerak edo jarrerak aztertzea.
kontzeptuzkoak	- Higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak: osasun eta higiene pertsonala. - Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak. - Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higiene pertsonaleko neurriak: nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak. - Laneko arropak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak. - Manipulatuzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak. - Higiene-jardunbideen gidak.
jarrerazkoak	- Higiene pertsonal egokia mantentzea. - Arropen uniformetasunean eta txukuntasunean zorrotz jokatzea. - Infekzio-egoeren aurrean edo elikagaien manipulazio zuzena baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzea.

ELIKAGAIK MANIPULATZEKO JARDUNBIDE EGOKIAK APLIKATZEA

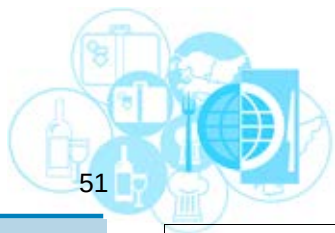
prozedurazkoak	- Elikagaiak behar ez bezala manipulatzek kontsumitzaileen osasunean duen eragina baloratzea. - Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihesteko jardunbideak garatzea. - Alergenorik gabeko produktuetan horien aztarnarik agertzeko aukera saihesteko jardunbideak garatzea.
kontzeptuzkoak	- Elikagai-manipulatuzaileen baldintzak: - o Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak. - o Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondorio diren osasunerako arriskuak. - o Jatorria elikagaietan duten toxiinfekzioak eta agente eragileak. - o Elikagaien asaladura nagusiak: sorburuak eta faktore lagungarriak. - o Elikagaien kutsadura-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak. - Elikagaiak kontserbatzeko metodoak. - Elikadura-alergiak eta -intolerantziak. - Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak.

jarrerazkoak	- Elikagaiak manipulatzeko ohitura zuzenak hartzea. - Elikagaien kutsadura arazoak konpontzean ekimena izatea. - Elikagaiak manipulatzeko arduraz jokatzeko.
--------------	--

AUTOKONTROL SISTEMAK APLIKATZEA	
prozedurazkoak	- Hainbat elaborazio-prozesutan kontrol-puntu kritikoak identifikatzea eta baloratzea. - Sistemarekin lotutako erregistroak betetzea. - Dokumentazioa betetzea, jatorrizko trazaduratik eginez jarraipena, prozesuaren etapei jarraituta, elikagaiaren helmugara iritsi arte.
kontzeptuzkoak	- Autokontrol-sistema. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisia (AKPKA). - Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak: kontrol-puntu kritikoak, muga kritikoak, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak. - Trazagarritasuna eta elikagaien segurtasuna. - Kontrol-puntu kritikoen kontrolarekin lotutako parametroak. - Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).
jarrerazkoak	- Kontrol-puntu kritikoak (KPK) kontrolatzean zorrotz jokatzeko.

BALIABIDEAK ERAGINKORTASUNEZ ERABILTZEA	
prozedurazkoak	- Baliabide bakoitzaren kontsumoaren eta eragiten duen ingurumen- inpaktuaren arteko erlazioa ezartzea. - Energia eta baliabideak aurrezteko ahalbidetzen duten metodologiak garatzea.
kontzeptuzkoak	- Kontsumoak gutxitzeko eta ingurumena babesteko metodologia. - "Urrezko hiru arauak". - Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta/edo baliabideak. - Baliabideen kontsumoarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak.
jarrerazkoak	- Ingurumena errespetatzea. - Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzearekin sentsibilizatzea, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.

HONDAKINAK BILTZEA	
prozedurazkoak	- Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak ezartzea. - Hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak kontrolatzea. - Ingurumena babesteko neurriak ezartzea.



kontzeptuzkoak	- Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera. - Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak. - Hondakinen kudeaketarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak.
jarrerazkoak	- Ingurumena errespetatzea. - Hondakinak gaika biltzearekin sentsibilizatzea. - Hondakin gutxiago sortzeko neurriak ezartzeko ekimena izatea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziazioa

Komeni da moduluari hasiera emateko elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokien garrantzia eta elikagaien kaltegabetasunean duten eragina aztertzea, eta kolektibitateak bereziki azpimarratzea.

Ondoren, lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitzeko eta desinfektatzeko prozesuak aztertuko dira. Eginkizun horretan, garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzekoak eta desinfektatzekoak identifikatuko dira, horien etiketak interpretatu eta, azken batean, produktuok behar bezala erabiliko dira.

Aurreko puntuak aztertu ondoren, ikasleek produkzio-prozesuak ezin hobeto ezagutuko dituztenez, autokontrol-sistemak ezarriko dira, horiekin lotutako terminologia identifikatu eta, hala badagokio, prozesu zehatzetarako AKPKA sistemak diseinatuko dira.

Azkenik, energia eta baliabideak zentzuz erabiltzearekin sentsibilizatzeko edukiak jorratuko dira, energia-kostuak eta baliabideei dagozkienak minimizatzeari eta hondakin gutxiago sortzeari begira.

Edukiak garatzeko eskolan dagoen produkzio-sistema erabiliko da eta hainbat gai aztertuko dira: garbitzeko programak eta arauak, AKPKA sistemak, eskolan ezarritako ingurumen-jardunbide egokien eskuliburuak... Beharrezkoa denean osatu egingo dira, betiere ikasleek etorkizunean lan egiteko aukera izango duten ingurune geografikoan egon daitezkeen languneak kontuan hartuta.

2) Alderdi metodologikoak

Irakasleen azalpen-jarduerak ikasleei bete-betean parte hartzeko aukera emango dieten jarduerekin osatuko dira. Besteak beste, kasu errealak aurkeztea eta eztabaidatzea edo laborategiko praktikak bezalako jarduerak gauzatuko dira, ikasleei aukera emango baitiete kontzeptuak zehazteko eta bizi diren ingurunea hobeto kontserbatzeko beharrezkoa den ingurumen-sentsibilizazioa eskuratzeko. Irakasleek ikasleak suspertu beharko dituzte, beren kabuz aurki ditzaten elikagaiak manipulatzeko ohitura egokiak.

Interesgarria izan daiteke enpresetara bisitaldiak egitea eta elikagaien segurtasunarekin erlazionatutako hitzaldietan eta txostenetan parte hartzea.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Higiene pertsonaleko neurrien garrantzia aztertzea:
 - Elikagaien jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene- eta osasun-arauak baloratzea.
 - Higiene pertsonaleko eremuak identifikatzea: eskuak, larruazala, ilea, belarriak, sudurra, ahoa.
 - Laneko arropen uniformetasun eta txukuntasun premia ezagutzea.
 - Higiene-jardunbide egokiaren onurak aztertzea.
 - Higiene-jardunbide desegokiaren kostuak aztertzea.
- ✓ Elikagaien kaltegabetasunean eragina duten gaixotasunak eta ustekabeko egoerak identifikatzea eta babes-neurriekin lotzea:
 - Elikagaien kutsadurak eragin ditzaketen gaixotasunak identifikatzea.
 - Elikagai-manipulatzailen gaixotasun kritikoen alerta-sintomak identifikatzea.
 - Elikagai-manipulatzailen istripu txikietan aplikatu beharreko babes-neurriak ezagutzea: ebakien babesa, zaurien babesa.
- ✓ Elikagai-manipulatzailarekin lotutako jardunbide egokiak identifikatzea:
 - Elikagai-manipulatzaila eraginpean hartzen duten higiene- eta osasun-araudiak aztertzea.
 - Elikagaien higieneari buruzko terminologia definitzea.
 - Elikagai-manipulatzailaren ohitura onak ezagutzea.
 - Elikagai-manipulatzailen jardunbide desegokiaren kasu errealak aztertzea eta kostu ekonomiko eta sozialak baloratzea.
- ✓ Elikagaien asaldurak eta kontserbazio motak aztertzea:
 - Elikagaien etiketak interpretatzea eta haien balio-bizitza zehaztea.
 - Elikagaiek jasaten dituzten asaldura nagusiak adieraztea.
 - Elikagaien balio-bizitza hainbat kontserbazio-teknika aplikatuta areagotzea.
 - Elikagaiak kontserbatzeko metodoak identifikatzea eta aztertzea: hotza aplikatzea, beroa aplikatzea, gehigarriak eranstea.
 - Kontserbatzeko tratamenduetarako beharrezkoa den tresneria identifikatzea.
 - Elikagaien kontserbazio optimoaren garrantzia nabarmenduko duten laborategiko praktikak garatzea.
- ✓ Elikagaiek eragindako toxiinfekzio nagusiak identifikatzea eta agente eragileekin elkartzea:
 - Oinarrizko bakteriologiako azterketa.
 - Elikadura-intoxikazioak eragiten dituzten bakterio nagusiak identifikatzea (Salmonella, Staphylococcus, Clostridium spp, Escherichia coli...).
 - Elikagaietan egon daitezkeen mikotoxina nagusiak identifikatzea.
 - Infekzio-gordailuak eta difusio-mekanismo nagusiak identifikatzea.
 - Elikadura-intoxikazioen agerraldien kasu errealak aztertzea, eta kolektibitateak bereziki azpimarratzea.
- ✓ Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek nahitaez bete behar dituzten higiene- eta osasun-baldintzak ezagutzea:
 - Indarrean dagoen araudia aztertzea.
- ✓ Garbitzeko eta desinfektatzeko eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko programak ezartzea:
 - Terminologia espezifiko definitzea: detergentea, desinfektatzailea, agente higienizatzailea.



- Garbiketa-agentiak, desinfektatzaileak eta izurriteak kontrolatzekoak identifikatzea eta horiek aplikatzeko eta biltegiratzeko baldintzak behar bezala interpretatzea.
 - Instalazioen diseinuak eta askotariko neurriak izurriteen kontrolarekin lotzea.
 - Instalazio zehatzetarako garbitzeko eta desinfektatzeko eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko programak ezartzea.
- ✓ Autokontrol-sistemak elikagaien segurtasunerako ezinbesteko erremintatzat hartzea. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisiarekin (AKPKA) lotutako terminologia identifikatzea:
- Erreferentziako terminoak definitzea: AKPKA, perila, arriskua, prebentzio-neurriak, kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, zaintzea, ekintza zuzentzailea, egiaztatzea...
 - Lan-metodologiaren faseak identifikatzea.
- ✓ Energiaren eta baliabideen kontsumoak eta eragindako ingurumen-inpaktua baloratzea:
- Kontsumoen irakurketak eta neurketak egitea eta aldi desberdinetako kontsumoak konparatzea.
 - Energia eta baliabideak zentzuz erabiltzeko metodologiak ezartzea.
 - Energia eta baliabideak zentzuz erabiltzeko erraz interpretatzeko moduko grafikoak ezartzea.
- ✓ Hondakinak gaika biltzeko eta tratatzeko/isurtzeko teknikak ezartzea, osasunean eta ingurumenean dituzten eraginak minimizatuz.
- Hondakin motak identifikatzea eta sailkatzea.
 - Kuantifikatuta erregistratzeko dokumentazioa ezartzea.
 - Hondakin mota bakoitza tratatzeko/isurtzeko planak ezartzea, indarrean dauden araudiak betez une oro.
 - Hondakinak tratatzeko instalazioetara bisitaldia egitea, hondakinak gaika biltzearen garrantziari buruz sentsibilizatzeko.

8. lanbide-modulua

INGELES TEKNIKOA

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Ingeles teknikoa
Kodea:	E100
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	33 ordu
Kurtsoa:	1.a
Irakasleen espezialitatea:	Ingelesa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Zeharkakoa.
Helburu orokorrak:	Guztiak

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Tituluaren lanbide-esparruarekin eta eskainitako produktuarekin/zerbitzuarekin lotutako ahozko informazioa interpretatu eta erabiltzen du, eta haren ezaugarriak eta propietateak, enpresa motak eta horien kokapena identifikatu eta deskribatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- Zuzeneko mezuaren, telefono bidezkoaren edo entzunezko beste bitarteko baten bidezkoaren xedea ezagutu du.
- Ahozko mezu zehatzak adierazi ditu egoera puntualak ebazteko: hitzordu bat, produktu bat igortzeko/jasotzeko datak eta baldintzak, makina/gailu baten oinarrizko funtzionamendua.
- Enpresaren testuinguruan emandako ahozko argibideak ezagutu ditu eta adierazpenei jarraitu die.
- Sektorearen berezko produktuak edo zerbitzuak deskribatzeko termino tekniko zehatzak erabili ditu.
- Mezu bat bere elementu guzti-guztiak ulertu beharrik gabe orokorrean konprenitzea zeinen garrantzitsua den konturatu da.
- Emandako informazioen ideia nagusiak laburbildu ditu bere hizkuntza-baliabideak erabilita.
- Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.



2. Sektorearen eta nazioarteko merkataritza-transakzioen berezko dokumentuak interpretatu eta betetzen ditu: ezaugarriei eta funtzionamenduari buruzko eskuliburua, eskabide-orria, jasotze- edo entrega-orria, fakturak, erreklamazioak.

Ebaluazio-irizpideak:

- Berariazko informazioa atera du eskainitako produktuarekin edo zerbitzuarekin lotutako mezuetatik (publizitate-liburuxkak, funtzionamenduari buruzko eskuliburua) eta bizitza profesionalarekin zerikusia duten eguneroko alderdietatik.
- Merkataritza-transakzioei buruzko dokumentuak identifikatu ditu.
- Dagokion lanbide-esparruko merkataritza-dokumentazioa eta berariazko dokumentazioa bete ditu.
- Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezua interpretatu du.
- Lanbidearen berezko terminologia eta hiztegia zuzen erabili ditu.
- Landu beharreko dokumentuaren berezko adeitasun-formulak erabili ditu.
- Bere lanbide-ingurunearekin erlazionatutako testuen laburpenak egin ditu.
- Sektoreko web-orri bateko oinarrizko informazioak identifikatu ditu.

3. Komunikazio-egoeretan jarrera eta portaera profesionalak ulertu eta aplikatzen ditu, herrialde bakoitzarekin ezarritako protokolo-arauak eta haren ohiturak errespetatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak definitu ditu.
- Herrialdearen berezko gizarte- eta lan-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.
- Sektorearen berezko alderdi sozioprofesionalak identifikatu ditu edozein testu motatan.
- Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.

c) Edukiak

AHOZKO MEZUAK ULERTU ETA SORTZEA	
prozedurazkoak	- Sektoreko mezu profesionalak eta egunerokoak ezagutzea. - Zuzeneko mezuak, telefono bidezkoak eta grabatutakoak identifikatzea. - Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea. - Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak hautatzea. - Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argitzeko eskatzea, eta bestelakoak - Nahikoa ulertzeko soinuak eta fonemak egoki sortzea. - Gizarte-harremanen markatzaile linguistikoak, adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak hautatzea eta erabiltzea.
kontzeptuzkoak	- Sektoreko terminologia espezifikoak. - Gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, adberbioak, lokuzio preposizionalak eta adberbialak, erlatiboazko perpausak, zehar-estiloa, eta bestelakoak. - Hots eta fonema bokalikoak eta kontsonantikoak. Konbinazioak eta elkarteak.

jarrerazkoak	- Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz konturatzea. - Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea. - Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea. - Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.
--------------	--

IDATZIZKO MEZUAK INTERPRETATU ETA ADIERAZTEA	
prozedurazkoak	- Mezuak ulertzea: eskuliburuak, liburuxkak, eta oinarrizko artikulak profesionalak eta egunerokoak. - Ideia nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea. - Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna. - Sektoreko testu erraz profesionalak eta egunerokoak lantzea. - Lexikoa hautatzea, egitura sintaktikoak hautatzea, horiek egoki erabiltzeko eduki adierazgarria hautatzea.
kontzeptuzkoak	- Sektoreko terminologia espezifikoa. - Euskarri telematikoak: faxa, e-posta, burofaxa, web-orriak. - Protokolo-formulak idazki profesionaletan. - Nazioarteko transakzioekin lotutako dokumentazioa: eskabide-orria, jasotze-orria, faktura. - Heziketa-zikloarekin lotutako konpetentziak, lanbideak eta lanpostuak.
jarrerazkoak	- Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea. - Beste kultura eta gizarteetako ohiturak eta pentsamoldea errespetatzea. - Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.

HERRIALDEAREN BEREZKO ERREALITATE SOZIOKULTURALA ULERTZEA	
prozedurazkoak	- Komunikazio-egoera bakoitzerako kultura-elementu esanguratsuenak interpretatzea. - Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.
kontzeptuzkoak	- Atzerriko hizkuntza (ingelese) mintzatzen den herrialdeen elementu soziolaboral esanguratsuenak.
jarrerazkoak	- Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokolokoak baloratzea. - Bestelako usadioak eta pentsamoldeak errespetatzea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:



1) Sekuentziazioa

Eduki-multzoen aurkezpenak prestakuntza-prozesua errazten ez duenez eta horren premiei erantzuten ez dienez, behar-beharrezkoa da multzo horiekin laneko testuinguruko hizkuntza-komunikazioko egoera bati konponbidea aurkitzeko beharrezkoak diren ulermenezko eta adierazpenezko gaitasunak lortzeko lehentasuna emango dien ibilbide didaktiko bat antolatzea.

Modulu honen programazioa antolatzeko, prozedurek irakasteko prozesua zuzen dezaten proposatzen da, berebiziko garrantzia baitute hizkuntza bat komunikazio-tresna gisa irakasteko. Gainera, berehala erabilgarri izateak motibazioa sortzen du irakasleengan. Lanbidearen berezko komunikazio-egoera batek prozedura jakin batzuk dakartza eta horiek kontrolpean izan behar dira egoera eraginkortasunez konponduko bada. Eduki lexikalek, morfologikoez eta sintaktikoez ez lukete inongo zentzurik ulertu edo adierazi behar den mezu bat eraman edo transmitituko ez balute.

Horrenbestez, oinarritzko lau hizkuntza-gaitasunak, hots, entzumena, irakurmena, mintzamina eta idazmina garatzea da lortu beharreko helburua.

Ikasleek nolabaiteko segurtasunarekin moldatu beharko dute atzerriko hizkuntzan beren lanpostuak aurkezten dizkien egoeren aurrean.

Irakasleek erabiliko dituzten metodologia eta materialak alde batera utzirik, lanbidearen berezko egoera erraz bat aukeratzea oso baliagarria izango da ikasleak beren ikaskuntzan bertan inplikatzeko. Egoera horren inguruan antolatuko dira dagozkion gramatika-egoerak (aditz-denbora, hiztegia, etab.), hizkuntza-erregistroarekin, arau edo protokolo sozial eta/edo profesional egokiekin batera.

Beharbada komenigarria izango litzateke hasieran modulua ikasleei aurkeztean horiekin batera gogoeta egitea, etorkizunean bizitza profesionalean aurrez aurre izango dituzten egoera ohikoenak zein izango diren ondorioztatzeko, eta lan egingo duten produkzio-sektorean atzerriko hizkuntza zein beharrezkoa izango duten eta beste ohitura eta kultura batzuetara irekitzea zein aberasgarria izango den konturatzeko. Gogoeta horrek ikasteko aukeretan irimotu beharko lituzke, gero eta autonomoagoak izan daitezkeen eta sortzen zaizkien arazoak konpontzeko gaitasuna izan dezaten beren lanpostuetan daudenean. Komenigarria da atzerriko hizkuntzak zikloko beste modulu batzuekin duen zeharkako erlazioa behin eta berriz azpimarratzea, jakitun izan daitezkeen zein lanbide-profiletarako prestatzen ari diren.

Azkenik, kontuan izan behar da, halaber, aurreko hezkuntza-etaparen ondorio den ingelesezko oinarritzko prestakuntza. Esperientziak erakusten digunez, ikaskuntza horretan zehar eskuratutako lorpenak askotarikoak izaten dira, gazte bakoitzaren idiosinkrasia pertsonalaren parekoak ia.

Komunikazio-gaitasun batzuk urriak direla irizten bazaio edo taldearen aniztasunean oinarritzko ezagutzak homogeneizatu beharra antzematen bada, dagozkion ezagutzak osatu edo indartzeko ekingo zaio.

2) Alderdi metodologikoak

Hizkuntza lanbide-munduan komunikatzeko tresna bezala ulertuta, metodo aktiboa eta parte-hartzailea erabiltzen da ikasgelan.

Erdi-mailako zikloak diren arren, arreta berezia eskaini beharko zaio ahozko hizkuntzari, lanbide-egoerek hala eskatzen dute-eta.

Ikasgelan ingelesa erabiltzen da beti eta irakasleak etengabe bultzatzen ditu ikasleak hura erabiltzera, nahiz eta zuzen mintzatu ez. Irakasleak konfiantza eman beharko dio ikasle bakoitzari, komunikatzeko aukeren jakitun izan dadin, aukerak baditu-eta. Lehentasuna emango zaio mezuaren ulermenari zuzentasun gramatikaren gainetik, eta ahoskera eta jariora azpimarratuko dira, mezua hartzailearengana igarotzeko baldintzatzaileak dira-eta.

Talde-lanak gazteen hasierako latsa gainditzeko laguntzen du. Halaber, audio- eta bideo-grabazioak erabiliko dira, bere burua behatzeak eta bere akatsak aztertzeak ikaskuntza bere alderdi neketsuenean hobetzen lagun diezaion ikasleari, hots, ahozko mezuak sortzen. Hizkuntza bat ikasteak pertsonaren alderdi guztiak mobilizatzea eskatzen du, oso jarduera konplexua da-eta.

Irakasteko eta ikasteko prozesuan aplikatutako komunikazio-metodologia sektoreko enpresak (ahal dela ingelesak) bisitatuz edo jarduneko langileak gonbidatuz aberats daiteke. Hartara, lanbide-inguruetik datozen eta lan-esperientzia duten horiek lanpostuaren ikuspegia, zailtasunak eta abantailak azalduko dizkiete etorkizuneko profesionali.

Metodo/testuliburu bat eta metodoak berak dakarren audio- eta bideo-materiala erabiltzeaz gain, ikastetxeak dituen beste audio- eta bideo-euskarri batzuk ere erabiliko dira, betiere lanbide-egoerak ardatz dituztenak. Halaber, benetako materialarekin lan egingo da: kartak, fakturak, gidak eta liburuxkak, eta web-orri ingelesak kontsultatuko dira.

Hizkuntza bat eskuratzea ikastunaren barne-faktore askoren emaitza da, eta pertsona bakoitzak behar, estilo, erritmo eta interes desberdinak ditu. Horregatik, beren beharretara egokitzen diren mota desberdinetako materialak (idatzizkoak, ahozkoak, irudiak, musika, teknologia berriak, etab.) eskaini behar zaizkie ikasleei.

Teknologia berriak ezin dira ikaskuntzatik kanpo geratu, lan-munduan eta gizartean ere ez baitira kanpoan geratuko: Internet, e-posta, burofaxa, etab.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

Irakasleek dinamizatzaile eta bideratzaile gisa jardungo dute ikasgelan ahozko ingelesa erabil dadin, egoerak ahalik eta sinesgarrienak izan daitezen, eta ikasleak ahalik eta gehien inplikatu dituzte beren ikaskuntzan eta materiala bilatzeko eta erabiltzeko lanetan.

- ✓ Lehentasunez, ingurune profesionalarekin lotutako materialak erabiltzea: erabilera-eskuliburuak, liburuxkak, piezen edo produktuen krokisak, zenbakiak, datak, orduak, eskainitako produktuaren edo zerbitzuaren ezaugarri deskribatzaileak.
- ✓ Sektoreko enpresei edota produktuei eta zerbitzuei buruzko ingelesezko publizitate-materialak aztertzea, erabilitako hiztegi teknikoak eta adjektiboak barne.
- ✓ Arazo errazak konpontzea: bezeroen galderak, istripu txikiak, unean uneko azalpenak.
- ✓ Bisitan datorren bezero atzerritar bati enpresaren edo lanpostuaren inguruko informazio laburrak ematea.
- ✓ Unean uneko oharrak egitea norbaiti edo norbaiten mandatua uzteko, zereginari buruzko zehaztasunak emateko, entregatzeko datak edo kantitateak adierazteko, sortutako arazoen berri emateko.



- ✓ Faktura / ordainketa-gutuna edota bidalketa/entrega baten onarpena aurkeztea eta azaltzea.
- ✓ Ikasgelan lanbidearen egoera bat simulatzen duen ikasle talde baten elkarriketak bideoz grabatzea, geroago aztertzeko.

9. lanbide-modulua

LANEKO PRESTAKUNTZA ETA ORIENTABIDEA

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Laneko prestakuntza eta orientabidea
Kodea:	0049
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	105 ordu
Kurtoa:	2.a
Irakasleen espezialitatea:	Laneko prestakuntza eta orientabidea (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Zeharkako modulua
Helburu orokorrak:	9.a / 11.a / 12.a / 13.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko hautabideak identifikatu ondoren, lan-aukerak hautatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatze aukerak zabaltzeko eta produkzio-prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.
- Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.
- Profilari lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren gaitasunak eta jarrerak zehaztu ditu.
- Tituludunarentzako enplegu-sorgune eta lan-munduratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.
- Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.
- Tituluar lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.
- Erabakiak hartzeko nortasuna, helburuak, jarrerak eta norberaren prestakuntza baloratu ditu.

2. Talde-laneko estrategiak aplikatzen ditu, eta erakundearen helburuak lortzeko duten eraginkortasuna baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- Profilari lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak baloratu ditu.
- Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lan-taldeak identifikatu ditu.
- Lan-talde ez-eraginkorren aldean, talde eraginkorrak dituen ezaugarriak zehaztu ditu.



- d) Taldekideek bere gain hartutako denetako eginkizunen eta iritzien beharra ontzat baloratu du.
- e) Taldekideen artean gatazkak sortzeko aukera erakundeen alderdi ezaugarritzat onartu du.
- f) Gatazka motak eta horien sorburuak identifikatu ditu.
- g) Gatazkak konpontzeko prozedurak zehaztu ditu.

3. Lan-harremanen ondoriozko eskubideak baliatu eta betebeharrak betetzen ditu, eta lan-kontratuetan horiek onartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lan-zuzenbidearen oinarrizko kontzeptuak identifikatu ditu.
- b) Enpresaburuen eta langileen arteko harremanetan esku hartzen duten erakunde nagusiak bereizi ditu.
- c) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.
- d) Kontratazio modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.
- e) Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egiteko indarrean dagoen legeriak ezarritako neurriak baloratu ditu.
- f) Laneko harremanak aldatu, eten eta deuseztatzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.
- g) Soldata-ordainagiria aztertu du eta haren osagai nagusiak identifikatu ditu.
- h) Gatazka kolektiboko neurriak eta gatazkak ebazteko prozedurak aztertu ditu.
- i) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak zehaztu ditu.
- j) Lan-antolamenduaren ingurune berrien ezaugarriak identifikatu ditu.

4. Estalitako kontingentzien aurrean, Gizarte Segurantzako sistemaren babes-ekintza zehazten du eta prestazio mota guztiak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko funtsezko oinarri gisa baloratu du Gizarte Segurantzaren eginkizuna.
- b) Gizarte Segurantzak estaltzen dituen kontingentziak adierazi ditu.
- c) Gizarte Segurantzako sisteman dauden araubideak identifikatu ditu.
- d) Gizarte Segurantzako sistemaren barruan enpresaburuaren eta langilearen irudiak dituen betebeharrak identifikatu ditu.
- e) Suposizio simple batean, langilearen kotizazio-oinarriak, eta langilearen eta enpresaburuaren irudiari dagozkion kuotak identifikatu ditu.
- f) Gizarte Segurantzako sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.
- g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.
- h) Oinarrizko kontribuzio-mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

5. Bere jardueraren ondoriozko arriskuak ebaluatzen ditu, lan-ingurune lan-baldintzak eta arrisku-faktoreak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren esparru eta jarduera guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia baloratu du.
- b) Lan-baldintzak langilearen osasunarekin erlazionatu ditu.
- c) Jardueraren arrisku-faktoreak eta horien ondoriozko kalteak sailkatu ditu.
- d) Tituluaren lanbide-profilari lotutako lan-ingurunean ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatu ditu.

- e) Enpresan dauden arriskuak ebaluatu ditu.
- f) Lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan, prebentziorako garrantzitsuak diren lan-baldintzak zehaztu ditu.
- g) Tituluaren lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen motak sailkatu eta deskribatu ditu, bereziki lan-istripuei eta lanbide-gaixotasunei dagokienez.

6. Enpresa txiki batean, arriskuen prebentziorako plana egiten laguntzen du, inplikaturako agente guztien erantzukizunak identifikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Laneko arriskuen prebentzioan dauden eskubide eta betebeharrak nagusiak zehaztu ditu.
- b) Enpresan prebentzioa kudeatzeko moduak sailkatu ditu, laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudian ezarritako irizpideen arabera.
- c) Arriskuen prebentzioari dagokionez, enpresan langileak ordezkatzeko moduak zehaztu ditu.
- d) Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak identifikatu ditu.
- e) Enpresan, larrialdirik izanez gero jarraitu beharreko jardun-sekuentzia zioa barne hartuko duen prebentzio-plana izatearen garrantzia baloratu du.
- f) Tituludunaren lanbide-sektorearekin lotutako lantoki baterako prebentzio-planaren edukia zehaztu du.
- g) Enpresa txiki edo ertain baterako larrialdi- eta ebakuazio-plan bat pentsatu du.

7. Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta tituluari lotutako lan-inguruneeko arrisku-egoerak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kalteak sorburuan saihesteko eta, saihestezinak badira, haien ondorioak ahalik eta gehien murrizteko aplikatu behar diren prebentzio-teknikak, eta norbera eta taldea babestekoak zehaztu ditu.
- b) Mota guztietako segurtasun-seinaleen esanahia eta hedadura aztertu ditu.
- c) Larrialdietarako jardun-protokoloak aztertu ditu.
- d) Larrialdietan, larritasun-maila desberdinetako biktimak daudenean, zaurituak sailkatzeko teknikak identifikatu ditu.
- e) Istripuaren lekuan bertan hainbat kalteren aurrean aplikatu beharreko lehen laguntzetako oinarritzko teknikak identifikatu ditu, baita botikinaren osaera eta erabilera ere.
- f) Langileen osasuna zaintzeko eskakizunak eta baldintzak zehaztu ditu, eta prebentzio-neurri gisa duten garrantzia adierazi du.

c) Oinarritzko edukiak

LAN MUNDURATZEKO ETA BIZITZA OSOAN IKASTEKO PROZESUA	
prozedurazkoak	- Lan-ibilbiderako interes, gaitasun eta motibazio pertsonalak aztertzea. - Tituluari lotutako prestakuntza-ibilbideak identifikatzea. - Tituluaren lanbide-sektorea zehaztu eta aztertzea. - Norberaren ibilbidea planifikatzea: ▪ Beharrek eta hobespenekin bateragarriak izango diren epe ertain eta luzerako lan-helburuak ezartzea. ▪ Uneko eta gerorako pentsatutako prestakuntzarekiko helburu errealistak eta koherenteak.



	- Ibilbide-planaren, prestakuntzaren eta helburuen arteko koherentzia norberak egiaztatzeko zerrenda bat ezartzea. - Lan-munduratzeko beharrezko dokumentuak betetzea (aurkezpen-gutuna, curriculum vitae...), eta test psikoteknikoak eta elkarriketa simulatuak egitea.
kontzeptuzkoak	- Lana bilatzeko teknikak eta tresnak. - Erabakiak hartzeko prozesua. - Sektoreko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua. - Europar ikasi eta enplegatze aukerak. Europass, Ploteus.
jarrerazkoak	- Tituludunaren lan- eta lanbide-ibilbiderako etengabeko prestakuntzak duen garrantzia baloratzea. - Norberaren ikaskuntzaz arduratzea. Eskakizunak eta aurreikusitako emaitzak ezagutzea. - Autoenplegua lan-munduratzeko hautabidetzat baloratzea. - Lan-munduratzeko egokirako lan-ibilbideak baloratzea. - Lanarekiko konpromisoa. Lortutako trebakuntza baliaraztea.

GATAZKA ETA LAN TALDEAK KUDEATZEA

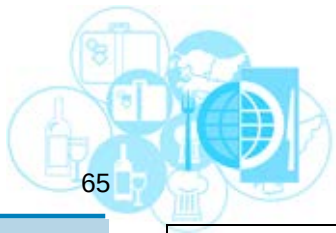
prozedurazkoak	- Antolakundea pertsona-talde gisa aztertzea. - Antolamendu-egiturak aztertzea. - Kideek lan-taldean izan ditzaketen eginkizunak aztertzea. - Antolakundeetako gatazken sorrera aztertzea: espazioak, ideiak eta proposamenak partekatzea. - Gatazka motak, esku-hartzaileak eta horien abiapuntuko jarrerak aztertzea. - Gatazkak ebazteko moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.
kontzeptuzkoak	- Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko pertsona-talde gisa. - Talde motak sektoreko industrian, dituzten eginkizunen arabera. - Lan-taldearen sorrera aztertzea. - Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarriko elementu gisa. - Lan-talde eraginkorraren ezaugarriak. - Gatazka zehaztea: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak. - Gatazka ebazteko edo deuseztatzeko metodoak: bitartekotza, adiskidetzea eta arbitrajea.
jarrerazkoak	- Enpresa-helburuak lortzeko pertsonen ekarpena baloratzea. - Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak baloratzea. - Talde-lanerako funtsezko faktoretzat komunikazioa baloratzea. - Lan-taldeetan sor daitezkeen gatazkak ebazteko partaidetzazko jarrera izatea. - Gatazkak ebazteko sistemak aztertzea.

LAN KONTRATUAREN ONDORIOZKO LAN BALDINTZAK

prozedurazkoak	- Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkiaren arabera sailkatzea. - Langileen Estatutuari buruzko Legearen Testu Bateginean arautzen
----------------	---

	diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea. - Kontratu-modalitate ohikoenak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera. - Nomina interpretatzea. - Dagokion lanbide-jarduerako sektorerako hitzarmen kolektiboa aztertzea.
kontzeptuzkoak	- Lan-zuzenbidearen oinarritzko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren artetzarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa. - Lan-kontratua: kontratuaren elementuak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxieneko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak. - Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak. - Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedenaldiak (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak). - Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko eskuratzekoak, soldata-bermeak. - Soldata-kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, PFEZ. - Kontratua aldatu, eten eta deuseztatzea. - Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeko eskubidea, enpresa-elkarteak, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera. - Hitzarmen kolektiboa. Negoziatio kolektiboa. - Lan-antolamenduaren ingurune berriak: kanpora ateratzea, telelana...
jarrerazkoak	- Lana arautzearen beharra baloratzea. - Dagokion lanbide-jarduerako sektorearen lan-harremanetan aplikatzen diren arauak ezagutzeko interesa. - Aurreikusitako legezko bideak laneko gatazken ebazpide gisa aintzat hartzea. - Langileen kontratazioan etika eskaseko eta legez kanpoko jardunak baztertzea, batez ere premia handienak dituzten kolektiboetara dagokienez. - Gizarte hobetzeko agente gisa, sindikatuen eginkizuna aintzat hartu eta baloratzea.

GIZARTE SEGURANTZA, ENPLEGUA ETA LANGABEZIA	
prozedurazkoak	- Gizarte Segurantzako sistema orokorra unibertsala izateak duen garrantzia aztertzea. - Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebaztea.
kontzeptuzkoak	- Gizarte Segurantzako sistema: aplikazio-esparrua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak. - Enpresaburuaren eta langileen betebeharrak nagusiak Gizarte Segurantzaren arloan: afiliazioak, altak, bajak eta kotizazioa. - Babes-ekintza: osasun-asistentzia, amatasuna, aldi baterako ezintasuna eta ezintasun iraunkorra, baliaezintasun gabeko lesio iraunkorrak, erretiroa, langabezia, heriotza eta biziraupena. - Prestazioen motak, eskakizunak eta kopurua. - Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzeko sistemak.
jarrerazkoak	- Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzaren eginkizuna aintzat hartzea. - Gizarte Segurantzarako kotizazioan nahiz prestazioetan iruzurrezko



jokabideak gaitzestea.

ARRISKU PROFESIONALAK EBALUATZEA

prozedurazkoak	- Lan-baldintzak aztertu eta zehaztea. - Arrisku-faktoreak aztertzea. - Segurtasun-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea. - Ingurumen-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea. - Baldintza ergonomikoei eta psikosozialei lotutako arriskuak aztertzea. - Enpresaren arrisku-esparruak identifikatzea. - Lanbide-eginkizunaren arabera arrisku-protokoloa ezartzea. - Lan-istripuaren eta lanbide-gaixotasunaren artean bereiztea.
kontzeptuzkoak	- Arrisku profesionalaren kontzeptua. - Enpresan arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarritzko elementu gisa. - Profilari lotutako lan-ingurunearen berariazko arriskuak. - Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.
jarrerazkoak	- Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia. - Lanaren eta osasunaren arteko lotura baloratzea. - Prebentzio-neurriak hartzeko interesa. - Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia baloratzea.

ENPRESAN ARRISKUEN PREBENTZIOA PLANIFIKATZEA

prozedurazkoak	- Planifikazio- eta sistematizazio-prozesuak, oinarritzko prebentzio-tresna gisa. - LAP Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko oinarritzko araua aztertzea. - LAParen arloko egitura instituzionala aztertzea. - Enpresako erantzukizun-mailak definitzea eta zehaztea. - Lan-ingurunerako larrialdi-plan bat egitea. - Zenbait larrialdi-plan bateratu eta aztertzea.
kontzeptuzkoak	- Lanak giza osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak. - Eskubideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan. - Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan. - LAPean eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak. - Prebentzioaren kudeaketa enpresan. - Langileen ordezkaritza prebentzioaren arloan (LAPeko oinarritzko teknikaria). - Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak. - Prebentzioaren plangintza enpresan. - Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.
jarrerazkoak	- LAParen garrantzia eta beharra baloratzea. - LAPeko eta LO Laneko Osasuneko agente gisa duen posizioa baloratzea. - Erakunde publikoek eta pribatuek LOan errazago sartzeko egindako

	aurrerapenak baloratzea. - Enpresan LAP plan bat egoteak norberaren eta kolektiboaren segurtasunerako ematen duen konfiantza adieraztea. - Dagokion kolektiboaren larrialdi-planei buruzko ezagutza baloratu eta zabaltzea.
--	---

ENPRESAN PREBENTZIO ETA BABES NEURRIAK APLIKATZEA	
prozedurazkoak	- Norbera babesteko teknikak identifikatzea. - Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresak eta banakoak dituzten betebeharrak aztertzea. - Seinaleztapen motak deskribatzea. - Lehen laguntzetako teknikak aplikatzea. - Larrialdi-egoerak aztertzea. - Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea. - Langileen osasuna zaintzea.
kontzeptuzkoak	- Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak. - Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa. - Larrialdi medikoa / lehen laguntzak. Oinarrizko kontzeptuak.
jarrerazkoak	- Larrialdien aurreikuspena baloratzea. - Osasuna zaintzeko planen garrantzia baloratzea. - Proposatutako jardueretan bete-betean parte hartzea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziak

Edukiak sekuentziatu eta antolatzeko proposamen hau ikasleak egiten ari den heziketa-zikloa amaitzean jarraituko duen lan-munduratze ibilbidearen logikan oinarritzen da, hau da: zikloa amaitzen duenetik lana lortu eta lan horretan finkatu arte edota lan-harremana amaitu arte eman beharko dituen urratsak.

Ikasleak jarraituko duen ibilbideak 4 une hauek izango ditu:

- Lana bilatzea.
- Enpresan sartzea eta egokitze aldia.
- Lanpostuan jardutea.
- Lan-harremana amaitzea eta enpresa uztea.

- Lana bilatzea:

Heziketa-zikloa amaitu ondoren ikasleak egin beharreko lehen gauza lana bilatzea da, eta hori da LPO moduluaren hasieran eduki horiek garatzeko proposamenaren arrazoia. Zehazki, gai hauei buruzko edukiak garatuko dira:

- Lanbide-proiektua eta -helburua.
- European lan egin eta ikasteko aukerak.
- Lan publikoan, pribatuan edo norberaren konturakoan sartzea.
- Lana bilatzeko informazio-iturriak.



b) Enpresan sartzeta eta egokitze aldia:

Jarraian, ikasleak lana bilatzeko prozesuan arrakasta izan badu, enpresan sartzeko garaia iritsiko zaio. Lan-bizitzaren aldi horretan, honako eduki hauekin lotutako gaitasunak erabili beharko ditu:

- Lan-zuzenbidea eta haren iturriak.
- Lan-harremanen ondoriozko eskubideak.
- Kontratazio modalitateak eta kontratazioa bultzatzeko neurriak.
- Gizarte Segurantzako sistema.
- Laneko hitzarmen kolektiboak.
- Enpresan sartzeko informazio-iturriak.

c) Lanpostuan jardutea:

Lanpostu berrian sartu eta egokitze hasierako aldia gaindituta, lanpostuan jarduteko aldia etorriko da. Aldi horrek lege jasotako edozein suposiziotan lan-harremana amaitu arte iraungo du. Hona hemen aldi horrekin lotutako edukiak:

- Lan-baldintzak: soldata, lanaldia eta laneko atsedena.
- Soldataren edo nominaren agiria eta horren edukiak.
- Gizarte Segurantzak: prestazioak eta izapideak.
- Kontratua aldatu eta etetea.
- Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzea.
- Langileen ordezkaritza.
- Negoziazio kolektiboa.
- Laneko gatazka kolektiboak.
- Talde-lana.
- Gatazka.
- Lan-antolamenduaren ingurune berriak.
- Langileentzako onurak antolamendu berrietan.
- Arrisku profesionalak.
- Prebentzio- eta babes-neurriak planifikatu eta aplikatzea.

d) Lan-harremana amaitzea eta enpresa uztea:

Lan-harremana amaituz gero, ikasleak aldi horri aurre egiteko beharrezko gaitasunak izan beharko ditu: Eduki hauek garatu behar dira:

- Lan-kontratua deuseztatzea eta horren ondorioak.
- Hartzekoen likidazioa edo kitatzea.
- Gizarte Segurantzarekin lotutako izapideak: bajak.
- Kontzeptua eta egoera babesgarriak langabezia-babesean.
- Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatze sistemak.

Lan-harremana amaitzegtatik ikasleak enpresan jarraitzen ez badu, lana bilatzeko prozesuari ekin beharko dio berriz ere, enpresan sartzeko aldi berri bat hasiko du, etab.

2) Alderdi metodologikoak

Hasiera batean, egokia dirudi irakasleak moduluaren edukiak aurkeztu eta garatzea, hurbileneko gizarte- eta ekonomia-ingurunea erreferente gisa hartuta betiere.

Bigarren fasean, garrantzi handiagoa emango zaio ikaslearen partaidetza eraginkorrari. Horretarako, kontzeptuak zehazteko, eta abileziak eta trebeziak garatzeko bidea emango dioten jarduerak egingo dira, banaka nahiz taldean: ikaslearen esperientzia pertsonalak

azaltzea, prentsa-albisteak erabiltzea, IKTak (Informazio eta Komunikazio Teknologia) erabiltzea.

Talde-lanari eta sortzen diren gatazkei buruzko atala jorratzeko, ikasgelaren ingurunean izaten diren gatazkak, ikasle eta irakasleen arteko harremanak, familiako eta lagun arteko gatazkak... erabil daitezke; aldean portaerak eta arazoaren konponbideak aztertzearen.

Modulua garatzean, egokia dirudi adituen laguntzara jotzea (enpresa-batzordeetako kideak, sindikatu-etako ordezkariak, lan-arloko abokatuak, etab.), laneko egoerak eta gatazkak hurbiletik ezagutzeko.

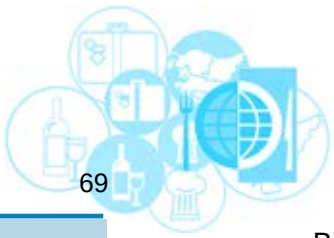
Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez, egokia dirudi lehen laguntzetako eta suteak itzaltzeko praktikak egitea, lantokietara bisitak egitea... Horretarako, erakundearen laguntza behar da, hala nola: Gurutze Gorria, Osalan, Lan Ikuskaritza, suteak itzaltzeko zerbitzuak... Kontuan izan behar da ikasleak, modulua gaingitu ondoren, laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako jardueretarako beharrezkoak diren lanbide-erantzukizunak hartzen dituela.

Gainera, metodologiari dagokionez, komeni da moduluaren edukiak metodologia aktiboen bidez garatzea, hala nola: talde-lana eta PBL-AOI arazoetan oinarritutako ikaskuntza.

Azkenik, lana bilatzeko teknikak behar bezala garatzeko, komeni da ikasleak benetako lan bat bilatzeko kasu praktikoko baten simulazioa egitea: zeregin horretarako gehien erabiltzen diren dokumentuak egitea (curriculum, aurkezpen-gutuna) eta komunikabide ohikoenetan lan-eskaintzak hautatzea.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Erreferentziazko produkzio-sektorea deskribatzea:
 - Erreferentziazko produkzio-sektorearen bilakaera aztertzea.
 - Sektorian enplegatzeak aukerak identifikatzea.
 - Estatistikak eta taula makroekonomikoak erabiltzea.
- ✓ Lan-harremanen motak eta lan-kontratazioen modalitateak identifikatzea:
 - Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea.
 - Lan-kontratazioaren formak identifikatzea.
 - Lan-kontratuaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak identifikatzea (gizarte-babeseko sistema barne dela).
- ✓ Lan-taldeak, eta gatazkak ebazteko teknikak zehaztea:
 - Lan-taldearen tipologia identifikatzea.
 - Gatazkak eta horiek ebazteko moduak aztertzea.
- ✓ Lanbide-jardunaren ondoriozko arrisku motak identifikatzea:
 - Lanbide-jardunak berekin dakartzan arriskuak ebaluatzea.
 - Laneko arriskuen prebentzio-teknikak identifikatzea.
- ✓ Prebentzio-plan jakin bat diseinatzea eta dauden beste batzuekin alderatzea.
 - Lehen laguntzetan erabiltzen diren teknikak identifikatzea.
- ✓ Lana bilatzeko erabiltzen diren baliabide motak deskribatzea:
 - Lana bilatzeko prozesuaren faseak identifikatzea.
 - Lana lortzeko beharrezko dokumentazioa betetzea.
 - IKTak lana bilatzeko tresna gisa erabiltzea.



69

- Bizitza osoan ikastearen garrantzia baloratzea.

10

10. lanbide-modulua

ENPRESA ETA EKIMEN SORTZAILEA

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Enpresa eta ekimen sortzailea
Kodea:	0050
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	63 ordu
Kurtoa:	2.a
Irakasleen espezialitatea:	Laneko prestakuntza eta orientabidea (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Zeharkako modulua
Helburu orokorrak:	12.a / 14.a / 15.a / 16.a

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Ekimen sortzaileari lotutako gaitasunak ezagutu eta aintzat hartzen ditu, eta lanpostuen eta enpresa-jardueren ondoriozko eskakizunak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Berrikuntzaren kontzeptua, eta gizartearen aurrerabidearekin eta gizabanakoen ongizatearekin duen lotura identifikatu du.
- Kultura ekintzailearen kontzeptua, eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu du.
- Norberaren ekimenaren, sormenaren, prestakuntzaren eta lankidetzaren garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko ezinbesteko eskakizuntzat.
- ETE bateko enpleguaren lanerako ekimena aztertu du.
- Sektorean hasten den enpresaburu baten jarduera ekintzailea nola garatzen den aztertu du.
- Jarduera ekintzaile ororen elementu saihestezintzat aztertu du arriskuaren kontzeptua.
- Enpresaburuaren kontzeptua, eta enpresa-jarduera garatzeko beharrezko eskakizunak eta jarrerak aztertu ditu.

2. Enpresa txiki bat sortzeko aukera zehazten du, enpresa-ideia aukeratzen du eta haren bideragarritasuna oinarritzen duen merkatu-azterketa egiten du, jardun-ingurunearen gaineko eragina baloratuta eta balio etikoak gaineratuta.

Ebaluazio-irizpideak:



- a) Negozio-ideiak sortzeko prozesu bat garatu du.
- b) Tituluarekin lotutako negozio baten esparruan ideia jakin bat hautatzeko prozedura sortu du.
- c) Hautatutako negozio-ideiaren inguruko merkatu-azterketa egin du.
- d) Merkatu-azterketatik ondorioak atera ditu eta garatu beharreko negozio-eredua ezarri du.
- e) Negozio-proposamenaren balio berritzaileak zehaztu ditu.
- f) Enpresen gizarte-erantzukizunaren fenomeno eta enpresa-estrategiaren elementu gisa duen garrantzia aztertu ditu.
- g) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten balantze soziala egin du, eta sorrarazten dituen kostu eta mozkin sozial nagusiak deskribatu ditu.
- h) Sektoreko enpresetan, balio etikoak eta sozialak gaineratzen dituzten ohiturak identifikatu ditu.
- i) Tituluarekin zerikusia duen ETE baten bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioari buruzko azterketa egin du.

3. Enpresa-plan bat egiteko eta, ondoren, hura abiarazi eta eratzeko jarduerak egiten ditu. Dagokion forma juridikoa hautatzen du eta, horren arabera, legezko betebeharrak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresa baten oinarritzko eginkizunak deskribatu ditu eta enpresari aplikatutako sistemaren kontzeptua aztertu du.
- b) Enpresaren ingurune orokorraren osagai nagusiak identifikatu ditu; batik bat, ingurune ekonomiko, sozial, demografiko eta kulturalarenak.
- c) Berariazko ingurunearen osagai nagusi diren heinean, bezeroekiko, hornitzaileekiko eta lehiakideekiko harremanek enpresa-jardueran duten eragina aztertu du.
- d) Sektoreko ETE baten ingurunearen elementuak identifikatu ditu.
- e) Enpresa-kulturaren eta irudi korporatiboaren kontzeptuak, eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertu ditu.
- f) Enpresaren forma juridikoak aztertu ditu.
- g) Hautatutako forma juridikoaren arabera, enpresaren jabeek legez duten erantzukizun-maila zehaztu du.
- h) Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereizi du.
- i) Indarrean dagoen legeriak ETE bat eratzeko exijitutako izapideak aztertu ditu.
- j) Erreferentziazko herrian sektoreko enpresak sortzeko dauden laguntza guztiak bilatu ditu.
- k) Enpresa-planean, forma juridikoa aukeratzearekin, bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioarekin, administrazio-izapideekin, diru-laguntzekin eta bestelako laguntzekin zerikusia duen guztia barne hartu du.
- l) ETE bat abian jartzeko dauden kanpoko aholkularitza eta administrazio-kudeaketako bideak identifikatu ditu.

4. ETE baten oinarritzko kudeaketa administratibo eta finantzarioko jarduerak egiten ditu: kontabilitate- eta zerga-betebehar nagusiak egiten ditu, eta dokumentazioa betetzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kontabilitatearen oinarritzko kontzeptuak eta kontabilitate-informazioa erregistratzeko teknikak aztertu ditu.
- b) Kontabilitate-informazioa aztertzeke oinarritzko teknikak deskribatu ditu, batez ere, enpresaren kaudimenari, likidezari eta errentagarritasunari dagokienez.
- c) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten zerga-betebeharrak zehaztu ditu.
- d) Zerga-egutegian zerga motak bereizi ditu.

- e) Sektoroko ETE batentzako merkataritza eta kontabilitateko oinarrizko dokumentazioa bete du (fakturak, albaranak, eskabide-orriak, kanbio-letrak, txekak eta bestelakoak), eta dokumentazio horrek enpresan egiten duen bidea deskribatu du.
- f) Dokumentazio hori enpresa-planean barne hartu du.

c) Oinarrizko edukiak

EKIMEN SORTZAILEA	
prozedurazkoak	- Tituluari lotutako sektorearen jardueran berrikuntzak dituen ezaugarri nagusiak aztertzea (materialak, teknologia, prozesuaren antolamendua, etab.). - Ekintzaileen funtsezko faktoreak aztertzea: ekimena, sormena, lidergoa, komunikazioa, erabakiak hartzeko gaitasuna, plangintza eta prestakuntza. - Jarduera ekintzailean arriskua ebaluatzea.
kontzeptuzkoak	- Sektoroko berrikuntza eta garapen ekonomikoa. - Kultura ekintzailea gizarte-behar gisa. - Enpresaburuaren kontzeptua. - Ekintzaileen jarduna sektoreko enpresa bateko enplegatu gisa. - Ekintzaileen jarduna enpresaburu gisa. - Ekintzaileen arteko lankidetzak. - Enpresa-jardueran aritzeko eskakizunak. - Negozio-ideia lanbide-arloaren esparruan. - Kultura ekintzaileari lotutako jardunbide egokiak tituluari dagokion jarduera ekonomikoan eta toki-esparruan.
jarrerazkoak	- Izaera ekintzailea eta ekintzailetzaren etika baloratzea. - Ekintzailetzaren bultzatzaile gisa, ekimena, sormena eta erantzukizuna baloratzea.

ENPRESA IDEIAK, INGURUNEA ETA HAIEN GARAPENA	
prozedurazkoak	- Enpresa-ideiak zehazteko tresnak aplikatzea. - Internet bidez, sektoreko enpresei buruzko datuak bilatzea. - Garatu beharreko enpresaren ingurune orokorra aztertzea. - Lanbide-arloko ereduazko enpresa bat aztertzea. - Ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak identifikatzea. - Merkatu-azterketaren ondorioetatik abiatuta, negozio-eredua ezartzea. - Erabakitako ideiaaren gainean berrikuntza-eraketak egitea.
kontzeptuzkoak	- Enpresaren betebeharrak berariazko ingurunearekiko eta sozietate osoarekiko (garapen iraunkorra). - Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egitea. - Sektoroko enpresen erantzukizun soziala eta etikoa. - Merkatu-azterketa: ingurunea, bezeroak, lehiakideak eta hornitzaileak.
jarrerazkoak	- Enpresaren balantze soziala aintzat hartu eta baloratzea. - Genero-berdintasuna errespetatzea. - Enpresa-etika baloratzea.



ENPRESA BATEN BIDERAGARRITASUNA ETA ABIARAZTEA

prozedurazkoak	- Marketin-plana ezartzea: komunikazio-politika, prezioen politika eta banaketaren logistika. - Produkzio-plana prestatzea. - Sektoreko enpresa baten bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa aztertzea. - Enpresaren finantzaketa-iturriak aztertzea eta haren aurrekontua egitea. - Forma juridikoa hautatzea. Tamaina eta bazkide kopurua.
kontzeptuzkoak	- Enpresaren kontzeptua. Enpresa motak. - Enpresa baten funtsezko elementuak eta arloak. - Zerga-arloa enpresetan. - Enpresa bat eratzeko administrazio-izapideak (ogasuna eta gizarte-segurantzak, besteak beste). - Lanbide-arloko enpresentzako diru-laguntzak, bestelako laguntzak eta zerga-pizgarriak. - Enpresaren jabeek duten erantzukizuna.
jarrerazkoak	- Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa zorrotz ebaluatzea. - Administrazio eta legezko izapideak betetzea.

ADMINISTRAZIO FUNTZIOA

prozedurazkoak	- Kontabilitate-informazioa aztertzea: diruzaintza, emaitzen kontua eta balantzea. - Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea. - Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekuek eta letrak, besteak beste.
kontzeptuzkoak	- Kontabilitatearen kontzeptua eta oinarrizko ideiak. - Kontabilitatea, egoera ekonomikoaren irudi zehatz gisa. - Enpresen legezko betebeharrak (fiskalak, lanekoak eta merkataritzakoak). - Dokumentu ofizialak aurkezteko eskakizunak eta epeak.
jarrerazkoak	- Sortutako administrazio-dokumentuei dagokienez, antolamendua eta ordena baloratzea. - Administrazio eta legezko izapideak betetzea.

d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

1) Sekuentziazioa

Modulu honi ekiteko, komenigarria litzateke ikaslea jarrera ekintzailearekin mentalizatzea, bai norberaren konturako bai besteren konturako langile gisa.

Ondoren, enpresa-ideien inguruan gogoeta eginaraziko zaio eta ideia horiek hautatzeko metodologia egokiak erakutsiko zaizkio. Lehentasunez, dagokion lanbide-arloaren ingurunean lan egingo da; baina, hala ere, ez dira baztertzen beste lanbide-sektore batzuk.

Enpresa-idea garatzen jarraituko da: merkatu-azterketa egin, negozio-idea jorratu, ideia horren euskarri den enpresa diseinatu eta, ikuspegi sozialetik, etikotik eta ingurumenekotik, ingurunearen gaineko eragina baloratu.

Enpresa-plana egingo da. Horretarako, haren bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa, eta beste alderdi batzuk, besteak beste, marketin-plana, giza baliabideak, forma juridikoa, etab. aztertuko dira.

Azkenik, ikasleari oinarritzko kontzeptuak azalduko zaizkio kontabilitatearen, zergen eta administrazio-kudeaketaren inguruan.

2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakasleak entrenatzaile-lana egingo du batik bat. Proiektuen tutoretza eramango du eta, taldearen beharren arabera, bideratzaile gisa jardungo du.

Irakasleak helburuak aurkeztu eta bideari ekiteko beharrezko ezagupenen sarrera laburra egin ondoren, ikasleak berak landuko du enpresa-proiektua arian-arian, bere konturako nahiz besteren konturako ekintzailatza-gaitasunak bereganatzearen.

Ikasleak bere proiektuan aurrera egiten duen neurrian, irakasleak beharrezkoak diren ezagupenak sartuko ditu, azalpenen bidez edota ikasgelan garatutako jardueren bidez. Ikasleari liburu edo artikulu jakin batzuk ere irakurraraziko dizkio, ondoren haien edukia kurtsoko proiektura egokitu ditzan.

Irakasleak ikasleen ikasteko prozesuaren jarraipen hurbilekoa eta bana-banakoa egin behar du. Horretarako, kontrol-zerrenda batean, aurrerapenak eta zailtasunak idatziz jaso behar ditu sistematikoki.

3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Ekintzaile-mentalizazioan sentsibilizatzea:
 - Euskal Herriko enpresa-ehuna identifikatzea. Sectoreak, tamaina, forma juridikoak, etab.
 - Enpresaburuaren ezaugarriak eta gaitasunak jasoko dituen erretratua egitea.
 - Enpresaburu izatearen abantailak eta eragozpenak bilduko dituen taula egitea.
 - Sektorean alderdi berritzaile txikiak identifikatzea.
 - Besteren konturako ekintzailearen, norberaren konturako ekintzailearen eta gizarte-ekintzailearen arteko desberdintasunak eta antzekotasunak aztertzea, talde-laneko indukzio-tekniken bidez.
- ✓ Enpresa-ideiak garatzea:
 - Merkatuaren beharrei erantzungo dieten negozio-ideiekin taula bat egitea.
 - Lan-taldeak sortzea eta horiek garatu beharreko ideiak hautatzea.
 - Merkatu-azterketa bat egitea, ingurunea behatuta, Internet erabilita, etab.
 - Hautatutako negozioarako AMIA (ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak) matrizea egitea.
 - Ideiari alderdi sortzaileak eta berritzaileak aplikatzea.
 - Negozio-eredua prestatzea, alderdi etikoak, sozialak eta ingurumenekoak kontuan izanda.



- ✓ Enpresa baten bideragarritasuna eta abiaraztea:
 - Ezarritako ereduari jarraituz enpresa-plan bat egitea.
 - Finantza-erakunde bati mailegua eskatzea (ahal dela, benetako izapideen bidez).
 - Enpresak eratzeko inprimakiak betetzea.
 - Internet erabilia, diru-laguntzak eta bestelako laguntzak bilatu eta aztertzea.
 - Enpresa-planak bateratu eta defendatzea.
- ✓ Administrazio-izapideak aztertu eta betetzea:
 - Diruzaintzako plan bat aztertzea: emaitzen kontua eta egoera-balantzea.
 - Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.
 - Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txkeak eta letrak, besteak beste.

11.

11. lanbide-modulua

LANTOKIKO PRESTAKUNTZA

a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	Lantokiko prestakuntza
Kodea:	0051
Heziketa-zikloa:	Sukaldaritza eta gastronomia
Maila:	Erdiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	380 ordu
Kurtsoa:	2.a
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea) Sukaldaritza eta pastelgintza (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Lanbide-profilari lotua.
Helburu orokorrak:	Guztiak

b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzen ditu, eta horiek lortutako produktuen produkzioarekin eta merkaturatzearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Enpresaren antolamendu-egitura eta arlo bakoitzaren eginkizunak identifikatu ditu.
- Enpresaren sare logistikoa osatzen duten elementuak identifikatu ditu: hornitzaileak, bezeroak, produkzio-sistemak, biltegiatzea eta bestelakoak.
- Produkzio-prozesua garatzeko lan-prozedurak identifikatu ditu.
- Giza baliabideen kompetentziak produkzio-jardueraren garapenarekin erlazionatu ditu.
- Sarearen elementu bakoitzak enpresaren jarduera garatzean duen garrantzia interpretatu du.
- Merkatuaren ezaugarriak, bezero motak eta hornitzaile motak erlazionatu ditu, eta enpresaren jarduera garatzean izan dezaketen eragina aztertu du.
- Jarduera honetan ohikoenak diren merkaturatze-bideak identifikatu ditu.
- Enpresaren egiturak beste mota bateko enpresa-erakundeen aldean dituen abantailak eta eragozpenak adierazi ditu.

2. Lanbide-jarduera garatzean ohitura etikoak eta lanekoak aplikatzen ditu, lanpostuaren eta enpresan ezarritako prozeduren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- Aintzat hartu eta justifikatu ditu:
 - Lanpostuak behar duen prestasun pertsonala eta denborakoa.



- o Jarrera pertsonalak (besteak beste, puntualtasuna eta enpatia) eta profesionalak (besteak beste, lanposturako beharrezko ordena, garbitasuna, segurtasuna eta erantzukizuna).
 - o Jarrerazko eskakizunak lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioaren aurrean eta norbera babesteko neurrien aurrean.
 - o Lanbide-jardueraren kalitatearekin zerikusia duten jarrerazko eskakizunak.
 - o Lan-talde barruko eta enpresan ezarritako hierarkiekiko harreman-jarrerak.
 - o Lanaren esparruan egiten diren jardueren dokumentazioarekin zerikusia duten jarrerak.
 - o Profesionalaren jardun egokiarekin lotuta, esparru zientifikoan eta teknikoan lan-munduratzeko eta berriro laneratzeko prestakuntza-beharrak.
- b) Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez lanbide-jardueran aplikatu beharreko arauak eta Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko Legearen oinarritzko alderdiak identifikatu ditu.
 - c) Lanbide-jarduerak dituen arriskuen eta enpresaren arauen arabera erabili du norbera babesteko ekipamendua.
 - d) Garatutako jardueretan, ingurumena errespetatzeko jarrera argia izan du, eta horrekin lotutako barruko eta kanpoko arauak aplikatu ditu.
 - e) Lanpostua edo jarduera garatzeko eremua antolatuta, garbi eta oztoporik gabe mantendu du.
 - f) Jasotako argibideak interpretatu eta bete ditu, eta zuzendu zaion lanaz arduratu da.
 - g) Egoera bakoitzean ardura duen pertsonarekin eta taldekideekin komunikazio eta harreman eraginkorra ezarri du, eta haiekin tratu erraza eta zuzena du.
 - h) Gainerako taldekideekin koordinatu da, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo ezustekoren berri eman du.
 - i) Dagokion jardueraren garrantzia baloratu du, bai eta, eginkizun berriei erantzun ahal izateko, enpresaren produkzio-prozesuen eta zerbitzugintzakoen barruan zuzendutako zereginetan izandako aldaketetara egokitzearen garrantzia ere.
 - j) Edozein jarduera edo zereginetan, arauak eta prozedurak arduraz aplikatzeko konpromisoa hartu du.

3. Jenero gordinak, erdielaboratuak eta elaboratuak hartzeko, biltegiratzeko eta kontserbatzeko eragiketak egiten ditu, eta horretarako kontrol bitartekoak, ekipoak eta tresnak identifikatu eta erabiltzen ditu eta teknikak eta prozedurak ezarritako argibideen eta/edo arauen arabera aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jasotako argibideak interpretatu ditu eta harrera-prozesuekin lotutako dokumentazioa identifikatu du.
- b) Kontroleko ekipoak eta tresnak ezarritako argibide edo prozeduren arabera erabili ditu.
- c) Hartutako salgaiak kualitatiboki eta kuantitatiboki eskatutakoekin bat datozela identifikatu du, ezarritako argibide edo prozeduren arabera.
- d) Harrera-prozesuan hautemandako desbideratzeak edo anomaliak garaiz eta taxuz jakinarazi ditu.
- e) Lehengaiak azkenean erabili/kontsumitu arte biltegiratzeko eta kontserbatzeko premiak eta leku egokiak ezagutu eta zehaztu ditu, ezarritako protokoloak kontuan hartuta.
- f) Biltegiratzeko eragiketak egiteko irizpide egokiak behar bezala aplikatu ditu, ezarritako argibideak eta/edo arauak kontuan hartuta.
- g) Jeneroak ontziratzeko eta kontserbatzeko prozedurak behar bezala egin ditu, bitartekoak erabili eta teknikak aplikatuta, ezarritako argibideen eta/edo arauen arabera.
- h) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4. Aurrez elaboratzeko eragiketak gauzatzen ditu, ezarritako argibideak eta/edo arauak interpretatzen ditu eta horiek garatu beharreko jarduerari datxezkien prozedurak eta teknikak aplikatzearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jasotako argibideak eta aurrez elaboratzeko eragiketekin lotutako dokumentazioa interpretatu ditu.
- b) Makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatu ditu eta horiek erabiltzeko eta mantentzeko beharrezko eragiketak egin ditu, ezarritako argibide edo prozeduren arabera.
- c) Lehengaiak languneetara eraman eta egoki banatu ditu, ezarritako prozedurak kontuan hartuta.
- d) Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatu eta zehaztu ditu.
- e) Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izango dituzten aplikazioekin eta beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta/edo erremintekin erlazionatu ditu.
- f) Lehengaiak behar dituzten lehengoratzeko prozedurak haien egoera kontuan hartuta gauzatu ditu, teknikak ezarritako arauen arabera aplikatuta.
- g) Prestatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta piezak lortzeko lanak egin ditu, tresneria, lanabesak eta/edo erremintak behar bezala erabilia eta ezarritako prozedurei jarraiki.
- h) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

5. Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak egiten ditu, argibideak eta/edo erlazionatutako dokumentuak interpretatzen ditu eta horiek aurrez ezarritako teknikak, arauak eta lan-prozedurak aplikatzearekin erlazionatzen ditu

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresak sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak eta/edo sukaldaritzako produktuak lortzeko dituen prozedura espezifikoak identifikatu eta interpretatu ditu.
- b) Teknikak garatu aurretik lan egiteko faseak eta moduak identifikatu eta erlazionatu ditu, ezarritako argibideak eta arauak kontuan hartuta.
- c) Prozedurak garatzeko beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta/edo erreminten eta jeneroen premiak ondorioztatu ditu.
- d) Sukaldaritzako produkzioarako beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak lortzeko beharrezkoak diren prozesuak enpresan ezarritako argibide eta prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Sukaldaritzako zerbitzua garatzean sukaldaritzako produktuen akaberak, dekorazioak eta aurkezpenak egin ditu, ezarritako argibide eta/edo arauari jarraiki.
- g) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, jeneroen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- h) Langunea garbi eta ordenatuta mantendu du prozesuak iraun duen bitartean.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

6. Segurtasun- eta higiene-irizpideak betetzen ditu, eta higiene- eta osasun-arauak, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak aintzat hartuta jarduten du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene eta osasun-arauak ezagutu ditu, hala araudietan jasotakoak nola enpresaren beraren arau espezifikoak.
- b) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- c) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu eta bete ditu.
- d) Sukaldaritzako produkzio-prozesuak garatzean elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatu ditu.
- e) Manipulatuzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.



- f) Enpresaren hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- g) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko eragiketak aplikatu ditu.
- h) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta/edo baliabideak erabili ditu.

c) Lanpostuko ikaskuntza-egoerak

Jarraian, lantokiko egonaldian ikasleak gara ditzakeen jarduerak islatzen dituzten zenbait lan-egoera adierazten dira:

- ✓ Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzea.
- ✓ Enpresaren jarduera garatzean ohitura etikoak eta lanekoak aplikatzea.
- ✓ Eskaintza gastronomikoak prestatzeko kontuan hartu behar diren aldagaiak aztertzea.
- ✓ Plateren eta lehengaien kostu errealeak kalkulatzea.
- ✓ Sukaldaritzako jeneroak aurrez elaboratzea.
- ✓ Jeneroak kontserbatzeko eta ontziratzeke tresneria behar bezala erabiltzeko metodoak aplikatzea.
- ✓ Jeneroen barne-hornikuntza egiteko prozesua garatzea.
- ✓ Sukaldaritzako oinarrizko teknikak eta, hala badagokio, kontserbatzekoak aplikatzea sukaldaritzako elaborazioak lortzeko.
- ✓ Sukaldaritzako elaborazioek behar duten lehengoratzeko prozesua gauzatzea.
- ✓ Sukaldaritzako elaborazioei akabera emateko eragiketak eta postreak dekoratzeko eragiketak.
- ✓ Jeneroak manipulatzeko eta barnean garraiatzeko eragiketetarako bitarteko egokiak erabiltzea.
- ✓ Gozogintzako produktuak oinarrizko errezeten arabera edo horien ordezeko prozedurei jarraiki egitea.
- ✓ Sukaldaritzako postreak eta izozkiak egiteko teknikak aplikatzea.
- ✓ Garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak eta arratoiak hiltzeko beharrezko eragiketak trebetasunez egitea.
- ✓ Larrialdi-egoeretan eta istripurik izanez gero har daitezkeen jarduteko jarraibideak identifikatzea eta aplikatzea.

4. GUTXIENEO ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

4.1. Espazioak

PRESTAKUNTZA ESPAZIOA	AZALERA (m ²) / 30 IKASLE	AZALERA (m ²) / 20 IKASLE
Balio anitzeko gela	60	40
Sukaldaritzako lantegia	210	160
Okintzako eta gozogintzako lantegia	150	120

4.2. Ekipamenduak

PRESTAKUNTZA ESPAZIOA	EKIPAMENDUA
Balio anitzeko gela	- Sarean instalatutako PCak, bideo-proiektagailua eta Internet - Ikus-entzunezko baliabideak
Sukaldaritzako lantegia	- Bero-sorgailuak (sutegiak, frijigailuak, berontziak, plantxak, labeak, etab.) - Hotz-sorgailuak (hozte-ganberak, izozte-ganberak, tenperatura-erisgailuak, hozte-armairuak, hotzeko mahaiak, etab.) - Sukaldeko ontziteria (egosteko, prestatzeko eta kontserbatzeko materiala, osagarriak, etab.) - Material elektromekanikoa (ebakitzeko makinak, janaria txikitze makinak, beso birrintzaileak, etab.) - Materialak neutroa (lan-mahaiak, konketak, orgak, apalak, kanpaiak, armairuak, etab.) - Fisikoki mugatuta egon beharko dute: - Sukalde beroa. - Gela hotza. - Harraska. - Ekonomatua/upeltegia. - Material-biltegia. - Sukalondoa. - Hotzeko zabor-gela. - Gizonezko eta emakumezko ikasleen eta irakasleen aldagelak, armairuz hornituak. - Higiene-ontziak.

Okintzako eta gozogintzako lantegia

- Ur- eta elektrizitate-zerbitzu osagarriak.
- Zoruak, hormak, sabaiak, leihoen babesa eta hustubideak indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera.
- Hozte-ganberak, izozte-ganberak eta hartzitze-ganberak.
- Hozte- eta argiztatze-sistemaz hornitutako erakusleihoak.
- Altzairu herdoilgaitzezko lan-mahaiak.
- Lanabesak gordetzeko altzairu herdoilgaitzezko altzariak.
- Irabiagailuak, oragailuak, zatigailuak, ijezkailuak, betegailuak edo injektoreak.
- Frijigailuak, labeak, maria bainuak eta ontzi elektrikoak.
- Gutxienez bi bero-iturri dituen sukaldea.
- Estalki-moldatzailea.
- Izozkiak egiteko edo mantekatzeko makina.
- Doitasun-balantzak eta baskulak.
- Orga erretilu-etxeak eta dagokien laberako erretilu-sorta.
- Termometroak, kronometroak, xarabe-pisagailuak edo errefraktometroak, eskuilak, pintzelak, hortzak eta lanbidearen berezko bestelako lanabesak.
- Edukitzeko lanabesak: katiluak, azpilak, erretiluak, moldeak...
- Neurtzeko lanabesak. Pitxer graduatuak.
- Nahasteko lanabesak. Mihiak, espatulak.
- Hedatzeko eta ebakitzeko lanabesak. Tamaina desberdinetako espatulak eta labanak.
- Isurtzeko tresnak. Pastelgintzako mahuka-muturren sortak eta berriz erabiltzeko mahukak eta erabili eta botatzekoak.
- Uztaiak, arrautzak haritzeko iragazkia, iragazki txinatarrak, iragazkiak, baheak, azukrea erretzeko plantxak (berontzia), armiarmak, ontziak, marmola, bonboi-moldeak, bainu-sardexkak.
- Harraskak eta konketak.
- Egosteko ontziteria.

5. IRAKASLEAK

5.1. Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena Sukaldaritzako eta gastronomiako heziketa-zikloko lanbide-moduluetan

LANBIDE MODULUA	IRAKASLEEN ESPEZIALITATEA	KIDEGOA
0045. Eskaintza gastronomikoak	• Ostalaritza eta turismoa	• Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0046. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	• Sukaldaritza eta pastelgintza	• Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0047. Sukaldaritzako teknikak	• Sukaldaritza eta pastelgintza	• Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0026. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko prozesuak	• Sukaldaritza eta pastelgintza • Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria	• Lanbide Heziketako irakasle teknikoak

0048. Sukaldaritzako produktuak	Sukaldaritza eta pastelgintza	Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0028. Jatetxe-arloko postreak	- Sukaldaritza eta pastelgintza - Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria	Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0031. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena	- Ostalaritza eta turismoa - Elikagaien industriako prozesuak	Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
E-100. Ingeles teknikoa	Ingelesa	Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0049. Laneko prestakuntza eta orientabidea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0050. Enpresa eta ekimen sortzailea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0051. Lantokiko prestakuntza	- Sukaldaritza eta pastelgintza - Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta tresneria	Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
	- Ostalaritza eta turismoa - Elikagaien industriako prozesuak	Bigarren Irakaskuntzako irakasleak

6. LANBIDE MODULUEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK

"SUKALDARITZA" HEZIKETA ZIKLOKO LANBIDE MODULUAK (LOGSE, 1/1990)	"SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIA" HEZIKETA ZIKLOKO LANBIDE MODULUAK (LOE, 2/2006)
Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak	0045. Eskaintza gastronomikoak
Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	0046. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa
Sukaldaritzako teknikak	0047. Sukaldaritzako teknikak
Gozogintza	0026. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzako prozesuak 0028. Jatetxe-arloko postreak
Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak	0048. Sukaldaritzako produktuak
Enpresa txikien administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea	0158. Enpresa eta ekimen sortzailea
Lantokiko prestakuntza.	0051. Lantokiko prestakuntza

7. TITULUKO LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO TRAZAGARRITASUN ETA EGOKITASUN LOTURAK

7.1. Konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin, horiek baliozkotu edo salbuesteko

KONPETENTZIA ATALA	LANBIDE MODULUA
UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.	0045. Eskaintza gastronomikoak
UC0260_2: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.	0046. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa
UC0261_2: Aplikazio ugariako oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea.	0047. Sukaldaritzako teknikak
UC0262_2: Mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.	0048. Sukaldaritzako produktuak
UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.	0045. Eskaintza gastronomikoak
UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariako oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.	0026. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak
UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.	0028. Jatetxe-arloko postreak
UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.	0031. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena

7.2. Lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko

LANBIDE MODULUA	KONPETENTZIA ATALA
0045. Eskaintza gastronomikoak	UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
0046. Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	UC0260_2: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa.
0047. Sukaldaritzako teknikak	UC0261_2: Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea.
0048. Sukaldaritzako produktuak	UC0262_2: Mota guztietako sukaldaritzako elaborazio konplexuak eta zerbitzurako norberak sortuak prestatzea eta aurkeztea.
0026. Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0028. Jatetxe-arloko postreak	UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.
0031. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena	UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higie-ne-arauek eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.
	UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
	UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.



*Instituto Vasco del Conocimiento
de la Formación Profesional*

*Lanbide Heziketaren
Ezagutzaren Euskal Institutua*

Vía Galindo Kalea, 14
48910 – Sestao, Bizkaia

T. 944 47 40 37
F. 944 47 38 62

www.ivac-eei.eus
web@ivac-eei.eus



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA SAILA
Lanbide Heziketako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
Viceconsejería de Formación
Profesional