

XEDAPEN OROKORRAK

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE ETA IKERKETA SAILA

173

246/2011 DEKRETUA, azaroaren 29koa, Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluari dagokion curriculuma ezartzen duena.

Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 10.1 artikulua ezartzen duenez, Estatuko Administrazio Orokorrak finkatuko ditu Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalan aditzera emandako lanbide-prestakuntzako eskaintzak osatuko dituzten profesionaltasun-ziurtagiriak eta -tituluak, betiere Konstituzioaren 149.1.30 eta 7. artikuluan xedatutakoaren arabera eta Lanbide Heziketaren Kontseilu Nagusiari kontsultatu ondoren.

Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 39.6 artikulua ezartzen duenez, Espainiako Gobernuak, autonomia-erkidegoei kontsultatu ostean, lanbide-heziketako ikasketei dagozkien titulazioak ezarriko ditu, baita titulazio horietako bakoitzaren curriculumaren oinarriko alderdiak ere.

Ekonomia iraunkorraren martxoaren 4ko 2/2011 Legeak eta Ekonomia iraunkorraren Legea osatzen duen martxoaren 11ko 4/2011 Lege Organikoak –Lanbide-heziketaren eta kualifikazioen 5/2002 Lege Organikoa eta Hezkuntzaren 2/2006 Lege Organikoa aldatzen dituenak–, hainbat lege-aldaketa adierazgarri eragin dituzte bestelako ekonomia baten garapena sustatzeko eta bizkortzeko, hau da, ekonomia lehiakorragoa eta berritzaileagoa, produkzio-sektore tradizionalak berritzeko gauza izango dena eta kalitateko enplegu egonkorra eskatzen duten beste jarduera batzuetarantz bidea egiteko gauza izango dena sustatzeko eta bizkortzeko:

– Hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen uztailaren 29ko 1147/2011 Errege Dekretuaren 9. artikuluan definitzen da lanbide-heziketako tituluen egitura. Horretarako, Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionala, Europar Batasunak finkatutako arteztarauak, eta gizarte-intereseko beste alderdi batzuk hartu dira kontuan. 7. artikulua titulu horien lanbide-profila zehazten du. Lanbide-profil horretan sartuko dira kompetentzia orokorra, lanbide-kompetentzia, kompetentzia pertsonalak eta sozialak eta, hala badagokio, Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalaren kompetentzia-atalak. Horrenbestez, titulu bakoitzak lanbide-kualifikazio oso bat, gutxienez, hartuko du barnean, betiere lanbide-heziketako tituluak produkzio-sistemaren beharrei eta hiritartasun demokratikoa egikaritzeko aukera emango duten balio pertsonal eta sozialei eraginkortasunez erantzuteko.

– 687/2010 Errege Dekretuak, maiatzaren 20koak, Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluak ezartzen du eta haren gutxienerako irakaskuntzak ezartzen ditu. Dekretu horrek ordezkatu egin du 2218/1993 Errege Dekretuak, abenduaren 17koak, ezartzen zuen jatetxe-arloko goi-mailako teknikariaren tituluaren erregulazioa.

Bestetik, hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen 1147/2011 Errege Dekretuaren 8. artikulua 2. atalak ezartzen duenez, hezkuntza-administrazioek ezarriko dituzte Lanbide Heziketako irakaskuntzen curriculumak. Edonola ere, Errege Dekretu horretan bertan xedatutakoa eta titulu bakoitza erregulatzen duten arauetan xedatutakoa errespetatu beharko dute.

Euskal Autonomia Erkidegoaren berezko eskumenen esparruari dagokionez, Autonomia Estatutuaren 16. artikuluan aditzera ematen denez, «Konstituzioaren lehen erabaki gehigarrian

erabakitzen dena aplikatzeko, irakaskuntza, zabalera, maila, gradu, era eta espezialitate guztietan, Euskal Herriko Komunitate Autonomoaren konpetentziapean dago, Konstituzioaren 27. artikulua eta berori zehaztuko duten Lege Organikoei, haren 140.1.30 artikulua Estatuari ematen dizkion ahalmenei eta guztiori betetzeko eta bermatzeko behar den goi inspekzioari kalterik egiteke».

Bestalde, otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuak, hezkuntza-sistemaren barruan, Lanbide Heziketaren antolamendua eta araudia ezartzen ditu Euskal Autonomia Erkidegoaren esparrurako.

Azaldutako aurrekarien arabera, dekretu honen helburua da Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculumak ezartzea Euskal Autonomia Erkidegorako, Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluak ezartzen duen eta tituluaren gutxieneko irakaskuntzak finkatzen dituen maiatzaren 20ko 687/2010 Errege Dekretuaren babesean.

Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluaren curriculumean alderdi hauek deskribatzen dira: alde batetik, tituluak adierazten duen lanbide-profila (kualifikazioak eta konpetentzia-atalak zerrendatzen dira, eta konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak deskribatzen dira); eta, bestetik, tituluak biltzen dituen helburu orokorren eta lanbide-modulu bidez, besteak beste, ezarritako irakaskuntzak (lanbide-modulu bakoitzari dagozkion ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak eta edukiak, eta horiek antolatu eta ezartzeko jarraibideak eta zehaztapenak barne hartuta).

Helburu orokorrak profileen deskribatzen diren konpetentzia profesional, pertsonal eta sozialetatik atera dira. Haietan, ikasleak heziketa-zikloaren amaieran eskuratu behar dituen gaitasunak eta lorpenak adierazten dira; hortaz, heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluetako bakoitzean landu beharreko edukiak eta ikasleak bereganatu behar dituen ikaskuntzaren emaitzak lortzeko lehen iturria dira.

Modulu bakoitzean jasotako edukiak irakatsi eta ikasteko prozesuaren euskarria dira; ikasleak trebetasun eta abilezia teknikoak, etorkizun profesionalean aurrera egiteko kontzeptuzko oinarri zabala eta lortu nahi den kualifikazioarekiko lanbide-nortasun koherentea islatuko duten portaerak eskura ditzen.

Honako dekretu hau bideratzean, emakumeen eta gizonen berdintasunerako otsailaren 18ko 4/2005 Legearen 19. artikulutik 22. artikulura bitartean aurreikusten diren izapideak bete dira.

Hori dela-eta, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa sailburuak proposatuta, Lanbide Heziketako Euskal Kontseiluak emandako txostenarekin eta gainerako aginduzko txostenekin, Euskadiko Aholku Batzorde Juridikoaren arabera, eta Gobernu Kontseiluak 2011ko azaroaren 29an egindako bilkuran eztabaidatu eta onartu ondoren, hauxe

XEDATZEN DUT:

I. KAPITULUA

XEDAPEN OROKORRA

1. artikulua.– Xedea eta aplikazio-esparrua.

1.– Dekretu honek Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculuma ezartzen du Euskal Autonomia Erkidegorako.

2.– Ikastetxeak duen autonomia pedagogikoaren eta antolamendukoaren ildotik, hari dagokio bere Ikastetxearen Ikasketa Proiektua ezartzea, eta proiektu horretan ezarriko ditu bere irakaskuntza-lanaren ezaugarriak eta nortasuna zehazteko, eta lanbide-moduluen programazioak prestatzeari buruzko irizpideak finkatzeko beharrezko erabakiak.

3.– Ikastetxearen Ikasketa Proiektuaren esparruan, heziketa-zikloaren arduraren irakasle-taldeari eta, zehazki, irakasle bakoitzari dagokio programazioak prestatzea. Horretarako, ezartzen diren helburu orokorrak kontuan izan beharko ditu, lanbide-modulu bakoitzean bildutako ikaskuntzaren emaitzak eta edukiak errespetatu beharko ditu, eta irakaskuntzen erreferentziatzko lanbide-profila hartu beharko du euskarri.

II. KAPITULUA

TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA ETA LANBIDE PROFILA

2. artikulua.– Tituluaren identifikazioa.

Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titulua elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Sukalde-zuzendaritza.
- Maila: Goi-mailako Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Ostalaritza eta turismoa.
- Irakaskuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatuko erreferentea: CINE-5b.
- Goi-mailako hezkuntzako kualifikazioen Espainiako esparruan duen maila: 1. maila, goi-mailako teknikaria.

3. artikulua.– Lanbide-profila.

Tituluari dagokion lanbide-profila, konpetentzia orokorraren, konpetentzia profesionalen, pertsonalen eta sozialen, lanbide-kualifikazioen eta konpetentzia-atalen bidez adierazten da.

1.– Titulu honen konpetentzia orokorra da sukaldeko produkzioa eta zerbitzua zuzentzea eta antolatzea eta, horretarako, eskaintzak eta bitartekoak zehaztea, hornikuntzako, produkzioko eta zerbitzuko berezko jarduerak kontrolatzea, helburu ekonomikoak betetzea, ezarritako kalitate-protokoloak jarraitzea eta higieneko, laneko arriskuen prebentzioko eta ingurumena babesteko arauen arabera jardutea.

2.– Konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak.

Honako hauek dira titulu honen konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak:

- a) Enpresak eskaintzen dituen produktuak definitzea, proiektu estrategikoaren parametroak kontuan izanik.
- b) Produkzio-prozesuak diseinatzea eta antolamendu-egitura eta beharrezko baliabideak zehaztea, enpresaren ezaugarriak kontuan izanik.
- c) Sukaldaritzako produktuaren eskaintza zehaztea eta aldagai guztiak kontuan hartzea, prezioak finkatzeko eta prozesuak estandarizatzeko.
- d) Jarduerak programatzea eta baliabideak antolatzea, produkzio-beharren arabera.
- e) Lehengaiak baldintza egokietan hornitzea, biltegiatzea eta banatzea, lotzen den dokumentazioa eta kalitatea kontrolatuta.
- f) Espazioak, makineria, lanabesak eta erremintak prest jartzeko lanak kontrolatzea.
- g) Ondoren erabili ahal izateko, lehengaietan aplikatu behar diren aurrez elaboratzeko eta lehenagotzeko prozesuak egiaztatzea.
- h) Sukaldaritzako elaborazioak egiteko prozesua antolatzea, prozesuen estandarizazioa kontuan hartuta, ondoren haiek dekoratzeko/amaitzeko edo kontserbatzeko.
- i) Elaborazioen dekorazioa/amaiera gainbegiratzea, beharren eta ezarritako protokoloen arabera, haiek kontserbatzeko edo zerbitzatzeko.
- j) Sukaldaritzako jeneroak edo elaborazioak ontziratzeke eta/edo kontserbatzeko prozesuak egiaztatzea, metodo egokiak aplikatuta eta tresneria aproposa erabilia, haien kalitatea gainbegiratzeke eta elikadura-arriskuak saihesteko.
- k) Sukaldaritzako zerbitzuen garapena kontrolatzea eta zerbitzugintza koordinatzea, betiere gauzatze-esparrua eta ezarritako protokoloak kontuan hartuta.
- l) Sukaldaritzako produkzio-unitateekin lotzen den administrazio-dokumentazioa betetzea, aurrekontu-kontrolak, txostenak edo ondoriozko edozein jarduera egiteko, betiere informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabilia.
- m) Bezeroen eskaerei, iradokizunei eta erreklamazioei erantzutea, bezeroen iguripenak betetzeko eta haien gogobetetasuna lortzeko.
- n) Lan-egoera berrietara egokitzea eta, horretarako, lanbide-inguruneari dagozkion ezagutza zientifikoak, teknikoak eta teknologikoak eguneratuta mantentzea, norberaren prestakuntza kudeatzea, bizitza osoan ikasteko dauden baliabideak kudeatzea, eta informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabiltzea.
- ñ) Egoerak, arazoak edo kontingentziak ekimenez eta autonomiaz ebaztea norberaren eskumenen esparruan, betiere sormenez, berrikuntzaz eta norberaren lanean eta taldeko kideen lanean hobetzeko izpirituaz.
- o) Lan-taldeak erantzukizunez antolatzea eta koordinatzea, lanaren garapena gainbegiratuta, harreman arinak edukita eta gidaritza bere gain hartuta, eta agertzen diren taldeko gatazkei konponbidea ematea.

p) Parekoekin, goragokoekin, bezeroekin eta norberaren erantzukizunpeko pertsonekin komunikatzea eta haiei informazio eta ezagupen egokiak ematea, komunikazio-bide eraginkorrak erabilita, eta, horretarako, norberaren lan-esparruan esku hartzen duten pertsonen autonomia eta eskumena errespetatzea.

q) Norberaren lanean eta taldeko lanean ingurune seguruak sortzea, eta, horretarako, laneko eta ingurumeneko arriskuen prebentzioko prozedurak gainbegiratzea eta aplikatzea, araudiak ezarritakoaren eta enpresaren helburuen arabera.

r) Kalitate-kudeaketako, irisgarritasun unibertsaleko eta guztiontzako diseinuko prozedurak gainbegiratzea eta aplikatzea produkzio-prozesuetako edo zerbitzugintzako lanbide-jardueretan.

s) Enpresa txiki bat sortzeko eta funtzionatzeko oinarrizko kudeaketa egitea eta norberaren lanbide-jardueran ekimenez jardutea, betiere gizarte-erantzukizuna kontuan izanik.

t) Nork bere eskubideak baliatzea eta lanbide-jardueraren ondoriozko betebeharrak betetzea, indarrean dagoen araudiak ezarritakoaren arabera, eta, horretarako, bizitza ekonomikoan, sozialean eta kulturean parte-hartze aktiboa izatea.

3.– Titulu honetan biltzen diren Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionaleko kualifikazioen eta kompetentzia-atalen zerrenda:

– Osatutako lanbide-kualifikazioak:

a) HOT332_3, Sukaldeko zuzendaritza eta produkzioa (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Kompetentzia-atal hauek barnean hartzen ditu:

UC1058_3: elikagaiak manipulatzeko, kontserbatzeko eta lehengoratzeko orotariko teknikak aplikatzea eta gainbegiratzea.

UC1059_3: sukaldaritzako elaborazioak –oinarrizkoak, konplexuak eta aplikazio ugarikoak– prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.

UC1060_3: sukaldaritza sortzaileko eta egile-sukaldaritzako platerak prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.

UC1061_3: gozogintzako orotariko produktuak elaboratzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.

UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko.

UC0711_2: ostalaritzan segurtasun– eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.

UC1063_3: eskaintza gastronomikoak diseinatzea.

UC1064_3: jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.

UC1065_3: sukaldaritzako produkzio-prozesuak antolatzea.

UC1066_3: sukaldaritzako produkzio-unitateak administratzea.

– Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak:

a) HOT331_3, Jatetxe-arloko zuzendaritza (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Kompetentzia-atal hauek barnean hartzen ditu:

UC1097_3: jatetxe-arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.

UC1064_3: jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.

UC1099_3: jatetxe-arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzarioa egitea.

UC1100_3: jatetxe-arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.

UC1101_3: jatetxe-arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea.

UC1051_2: jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.

4. artikulua.– Lanbide-ingurunea.

1.– Lanbide-irudi horrek ostalaritzaren sektoreko eta, zehazki, jatetxe-arloaren azpisektoreko enpresa handietan zein ertainetan edo txikietan egiten du lan, eta establezimendu txikietan, askotan, jabe gisa eta sukaldeko arduradun gisa –biak batera– jardun dezake. Profesional honek lanbide-jarduera izaera pribatuko establezimenduetan garatu ohi duen arren, establezimendu publikoetan ere gara dezake, batez ere hezkuntzaren, osasunaren eta gizarte-zerbitzuen sektoreetan. Norberaren kontura ez dihardutenean, establezimenduaren zuzendaritzaren mende betetzen dituzte haien funtzioak, establezimendua hotel bat edo beste mota bateko ostatu bat izan edo jatetxe-arloko establezimendu bat izan.

2.– Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak hauek dira:

Elikagaien eta edarien zuzendaria.

Sukaldeko zuzendaria.

Sukaldeko produkzio-burua.

Sukalde-burua.

Sukaldeko bigarren burua.

Catering-eragiketetako burua.

Partida-burua.

Sukaldaria.

Ekonomatuko eta upeltegiko arduraduna.

III. KAPITULUA

HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASKUNTZAK, ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK, ETA IRAKASLEAK

5. artikulua.– Heziketa-zikloaren irakaskuntzak.

Heziketa-zikloko irakaskuntzetan honako alderdi hauek sartzen dira:

1.– Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

a) Enpresaren proiektu estrategikoa interpretatzea, eta proiektuaren osagaiak identifikatzea eta aztertzea, enpresak eskaintzen dituen produktuak definitzeko.

b) Enpresak eskaintzen dituen produktuak identifikatzea eta horien ezaugarriak ezagutzea, produkzio-prozesuak diseinatzeko.

- c) Produkzio-prozesuak ezagutzea eta horien ezaugarriak eta faseak aztertzea, antolamenduegitura eta beharrezko baliabideak zehazteko.
- d) Eskaintza gastronomikoaren osagaiak identifikatzea eta aldagaiak aztertzea eta ezaugarritzea, sukaldaritzako produktuen eskaintza zehazteko.
- e) Produkzio-beharrak identifikatzea eta zereginak ezaugarritzea eta sekuentziaztea, jarduerak programatzeko eta baliabideak antolatzeke.
- f) Lehengaiak ezagutzea eta horien propietateak eta kontserbatzeko baldintza egokiak ezaugarritzea, haiek hartzeko, biltegitratzeko eta banatzeko.
- g) Espazioak, makineria, lanabesak eta tresnak aztertzea eta horien ezaugarriak, aplikazioak eta funtzionamendu-printzipioak ezagutzea, langunearen doikuntza kontrolatzeko.
- h) Sukaldaritzako lehengaien alde zurreko manipulazioen beharrak identifikatzea eta haien ezaugarriak eta izan ditzaketen aplikazioak aztertzea, aurrez elaboratzeko eta lehengoratzeko prozesuak gauzatzeko.
- i) Sukaldaritzako teknikak, faseak eta prozedurak ezagutzea eta horien ezaugarriak eta sekuentziaztea identifikatzea, sukaldaritzako elaborazioak antolatzeke.
- j) Apaindurako elementuak eta teknikak erabiltzea eta horiek amaierako produktuaren ezaugarriekin lotzea, elaborazioen dekorazioa/akabera gainbegiratzeko.
- k) Kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak eta tresneria hautatzea, eta beharrak eta sukaldaritzako jeneroen edo elaborazioen ezaugarriak lotzea, ontziratzeko eta kontserbatzeko prozesuak egiaztatzeke.
- l) Baliabideak antolatzea, eta beharrak aztertu eta gauzatzeko-esparruarekin lotzea, sukaldeko zerbitzuen garapena kontrolatzeko.
- m) Sukaldeko produkzioak sortutako datuak kontrolatzea eta horien izaera ezagutzea, prozesuarekin lotzen den administrazio-dokumentua betetzeko.
- n) Bezeroen balizko demanden aurrean jarduteko protokoloak aztertzea eta kasuak kasuko ezaugarriak identifikatzea, balizko eskaerei, iradokizunei edo erreklamazioei erantzun ahal izateko, hala badagokio ingelesa erabiliz.
- ñ) Sektoreko bilakaera zientifikoarekin, teknologikoarekin eta antolamendukoarekin lotzen diren ikaskuntza-baliabideak eta -aukerak aztertzea eta erabiltzea, baita informazioaren eta komunikazioaren teknologiak ere, eguneratze-izpirituari eusteko eta laneko egoera berrietara eta egoera pertsonal berrietara egokitzeko.
- o) Sormena eta berrikuntza-espirtua garatzea, lanaren antolamenduan eta prozesuetan, eta norberaren bizitzan sortzen diren aupadei erantzuteke.
- p) Erabakiak arrazoituta hartzea eta, horretarako, inplikaturako aldagaiak aztertzea, hainbat esparrutako jakintzak integratzea eta arriskuak eta erabaki okerrak hartzeko aukera onartzea, askotariko egoerei, arazoei edo gorabeherai aurre egiteko eta horiek ebazteke.
- q) Talde-laneko testuinguruetan lidergo, motibazio, ikuskapen eta komunikazioko teknikak garatzea, lan-taldean antolamendua eta koordinazioa errazteke.

r) Komunikatzeko estrategiak eta teknikak aplikatzea, transmitituko diren edukietara, xedera eta hartzailen ezaugarrietara egokituta, komunikazio-prozesuetan eraginkortasuna ziurtatzeko.

s) Laneko arriskuen prebentzioko eta ingurumen-babeseke egoerak ebaluatzea, norberaren eta taldearen prebentziorako neurriak proposatuz eta aplikatuz, lan-prozesuetan aplikatzekoa den araudiaren arabera, betiere ingurune seguruak bermatzeko.

t) Irisgarritasun unibertsalari eta guztiontzako diseinuari erantzuteko beharrezko lanbide-ekintzak identifikatzea eta proposatzea.

u) Ikasteko prozesuan egindako lanetan eta jardueretan kalitate-parametroak identifikatu eta aplikatzea, ebaluazioaren eta kalitatearen kultura balioesteko, eta kalitate-kudeaketako prozedurak hobetzeko gai izateko.

v) Ekintzailatzeko, enpresako eta ekimen pertsonaleko kulturarekin lotzen diren prozedurak erabiltzea, enpresa txiki baten oinarrizko kudeaketa egiteko edo lan bat egiteko.

w) Baldintza sozialak eta lanekoak arautzen dituen lege-esparrua kontuan harturik, gizarteko agente aktibo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.

2.– Honakoa da heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluen zerrenda:

- a) Lehengaien hornikuntzaren kontrola.
- b) Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak.
- c) Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak.
- d) Sukaldaritzaren elaborazioko prozesuak.
- e) Sukaldeko produkzioaren kudeaketa.
- f) Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa.
- g) Gastronomia eta nutrizioa.
- h) Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa.
- i) Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza.
- j) Ingelesa.
- k) Sukalde-zuzendaritzako proiektua.
- l) Laneko prestakuntza eta orientabidea.
- m) Enpresa eta ekimen sortzailea.
- n) Lantokiko prestakuntza.

I. eranskinean zehaztu da lanbide-moduluen ordu-esleipena eta lanbide-moduluak zein kurtsotan eman beharko diren.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak arautu ditzakeen heziketa-eskaintzen arabera egokitu ahal izango da moduluen ordu-esleipena eta moduluak zein kurtsotan emango diren, dekretu honen 11. artikuluan xedatutakoarekin bat eginik.

3.– Lanbide-modulu bakoitzerako, ikaskuntzaren emaitzak (prestakuntzaldia amaitzean ikasleak jakin, ulertu eta egin dezan espero dena deskribatzen dutenak), eta ebaluazio-irizpideak eta eman beharreko edukiak ezartzen dira. II. eranskinean ezartzen da hori guztia.

4.– Lantokiko prestakuntzako modulua, bestalde, bigarren kurtsoko azken 13 asteetan garatuko da, eta ikastetxean egindako lanbide-modulu guztien ebaluazio positiboa lortu ondoren egingo da.

5.– Europako Batzordeak ezarritako oinarriko konpetentziak garatzeko eta sakontzeko gomendioei jarraituz eta lehentasuneko arloekin lotzen den prestakuntzaren garapenaren indarrez, curriculumean Ingeles teknikoa modulua txertatuta landuko da heziketa-ziklo horretan atzerriko hizkuntza, betiere Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren hirugarren xedapen gehigarrian ezarritakoaren arabera.

6. artikulua.– Espazioak eta ekipamenduak.

Prestakuntza garatzeko, eta ezarritako emaitzak eta konpetentziak lortzeko gutxienezko espazioak eta ekipamenduak III. eranskinean zehazten dira.

7. artikulua.– Irakasleak.

1.– Heziketa-zikloko lanbide-modulu bakoitzerako irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena IV. eranskinaren 1. atalean ezartzen dira.

2.– Irakaskuntza-kidegoetako irakasleei oro har eskatzen zaizkien titulazioak otsailaren 23ko 276/2007 Errege Dekretuaren 13. artikuluan ezartzen dira. Izan ere, Errege Dekretu horrek onartzen du Hezkuntzako maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoan aipatzen diren irakasle-kidegoetako espezialitate berrietan sartzeko eta eskuratzeko araudia, eta arautzen du Lege horren hamazazpigarren xedapen iragankorrean adierazten den sarrerako aldi baterako erregimena. Irakasleen espezialitateetarako 1. atalean adierazten diren titulazio baliokideak (irakaskuntzaren ondorioetarako) IV. eranskinaren 2. atalean jasotzen dira.

3.– Hezkuntzakoaz bestelako administrazioetan barne hartuta dauden titulartasun pribatuko nahiz titulartasun publikoko ikastetxeetako irakasleentzat, titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak eta eskakizunak Dekretu honen IV. eranskinaren 3. atalean ematen dira aditzera. Nolanahi ere, aditzera emandako titulazio horiek lortzeko irakaskuntzek lanbide-moduluen helburuak bete beharko dituzte. Helburu horiek barnean hartuta ez badaude, titulazioaz gain, lanbide-arlo horrekin lotzen den sektorean gutxienez hiru urteko lan-esperientzia frogatu beharko da «ziurtagiri» bidez –ikaskuntzaren emaitzekin inplizituki lotzen diren enpresetan produkzio-jarduerak garatzen hiru urteko esperientzia frogatu beharko du ziurtagiriak–.

IV. KAPITULUA

BESTE IKASKETA BATZUETARAKO SARBIDEAK ETA LOTURA. BALIOZKOTZEAK, SALBUESPENAK ETA EGOKITASUNAK. BALIOKIDETASUNAK, ETA ONDORIO AKADEMIKOAK ETA PROFESIONALAK. URRUTIKO ESKAINTZA ETA BESTELAKO MODALITATEAK

8. artikulua.– Heziketa-ziklo honetan sartzeko lehentasunak, egindako Batxilergoko modalitateei eta gaiei dagokienez.

Heziketa-ziklo honetan sartzeko lehentasuna izango dute Zientzia eta Teknologiako Batxilergoko modalitatea egin duten ikasleak.

9. artikulua.– Beste ikasketa batzuetarako sarbideak eta lotura.

Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako titulua edukitzeak:

1.– Goi-mailako edozein heziketa-ziklotara zuzenean sartzeko, betiere ezartzen diren onarpen-baldintzetan.

2.– Graduako unibertsitate-tituluetara bideratzen duten irakaskuntzetara zuzenean sartzeko, betiere ezartzen diren onarpen-baldintzetan.

3.– Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak zehaztuko du Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titulua dutenen eta horiekin lotzen diren graduako unibertsitate-titulua dutenen arteko baliozkotze-erregimena. Baliozkotzeko erregimena errazteko, 120 ECTS kreditu esleitu dira dekretu honetan ezarritako irakaskuntzetan, heziketa-zikloko lanbide-moduluen artean.

10. artikulua.– Baliozkotzeak, salbuespenak eta egokitasunak

1.– Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean Laneko prestakuntza eta orientabidea modulua edo Enpresa eta ekimen sortzailea modulua gaindituta dituenak modulu horiek baliozkotuta izango ditu lege horren babespeko beste edozein ziklotan.

2.– Hezkuntza-sistemaren antolamendu orokorrari buruzko urriaren 3ko 1/1990 Lege Organikoaren babesean ezarritako lanbide-moduluen eta maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean ezarritakoen arteko baliozkotzeak V. eranskinean adierazten dira.

3.– Euskal Autonomia Erkidegoaren esparruan hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren 27. artikuluan ezarritakoaren arabera, Lantokiko prestakuntza lanbide-modulua osorik edo zati batean salbuestea erabaki ahal izango da, baldin eta heziketa-ziklo honekin lotutako lan-esperientzia egiaztatzen bada, artikulua horretan jasotako baldintzen arabera.

4.– Laneko esperientziaren bidez eskuratutako lanbide-kompetentziak aintzat hartzeko uztailaren 17ko 1224/2009 Errege Dekretuan ezarritako prozeduraren bitartez, titulu honetan barnean hartzen diren kompetentzia-atal guztiak egiaztatu dituztenek Laneko prestakuntza eta orientabidea modulua baliozkotzea eskatu ahal izango dute, baldin eta:

– Urtebeteko lan-esperientzia, gutxienez, egiaztatzen badute.

– Jarduera prebentiboaren oinarritzko funtzioak betetzeko ezarritako prestakuntzaren egiaztatzea badute –prebentzio-zerbitzuen erregelamendua onartzen duen urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan xedatutakoaren arabera emandako egiaztatzea izango da–.

5.– Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titularen irakaskuntzako lanbide-moduluen eta kompetentzia-atalen arteko egokitasuna –horiek baliozkotzeko edo salbuesteko– eta titulu honetako lanbide-moduluen eta kompetentzia-atalen arteko egokitasuna –horiek egiaztatzeko– VI. eranskinean jasotzen da.

11. artikulua.– Urrutiko eskaintza eta bestelako modalitateak.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak ziklo honetako irakaskuntzak araubide orokorrean ezarritakoaz bestelako eskaintza osoaren modalitatean eta urrutiko irakaskuntzan edo beste modalitate batzuetan eskaini ahal izateko baimena eta eskaintza horren oinarritzko alderdiak (hala nola, moduluen iraupena eta sekuentziazioa) arautuko ditu, hala badagokio.

XEDAPEN GEHIGARRIAK

Lehenengoa.– Titulazio baliokideak eta lanbide-trebakuntzekiko lotespena.

1.– Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren hogeita hamaikagarren xedapen gehigarrian ezarritakoaren arabera, Hezkuntzari eta Hezkuntzako Erreforma Finantzatzeari buruzko abuztuaren 4ko 14/1970 Lege Orokorreko teknikari espezialistaren tituluek –ondoren zerrendatzen direnek– maiatzaren 20ko 687/2010 Errege Dekretuan ezarritako Sukaldezuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluaren ondorio profesional berberak izango dituzte. Hona aipatutako tituluak:

Ostalaritzako teknikari espezialista, Ostalaritza eta Turismoko arloan

2.– Abenduaren 17ko 2218/1993 Errege Dekretuak ezarritako Jatetxe-arloko goi-mailako teknikariaren tituluak maiatzaren 20ko 687/2010 Errege Dekretuan ezarritako Sukaldezuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluaren ondorio profesional eta akademiko berberak izango ditu.

3.– Dekretu honetan Laneko prestakuntza eta orientabidea lanbide-modulurako ezarritako prestakuntzak trebatu egiten du laneko arriskuen prebentzioko oinarritzako mailako jardueretarako urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan ezarritako lanbide-erantzukizunez arduratzeko, baldin eta gutxienez 45 eskola-ordu ematen badira. Errege-dekretu horrek prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen du.

4.– Dekretu honetan ezarritako prestakuntzak Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa lanbide-modulurako bermatu egiten du beharrezko ezagutzamaila elikagaien manipulazioan eta higienean jardunbide egokiak ahalbidetzeko, elikagaien manipulatzaileri buruzko arauak ezartzen dituen otsailaren 11ko 202/2000 Errege Dekretuaren 4.6 artikuluko exijentziaren arabera.

Bigarrena.– Lanbide Heziketako eta Etengabeko Ikaskuntzako Sailburuordetzak aukera izango du dekretu honen I. eranskinean ezarritakoaz bestelako iraupena duten proiektuak baimentzeko, baldin eta moduluen kurtsokako banaketa aldatzen ez bada eta titulua sortzeko errege-dekretuan modulu bakoitzari esleitutako gutxieneko orduak errespetatzen badira.

AZKEN XEDAPENA.– Indarrean jartzea.

Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2011ko azaroaren 29an.

Lehendakaria,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburua,
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

I. ERANSKINA

LANBIDE MODULUEN ZERRENDA, ORDU ESLEIPENA ETA KURTSOA

KODEA	LANBIDE MODULUA	ORDU ESLEIPENA	KURTSOA
0496	1. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	99	1.a
0497	2. Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak	198	1.a
0498	3. Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak	200	2.a
0499	4. Sukaldaritzako-elaborazioko prozesuak	264	1.a
0500	5. Sukaldeko produkzioaren kudeaketa	200	2.a
0501	6. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienaren kudeaketa	66	1.a
0502	7. Gastronomia eta nutrizioa	60	2.a
0503	8. Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	99	1.a
0504	9. Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	80	2.a
0179	10. Ingelesa	165	1.a
0505	11. Sukalde-zuzendaritzako proiektua	50	2.a
0506	12. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	99	1.a
0507	13. Enpresa eta ekimen sortzailea	60	2.a
0508	14. Lantokiko prestakuntza	360	2.a
	Zikloa guztira	2.000	

II. ERANSKINA

LANBIDE MODULUAK: IKASKUNTZAREN EMAITZAK, EBALUAZIO IRIZPIDEAK ETA EDUKIAK

1. lanbide-modulua: Lehengaien hornikuntzaren kontrola

Kodea: 0496

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 3

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloko lehengaiak deskribatu eta sailkatu ditu.
- b) Lehengaien antolamendua aztertu du, elikadura-kodea erreferentzia gisa hartuta.
- c) Jatetxe-arloko lehengaiak, horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutu ditu
- d) Elikagaien eta edarien nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotu ditu.
- e) Elikagaien eta edarien merkataritza-aurkezpenak eta kategoriak ezagutu ditu.
- f) Elikagaien kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutu eta ezaugarritu ditu.
- g) Elikagaien kalitateko Espainiako zigiluak dituzten produktuak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

2.- Lehengaiak hartzen ditu, eta elikagaien kalitateko eta segurtasuneko protokoloak betetzen dituztela egiaztatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako lehengaiak hartzeko beharrezko eragiketak deskribatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Kontrol kuantitatiborako, kualitatiborako eta higieniko-sanitariorako tresneria eta ekipamendua identifikatu du.
- c) Produktuen etiketatua interpretatu du.
- d) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- e) Hornitzaileak enbalajearen, garraioaren, kantitatearen, kalitatearen, iraungipenaren, temperaturaren eta manipulazioaren arloko araudia, besteak beste, betetzen duela egiaztatu du.
- f) Erosketa-eskaera eta eskatutako lehengaietarako ezarritako baldintzak betetzen direla egiaztatu du.
- g) Lehengaiak hartzeko prozesuekin lotzen diren dokumentuak ezagutu eta formalizatu ditu.
- h) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du, eta hondakinen bilketa kontrolatu du.
- i) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Jatetxe-arloko lehengaiak eta bestelako hornigaiak biltegitratzen ditu, eta kontserbazio eta kokalekuko beharrak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lehengaiak eta beste hornigai batzuk biltegitratzeko eta kontserbatzeko lekuak deskribatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Lehengaiak kontserbatzeko metodo egokiak zehaztu ditu.
- c) Jeneroak erabiliko diren unera arte kontserbatzeko ontzi eta temperatura egokiak zehaztu ditu.
- d) Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatu ditu.
- e) Biltegia, ekonomatua eta upeltegia ordenatuta eta garbi mantendu du.
- f) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du, eta hondakinen bilketa kontrolatu du.
- g) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Kontsumoak eta izakinak kontrolatzen ditu, eta jeneroen sarrera eta irteerako mugimenduak erregistratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloko izakinak kontrolatzearen kontzeptua deskribatu du.
- b) Biltegiari eskariak eskatzeko prozedurak, horien kontrola, lotzen den dokumentazioa eta tartean diren sailen arteko erlazioak ezaugarritu ditu.
- c) Hornitzaileak salmentako eta produkzioko sailetan zuzenean eman ditzakeen jeneroak identifikatu ditu, baita horien kontrola ere.
- d) Hainbat motatako inbentarioak egin ditu, eta kontsumoen eta izakinen kontrolean betetzen duten funtzioak eta duten garrantzia deskribatu du.
- e) Biltegian jeneroen errotazioak egin ditu, betiere zirkunstantzien arabera.
- f) Izakinen kontsumoa kalkulatu du, balorazio-parametroak kontuan izanik.
- g) Ekonomatuko izakinak eta kontsumoak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabili ditu.

B) Edukiak

1.- Lehengaiak hautatzea:

Lehengaien test sentorialak egitea.

Lehengaien propietate organoleptikoak identifikatzea.

Elikagaien eta edarien gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietateen eta ezaugarrien arabera.

Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea.

Lehengaien estandarrak finkatzea.

Jatetxe-arloko lehengaiak:

- Motak.
- Ezaugarriak.
- Merkataritza-aurkezpena.
- Kontserbazioa.
- Elikadura-kodeko erreferenteak.

Kalitate-zigilua duten elikagaiak:

- Motak.
- Zona geografikoa.
- Lortzeko/elaboratzeko metodoak.
- Kontseilu erregulatzailerearen informazioa.

Hornitzaileak hautatzeko irizpideak.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea.

2.- Lehengaiak hartzea

Lehengaiak hartzeko faseak eta prozedurak antolatzea eta kontrolatzea.

Lehengaien kontrol kuantitatiboa, kualitatiboa eta higieniko-sanitarioa egitea.

Produktuen etiketak interpretatzea.

Erosketa-eskaria betetzen dela egiaztatzea (kalitatea eta kantitatea eskatutakoaren eta jasotakoaren artean bat etortzea, hornitzaileak enbalaje, garraio, tenperatura eta abarri buruzko araudia betetzea).

Harrerarekin, ekonomatuarekin, upeltegiarekin eta biltegiarekin lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta bideratzea.

Lehengaiak hartzeko eragiketa guztiak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.

Hondakinen bilketa kontrolatzea.

Lehengaiak hartzeko prozesuak: faseak, funtzioak eta ezaugarriak.

Lehengaiak hartzeko prozesuekin lotzen diren ekipamenduak, makineria eta tresnak, Harrerako, ekonomatuko, upeltegiko eta biltegiko eragiketekin erlazonatutako dokumentuak. Salgai galkorren garraioa. Arauak. Salgai galkorren nazioarteko garraioari buruzko akordioa. Ingurumen-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromiso etikoa izatea.

Lehengaiak hartzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.

3.- Jatetxe-arloko lehengaiak biltegitratzea

Salgaiak kontserbazio, biltegitratze eta kontsumoko beharren arabera sailkatzea eta banatzea.

Lehengaiak haien kontsumoaren lehentasunaren arabera banatzea eta kokatzea, kalitatea eta higiene- eta osasun-segurtasuna bermatuz.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea eragiketa guztiak.

Elikagai galkorrak, ez-galkorrak eta beste hornigai batzuk. Kontzeptuak eta ezaugarriak.

Lehengaiak eta beste hornigai batzuk biltegitratzeko eta kontserbatzeko lekuak. Motak eta ezaugarriak:

- Biltegia
- Ekonomatua.
- Upeltegia.

Lehengaiak kontserbatzeko metodoak. Kontserbatzeko tenperaturak eta biltegitratzeko ontziak.

Biltegitratzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiaturi jokatzera.

4.- Kontsumoak eta izakinak kontrolatzea.

Bilkinak kudeatzea (eskari-puntua, bilkin operatiboa, segurtasun-bilkina, gehieneko eta gutxieneko bilkina, eta abar).

Jatetxe-arloko kontsumoak eta izakinak kontrolatzea. Lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta izapidetzea.

Hornitzaileak salmentako edo produkzioko sailetan zuzenean eman ditzakeen jeneroak identifikatzea, baita horien kontrola ere.

Eskaerak egitea eta jeneroak biltegitik, ekonomatutik eta upeltegitik hartzea. Dokumentazioa formalizatzea.

Kontsumo teorikoa eta erreala, urritzeak, galerak eta hausturak kalkulatzea.

Ekonomatuaren, upeltegiaren eta biltegiaren izakinak baloratzea (FIFO, batez besteko haztatua, eta abar).

Ekonomatuko eta upeltegiko kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea.

Kontrol-prozedurak eta lotzen diren dokumentuak.

Jeneroen txandakatzea: kontzeptua, funtzioa eta prozedura.

Inbentario fisikoak eta iraunkorrak. Kontzeptuak eta ezaugarriak.

Teknologia berriek laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

2. lanbide-modulua: Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak

Kodea: 0497

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 198 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 16

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Produkzio-zonak prestatzen ditu, eta barne-hornikuntzako instalazioen, tresneriaren eta prozesuen ezaugarriak ezagutzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sukaldaritzako produkzioarekin erlazioatutako makina, ontziteria, lanabes eta erreminten ezaugarriak ezarri ditu.

b) Sukaldeko makineriaren kokalekua eta banaketa ezagutu du.

c) Makinen, ontziteriaren, lanabesen eta erreminten aplikazioak ezagutu ditu.

d) Makinak abian jartzeko eragiketak egin ditu.

e) Makineria, ontziteria, lanabes eta erremintei dagozkien garbiketak eta mantentze-eragiketak egin ditu.

f) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

g) Pilatzearekin lotuta dauden dokumentuak ezagutu eta formalizatu ditu.

- h) Kontsumitzeko lehentasuna kontuan hartuta hautatu ditu produktuak.
- i) Lehengaiak languneetara denbora eta modu egokian eraman ditu.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

2.- Sukaldaritzako lehengaiak ontziratzeke eta kontserbatzeke sistemak eta metodoak zehazten ditu eta horien kontserbazio-ezaugarriekin eta beharrekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ontziratzeke eta kontserbatzeke metodoak eta metodo bakoitzarekin lotzen diren tresneriak eta ontziak ezaugarritu ditu.
- b) Hutsean kontserbatzeke teknika ezaugarritu du, eta sukaldaritzan dituen aplikazioak ezagutu ditu.
- c) Pasteurizazioaren eta esterilizazioaren ezaugarriak eta horien arteko aldeak ezagutu ditu.
- d) Lehengaiak ontziratzeke eta kontserbatzeke beharrak identifikatu ditu, eta horretarako metodoekin eta tresnekin erlazionatu ditu.
- e) Ontziratzeke eta kontserbatzeke teknikak gauzatu ditu.
- f) Jeneroak erabiltzeke/kontsumitzeko unera arte edo amaierako xedera arte kontserbatzeke tenperatura eta leku egokiak zehaztu ditu.
- g) Ontziratzeke metodoaren, produktuaren kontserbazio-tenperaturaren eta iraungipenaren arteko lotura ezagutu du.
- h) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

3.- Lehengaiak sortzen ditu, eta horien ezaugarrien arabera 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 tresna eta teknika egokiak identifikatu eta hautatu ditu.
- d) Lehengoratzeko teknikak gauzatu ditu.
- e) Kontserbatzeke edo mantentzeke bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien izaera eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- f) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

4.- Sukaldaritzako lehengaiak aurrez elaboratzeko prozesuak planifikatzen ditu, eta garbitzeko, ebakitzeko eta errazionatzeko teknikak ezaugarritzen ditu, ondoren izango duten erabileraren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatu ditu.
- b) Teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta erremintekin erlazionatu ditu.
- c) Ebaki aurretik egin behar diren pisatzeko, prestatzeko eta garbitzeko lanak egin ditu, tresneria, lanabes eta erremintak behar bezala erabilia.
- d) Oinarrizko ebakiak ezaugarritu eta gauzatu ditu, eta horiek lehengaietan dituzten aplikazioak identifikatu ditu.
- e) Ebaketa espezifikoak eta berezko izena duten piezak ezaugarritu eta gauzatu ditu.
- f) Kontserbatzeke bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- g) Errendimenduak eta kostu-dokumentuak zehazteke metodoak ezaugarritu eta kalkulatu ditu.
- h) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

i) Eragiketa guztiak egin dituzenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak

1.- Produkzio-zonak prestatzea

Aurreelaborazioko eta kontserbazioko tresneria eta makineria erabiltzea. Garbitzea, erabiltzea eta mantentzea.

Sukaldeko espazioak banatzea eta kokatzea: ariketa praktikoak egitea.

Sukaldaritzako lehengaien barne-hornikuntza egitea:

- Sukalde-arlako barne-kontrolako dokumentuak formalizatzea eta bideratzea.

- Lehengaien barne-banaketa egitea.

Aurreelaborazioko eta kontserbazioko tresneria eta makineria.

Sukaldeko ontziteria, tresnak eta erremintak.

Lehengaien barne-hornikuntza:

- Pilatzeko prozedurak.

- Barne-erabilerako dokumentuak.

Produkzio-zonak txukuntasunez eta garbitasunez prestatzea.

Parte-hartze aktiboa izatea.

Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetako eta protokoloetako errespetuzkoa izatea produkzio-zonen prestakuntzan.

Lanarekiko arduraz jokatzeko

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiteko ezarritako epeetako konpromisoa betetzea.

2.- Ontziratze eta kontserbatze sistemak eta metodoak zehaztea

Aurreikusitako den erabileraren araberrako ontziratze eta kontserbatze sistema eta metodo egokiak hautatzea.

Ontziratze eta kontserbatze sistemak eta metodoak aplikatzea: hotz bidez, bero bidez eta beste metodo batzuen bidez.

Ontziratze eta kontserbatze teknikak aplikatzearen emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Ontziratze eta kontserbatze sistemak eta metodoak: hotz bidez, bero bidez eta beste metodo batzuen bidez.

Ontziratze eta kontserbatze metodo bakoitzarekin lotzen diren tresneriak eta ontziak.

Ontziratze eta kontserbatze teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.

Hutsean ontziratzea, kontserbazio-metodo gisa. Kontzeptuak eta aplikazioak. Hutsean ontziratuen motak.

Pasteurizatzea eta esterilizatzea: kontzeptuak eta aplikazioak.

Iraungipena eta bigarren mailako iraungipena.

Ontziratze metodoaren, produktuaren kontserbazio-tenperaturaren eta iraungipenaren arteko lotura.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.

Parte-hartze aktiboa izatea.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Teknologia berrien ahalmena ezagutzea.

3.- Lehengaiak lehengoratzea

Lehengaiak lehengoratzea. Erabilera- eta kontrol-prozedurak gauzatzea.

Lehengaien tarteko kontserbazioa egitea.

Elikagaien lehengoratzea:

- Kontzeptua.

- Lehengoratze teknikak.

- Faseak eta funtsezko puntuak.

Tresneria.

Lehengaiak txukuntasunez eta garbitasunez lehengoratzea.

Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa izatea lehengaiak lehengoratzean.

4.- Sukaldaritzako lehengaiak aurrez elaboratzeko prozesuak planifikatzea

Aurreelaborazio-prozesuak antolatzea aurreikusitako lan-aginduen arabera, eta zereginak, faseak eta arduradunak esleitzea.

Sukaldaritzako jeneroak ebaketaren eta errazionatzearen aurretik prestatzea.

Aplikazioen araberrako oinarrizko ebaketak egitea.

Berariazko ebaketak egitea.

Kostu-dokumentuak kalkulatzeko.

Errendimenduak baloratzea.

“Aurreelaborazio” kontzeptua.

Lehengaien aurreelaborazio-prozesuak: deskribapena eta ezaugarriak.

Ebaketak eta oinarrizko piezak: deskribapena, formatuak eta aplikazioak.

Berariazko ebaketak eta berezko izena duten piezak: deskribapena, formatuak eta aplikazioak.

Lehengaietarako berariazko tratamenduak.

Lehengaien errendimendua: kontzeptua eta errendimendua kalkulatzeko metodoak.

Kostu-dokumentua: kontzeptua, motak eta kostu-dokumentuak kalkulatzeko metodoak.

Errendimenduak kalkulatzeko metodoak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa izatea zereginak egitean, zailtasunen aurrean ekinez.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Aurreelaborazio-prozesuen plangintzan ezarritako epeetikiko konpromisoa hartzea.

Aldaketen aurrean malgutasuna eta egokitze-jarrera azaltzea.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

3. lanbide-modulua: Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak

Kodea: 0498

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 200 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 12

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Postreak produzitzeko zonen prestaketa gainbegiratu du, eta instalazioen, tresneriaren eta makineriaren ezaugarriak ezagutzen ditu, baita barne-hornikuntzako beharrak ere.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Pastelgintzako/gozogintzako elaborazioen produkzioarekin lotzen diren instalazioak, tresneria, makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak ezaugarritu ditu.

b) Pastelgintzako/gozogintzako makineriaren kokalekua eta banaketa ezagutu du.

c) Makinen, ontziteriaren, lanabesen eta erreminten aplikazioak ezagutu ditu.

d) Makinak abian jartzeko eragiketak egin ditu.

e) Makineria, ontziteria, lanabes eta erremintei dagozkien garbiketak eta mantentze-eragiketak egin ditu.

f) Pilatzearekin lotuta dauden dokumentuak ezagutu eta formalizatu ditu.

g) Kontsumitzeko lehentasuna kontuan hartuta hautatu ditu produktuak.

h) Lehengaiak languneetara denbora eta modu egokian eraman ditu.

i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

j) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

2.- Oreak, pastak eta beste oinarrizko elaborazio batzuk egiten ditu, eta, horretarako, hainbat prozedura ezagutzen eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
- b) Pastelgintzako/gozogintzako oinarrizko teknikekin lotzen diren eraldaketa fisikoak eta kimikoak ezagutu ditu.
- c) Pastelgintzako/gozogintzako lanabesekin eta erremintekin lotzen diren teknikak ezaugarritu ditu.
- d) Oinarrizko elaborazio motak sailkatu eta ezaugarritu ditu, baita horiek lortzeko teknikak, betiere zehaztapenen eta aplikazioen arabera.
- e) Oreak, pastak eta beste oinarrizko elaborazio batzuk lortzeko faseak antolatu eta sekuentziatu ditu.
- f) Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- g) Hainbat motatako oreak, pasta eta beste oinarrizko elaborazio batzuk elaboratzeko prozesuak ezarritako prozedurei jarraituz eta formulazioa errespetatuz egin ditu.
- h) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- i) Amaierako emaitzak baloratu ditu, ager daitezkeen anomaliak eta horiek zuzentzeko neurriak identifikatu.
- j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- k) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Postreak elaboratzen ditu, faseak sekuentziatuz eta prozedurak aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Postreak sailkatu eta ezaugarritu ditu, eta aplikatzeko aukerekin erlazionatu ditu.
- b) Postreak elaboratzeko prozesuetako faseak eta funtsezko puntuak identifikatu eta sekuentziatu ditu.
- c) Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Formulazioak errespetatuz eta ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu postreak elaboratzeko prozesuak.
- e) Berariazko elikadura-premiak dituzten pertsonentzako produktuak elaboratzeko prozedurak egin ditu, kutsadura gurutzatuak saihestuz.
- f) Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- g) Amaierako emaitzak baloratu ditu, ager daitezkeen anomaliak eta horiek zuzentzeko neurriak identifikatu.
- h) Manipulazio/elaborazio desegokiaren ondorioz, berariazko elikadura-premiak dituzten pertsonen osasunari eragin dakizkiokeen kalteak baloratu ditu.
- i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Postreak aurkezten ditu, eta irizpide estetikoak amaierako produktuaren ezaugarriekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Postreetarako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatu ditu.
- b) Postreak dekoratzeko eta aurkezteko beharrezko elementu guztien eskuragarritasuna egiaztatu du.
- c) Produktuak lehengoratzeko beharrak identifikatu ditu.
- d) Akabera emateko eta dekoratzeko teknikak azken produktuaren ezaugarrien eta aplikazioen arabera gauzatu ditu, betiere ezarritako prozeduren arabera.
- e) Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari edo aurrez ezarritako diseinuei jarraiki antolatu ditu.
- f) Azken emaitzak baloratu ditu eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatu ditu.
- g) Erabiltzeko unera arte postreak kontserbatzeko premiak ondorioztatu ditu.
- h) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak

1.- Postreak produzitzeko zonen prestaketa gainbegiratzea

Makineria abiarazteko eragiketak ezarritako erabilera-, garbitasun- eta mantentze-prozedurei jarraituz egitea.

Pastelgintzan eta gozogintzan berariaz erabiltzen diren ontziteria, lanabesak eta erremintak maneiatzea, garbitzea eta mantentzea, ezarritako prozeduren arabera.

Pastelgintzako/gozogintzako jeneroak pilatzea, biltegitratzea eta tarteko kontserbazioa egitea, eta horrekin lotzen diren dokumentuak formalizatzea.

Lehengaiak eskatzea eta langunera eramatea.

Pastelgintzako eta gozogintzako berariazko erabilera duten instalazioak, tresneria eta makineria. Motak, ezaugarriak, aplikazioak eta kokalekua.

Pastelgintzan eta gozogintzan berariaz erabiltzen diren ontziteria, tresnak eta erremintak. Deskribapena, sailkapena eta aplikazioak.

Pastelgintzako eta gozogintzako lehengaien barne-hornikuntza. Kontzeptuak eta ezaugarriak.

Produktzio-zonak behar bezala gainbegiratzeko eta prestatzeko antolamendu eta kudeaketako teknikak ezagutzea eta baloratzea.

Antolamendu-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.

Aldakuntzak ekartzean, ekimena eta izaera kritikoa izatea.

Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa errespetatuz egiteko interesa azaltzea.

2.- Oreak, pastak eta beste oinarrizko elaborazio batzuk egitea

Pastelgintzako eta gozogintzako oinarrizko tekniketan transformazio fisikoak eta kimikoak ezagutzea: irabiatzea, nahastea, oratzea, txertatzea, bahetzea eta abar.

Pastelgintzako eta gozogintzako lanabesekin eta erremintekin lotzen diren oinarrizko eragiketak eta teknikak ezaugarritzea eta gauzatzea.

- Moldeei eta latei estalkia jartzea eta egokitzea.

- Arrabola, espatula, mahuka-muturra eta korneta maneiatzea.

Oreak, pastak eta oinarrizko beste elaborazio batzuk lortzeko faseak antolatzea eta sekuentziatzea.

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Oreak, pastak eta beste oinarrizko elaborazio batzuk elaboratzea, ezarritako prozedurei eta formulazioei jarraituz.

Prozesuak kontrolatzea eta emaitzak baloratzea.

Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak kontserbatzea.

Pastelgintzarekin eta gozogintzarekin lotzen den hiztegi teknikoak.

Oinarrizko eragiketak gauzatzeko prozedurak. Deskribapena, ezaugarriak eta aplikazioak.

Oreak, pastak eta beste oinarrizko elaborazio batzuk (sablée, choux, hostorea, bizkotxoak...).

Deskribapena, analisia, sailkapena eta aplikazioak.

Oreak, pastak eta beste oinarrizko elaborazio batzuk elaboratzeko prozesuetan esku hartzen duten lehengaien funtzioak.

Prozeduren funtsezko puntuak. Balizko anomalia, kausa eta zuzenketa nagusiak.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiteko ezarritako epeetako konpromisoa hartzea.

Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzea.

Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa errespetatuz egiteko interesa azaltzea.

3.- Postreak lantzea

Postreak lortzeko faseak antolatzea eta sekuentziatzea.

Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.

Produktzio-fitxak interpretatzea.

Postreak elaboratzea, ezarritako formulazioak eta prozedurak errespetatuz. Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea, eta zuzenketa-neurriak aplikatzea.

Berariazko elikadura-premiak dituzten pertsonen zuzendutako produktuak elaboratzera egokitzea formulazioak. Ordezko produktuak erabiltzea. Kutsadura gurutzatuak saihesteko moduan gauzatzea prozesuak.

Pastelgintzako produktuak kontserbatzea eta leheneratzea.

Postreak. Deskribapena, ezaugarritzea, analisia, motak, sailkapena, aplikazioak:

- Esnekietan, frutetan eta abar oinarritutako postreak.
- Postre frijituak.
- Erdihotzak.
- Izoziak eta sorbeteak.

Postreak elaboratzeko prozesuetan esku hartzen duten lehengaien funtzioak.

Prozeduren funtsezko puntuak. Balizko anomalia, kausa eta zuzenketa nagusiak.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiaturi jokatzeari.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duen ahaleginera egokitzea.

Zorroztasunez eta jarrera arduratsuz jokatzeari postreak elaboratzean.

Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko errespetatuz egiteko interesa azaltzea.

4.- Postreak aurkeztea

Postreak amaitzeko, dekoratzeko eta aurkezteko beharrezko elementu guztien eskuragarritasuna egiaztatzea.

Produktuak lehengoratzeko beharrak identifikatzea.

Postreen akabera, dekorazioa eta aurkezpena lantzea, irizpide estetikoari eta aurrez ezarritako diseinuei jarraituz.

Oinarritzko kontserbazio-beharrak identifikatzea, erabilera- edo kontsumo-unearen arabera eta elaborazioaren izaeraren arabera.

Azken emaitzak kontrolatzea eta baloratzea, eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.

Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak. Arauak eta oinarritzko konbinazioak. Joera berriak.

Prozeduren funtsezko puntuak. Balizko anomalia, kausa eta zuzenketa nagusiak.

Txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea azken produktua amaitzeko eta aurkezteko prozesuan.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Joera berriak ezagutzeko interesa izatea.

4. lanbide-modulua: Sukaldaritzaren elaborazioko prozesuak

Kodea: 0499

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 264 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 16

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Sukaldaritzaren elaborazioko prozesuak antolatzen ditu, eta prozesu horien faseak zehazten ditu eta lortu nahi diren produktuen ezaugarriekin lotzen ditu fase horiek.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sukaldaritzaren produkzioaren eta zerbitzuaren esparruak ezaugarritu ditu.

b) Sukaldaritzaren produkzioarekin lotzen diren dokumentuak deskribatu eta ezaugarritu ditu.

c) Diagramen bidez identifikatu eta sekuentziatu ditu sukaldaritzaren produkzioaren faseak eta fase horietako bakoitzarekin lotzen diren jardun-protokoloak.

d) Sukaldaritzaren produkzioarekin lotzen den terminologia ezagutu eta interpretatu du.

e) Lehengaien eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatu ditu.

f) Sukaldeko taldearen gainerakoarekin eta beste sail batzuekin koordinatzeko egon daitezkeen premiak kontuan hartu ditu.

g) Kontserbatzeko edo mantentzeko bitarteko prozedurak zehaztu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.

h) Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztu ditu prozesuak.

i) Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko antolamenduaren esparrutik baloratu ditu.

2.- Egosteko teknikak aplikatzen ditu eta elikagaietan sortzen diren aldaketa fisikoak eta kimikoak azken produktuaren ezaugarriekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Beroak elikagaietan sortzen dituen aldaketa fisikoak eta kimikoak ezaugarritu ditu.
- b) Egosteko teknikak deskribatu eta sailkatu ditu.
- c) Egosteko teknikak identifikatu ditu eta hainbat jenerori aplikatzeko aukerekin erlazionatu ditu.
- d) Egosteko teknikak garatu aurreko premiak erlazionatu eta zehaztu ditu.
- e) Teknika bakoitza aplikatzeko fase eta modu bereizgarriak identifikatu ditu.
- f) Egosteko teknikak gauzatu ditu, ezarritako jardun-protokoloei jarraituz.
- g) Egon daitezkeen alternatibak bereizi ditu, lortutako emaitzen arabera, eta azken produktuaren kalitatean duten eragina baloratu du.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Oinarrizko sukaldaritzako produktuak lantzen ditu, lotzen diren teknikak aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aplikazio ugariko hainbat oinarrizko elaborazio deskribatu eta sailkatu du.
- b) Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioen produkzio-prozesuetan aplika daitezkeen teknikak eta faseak ezaugarritu ditu.
- c) Beharrezkoa den aurretiazko informazio guztia behar bezala interpretatu du.
- d) Prozedurak garatu aurreko beharrezko elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak egin ditu, ezarritako jardun-prozedurei jarraituz.
- f) Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioen aplikazio eta funtzionaltasuna eta oinarrizko sukaldaritzako produktuak eta amaierako kalitatea lotu ditu.
- g) Oinarrizko sukaldaritzako produktuak lortzeko zereginak ezarritako jardun-protokoloei jarraituz gauzatu ditu.
- h) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- i) Sukaldaritzako elaborazioak ezaugarritu ditu eta horien kostuak baloratu ditu, errendimenduak eta kostu-dokumentuak lortzeko prozedurak aplikatuz.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4.- Akaberak eta aurkezpenak lantzen ditu, horien ezaugarriak dagokien sukaldaritzako-elaborazioarekin lotuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hornigaiak eta dekorazioak eta izan ditzaketen aplikazioak deskribatu eta sailkatu ditu.
- b) Sukaldaritzako produktuak apaintzeko eta aurkezteko oinarrizko arauak zehaztu ditu.
- c) Hornigaiak eta dekorazioak zehaztu ditu eta horiek osagarritzat dituen elaboraziora egokitu ditu.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Hornigaiak eta dekorazioak ezarritako jardun-protokoloei jarraituz egin ditu.
- f) Hornigaiaren, dekorazioaren, akaberaren eta aurkezpenaren arteko erlazioa justifikatu du.
- g) Sukaldaritzako produktua osatzen duten elementu guztiak egiaztatu eta antolatu ditu, irizpide estetikoari jarraituz.
- h) Produktu erdielaboratuak eta burutuak ontziratzeko eta kontserbatzeko beharrezkoak diren teknikak ezarritako prozedurei jarraiki identifikatu, justifikatu eta aplikatu ditu.
- i) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldeko zerbitzu motak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Sukaldeko zerbitzuak garatu aurreko eragiketak deskribatu ditu.
- c) Sukaldeko zerbitzuekin lotzen den dokumentazioa ezagutu du, baita horien formalizazioa eta fluxua ere.
- d) Zerbitzuan koordinatzeko beharrak identifikatu ditu.
- e) Zerbitzuak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- f) Zerbitzuaren berezko zereginak dagokien denboran eta moduan gauzatu ditu, ezarritako protokoloei jarraituz.
- g) Zerbitzua amaitu ondoren, jeneroak biltzeko eta zonak egokitzeko zereginak egin ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.
- h) Hainbat eratako erreklamazio, kexa eta iradokizunen aurrean jarduteko protokoloak identifikatu ditu.
- i) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak

1.- Sukaldaritzaren-elaborazioko prozesuak antolatzea

Sukaldaritzaren-produkzioarekin lotzen diren dokumentuak erabiltzea eta interpretatzea: lan-aginduak, produkzioko fitxa teknikoak eta errezetak, eta beste batzuk.

Sukaldaritzaren-elaborazioko prozesuak antolatzea. Zereginak, faseak, deskribapena eta ezaugarriak formulatzea.

Produkzio fase guztiak antolatzeko eta sekuentziatzeko diagramak lantzea. Horiek egiteko deskribapenak, analisiak eta prozedurak egitea.

Sukaldaritzaren prozesuetan jarduteko protokoloak identifikatzea eta interpretatzea.

Sukaldaritzaren-elaborazioko prozesuak garatzeko sukaldeko taldeak koordinatzea. Beste sail batzuekin koordinatzea.

Lehengaien eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatzea.

Baliabide materialak eta energia-baliabideak zentzuz erabiltzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa aplikatzea.

Sukaldaritzaren-produkzioaren eta sukaldeko zerbitzuaren esparruak. Deskribapena eta analisia.

Sukaldaritzaren-produkzioren zuzentzen diren enpresa motak: jatetxeak, catering-enpresak, sukalde zentralak, eta abar.

Sukaldaritzaren-produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak: lan-aginduak, produkzioko fitxa teknikoak eta errezetak, eta beste batzuk.

Sukaldaritzaren-produkzioan erabiltzen den terminologia.

Ingurumen-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromiso etikoa izatea.

Sukaldaritzaren-elaborazioko prozesuetan antolamendu-teknikak aintzat hartu eta baloratzea.

2.- Egosteko teknikak aplikatzea

Egoste-teknikak eta hainbat jenero lotzea.

Egoste-teknikoa garatzeko beharrezkoak diren aurretiazko elementuen erabilgarritasuna egiaztatzea.

Egosteko teknikak gauzatzea. Teknika bakoitzaren garapenean funtsezko puntuak eta faseak identifikatzea.

Teknika bakoitza aplikatzeko prozesuetan anomalia nagusiak aurreikustea, horien kausak eta neurri zuzentzaileak aztertzea.

Azken produktuaren kalitatea baloratzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa aplikatzea.

Egosteko teknikak. Analisia, aplikazioa eta faseak:

- Lehen mailako egoste-teknikak: kontzentrazioa, hedadura eta mistoak.

- Bigarren mailako egoste-teknikak: erlazionatutako lanbide-terminologia.

Elikagaien transformazio fisikoak eta kimikoak. Analisia eta ezaugarriak.

Egoste-teknikak garatzeko prestasuna eta ekimena izatea.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

3.- Sukaldaritzako oinarrizko produktuak egitea

Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak aplikatzea.

Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzea.

Zereginak antolatzea eta sekuentziatzea eta fase adierazgarriak identifikatzea.

Sukaldaritzako oinarrizko produktuak egiteko beharrezko aurretiazko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.

Kalitate-kontrola egitea eta lortutako emaitzak baloratzea.

Sukaldaritzako oinarrizko produktuak elaboratzeko prozesuetan anomalia nagusiak aurreikustea, horien kausak eta neurri zuzentzaileak aztertzea.

Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak kontserbatzea eta lehengoratzea.

Sukaldaritzako elaborazioen kostuak baloratzea. Errendimenduak aztertzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak aplikatzea.

Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak. Motak eta ezaugarriak:

- Oinarrizko hondoak eta saltsak.

- Hondo osagarriak eta saltsa deribatua.

Produktuaren kostu-dokumentua.

Sukaldaritzako oinarrizko produktuak elaboratzean prestasuna eta ekimena azaltzea.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

4.- Akaberak eta aurkezpenak egitea

Sukaldaritzako elaborazioen osagarri diren hornigaiak eta dekorazioak egitea.

Hornigaiak eta dekorazioak beharrezko tresneria zuzen erabilia elaboratzea.

Akaberak eta aurkezpenak egiteko beharrezko aurretiazko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.

Akaberak egitea eta azken produktua aurkeztea. Funtsezko puntuak identifikatzea. Emaitzak kontrolatzea eta zuzentzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak aplikatzea.

Aurkezpenak eta akaberak egiteko irizpide estetikoak.

- Bolumena eta simetriak.

- Koloreak.

Hornigai sinpleak eta konposatuak. Dekorazio-elementuak eta lanabesak.

Ontziratzeko eta kontserbatzeko teknikak.

Prozesuaren faseetan zein produktuaren aurkezpenean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea akaberak eta aurkezpenak egitean.

5.- Sukaldaritzako zerbitzua garatzea.

Sukaldeko zerbitzuen aurreko zereginak antolatzea: "mise en place". Beharrezko elementu guztiak eskura daudela egiaztatzea.

Taldeak koordinatzea sukaldeko zerbitzuan. Saila barruan eta sailen artean harremanetan izatea.

Sukaldeko zerbitzuak egitean, jarduteko protokoloak identifikatzea.

Sukaldeko zerbitzuaren berezko prozesuak gauzatzea eta produktuak baldintza egokietan mantentzea.

Zerbitzua amaitzeko zereginak garatzea.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Kexen, iradokizunen eta erreklamazioen aurrean jarduteko programak identifikatzea. Denborak eta kalitatea betetzeko konpromisoa hartzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak aplikatzea.

Sukaldeko zerbitzua. Motak eta balizko antolamendu-aldaerak, bezero motaren arabera, lokalaren edo instalazioen arabera, ekitaldi motaren arabera, eta abar.

Zerbitzuekin lotzen den dokumentazioa.

Taldeko zereginetan parte hartze aktiboa izatea, gure ahalegina beharrezko ahaleginera egokituta.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiaturi jokotzea.

Kexa eta erreklamazioen aurrean jarrera adiskidetzaila izatea.

5. lanbide-modulua: Sukaldeko produkzioaren kudeaketa

Kodea: 0500

Kurtsua: 2.a

Iraupena: 200 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 15

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Sukaldaritzako produkzio-sistemak ezagutzen ditu, eta horien ezaugarriak eta berezitasunak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako produkzio-sistemak deskribatu eta aztertu ditu.
- b) Banaketa-sistemak eta, hala badagokio, zerbitzu-sistemak ezaugarritu ditu.
- c) Sukaldaritzako produkzio-sistemak eta banaketa-sistemak erlazionatu ditu.
- d) Produkzio/banaketa-sistemekin lotzen diren kozinatze/kontserbatze metodoak ezagutu ditu.
- e) Diagrama bidez jarri ditu sukaldeko produkzio-sistema bakoitzarekin lotzen diren prozesuen eta azpi-prozesuen adibideak.
- f) Sukaldeko produkzio-sistemak sailkatu eta ezaugarritu ditu, eta sistema horietako bakoitzaren alde onak eta eragozpenak baloratu ditu.
- g) Sukaldaritzako produkzio-sistemak jatetxe-arloko formulekin lotu ditu.
- h) Sukaldeko produkzio-sistemen aukeraketa zehazten duten faktoreak identifikatu eta aztertu ditu.
- i) Sukaldaritzako produkzio-sistemekin lotzen den araudia ezagutu eta aztertu du.

2.- Espazioen eta ekipamenduen diseinuan aholkuak ematen ditu, eta produkzio-sistema bakoitzarekin bat datozen azpiegitura higigarriak eta higiezinak zehazten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldeko produkzio-sistemekin lotzen diren instalazioen eta ekipamenduen baldintza orokorrak deskribatu ditu.
- b) Azpiegitura higiezinaren arloan indarrean dagoen araudia hartu du kontuan, baita higieze-printzipioak betetzea ere.
- c) Sukaldeko espazioak diseinatzeko alde aurretik kontuan izan beharreko alderdiak identifikatu ditu.
- d) Sukaldeko espazioen diseinuarekin lotzen diren segurtasun-baldintzatzaileak ezagutu ditu.
- e) Sukaldeko espazioak eta ekipamenduak diseinatzeko kontuan hartu beharreko funtzionaltasun-alderdiak aztertu ditu.
- f) "Operatibotasun" edo "produktibitate" kontzeptuak prozesuen optimizazioarekin, hazkunde-aurreikuspenekin eta sukaldeko espazioekin eta ekipamenduekin lotu ditu.
- g) Sukaldeko produkzioarako, zerbitzurako, banaketarako, biltegiarako eta abar beharrezko zonak eta eranskinak identifikatu eta banatu ditu.
- h) Finkatutako zonetan merkantzien, langileen, produktuen eta garraioaren/banaketaren zirkuituak eta fluxuak definitu ditu.
- i) Espazioen eta ekipamenduen diseinuaren eta sukaldeko produkzioarako edo zerbitzurako aurreikusitako bolumenaren arteko erlazioa hartu da kontuan.
- j) Zona bakoitzerako ekipamendu egokiak identifikatu ditu, eta sukaldaritzako produkzio-sistemekin lotu ditu.
- k) Sukaldeko ekipamenduekin lotzen diren teknologia berriak ezagutu ditu.

3.- Sukaldeko produkzioarako eta zerbitzurako jarduerak programatzen ditu, eta baliabide materialak eta giza baliabideak zehazten eta planifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldeko produkzioarekin lotzen diren dokumentuetan barnean hartzen den informazioa aztertu du.
- b) Sukaldaritzaren produktuen eskaintza gastronomikoekin lotu du.
- c) Produkzioaren baliabide materialak eta giza baliabideak kalkulatu eta zehaztu ditu, eta sukaldeko taldeko kide guztien funtzioak finkatu ditu.
- d) Saileko langileen egutegiak eta ordutegiak kuadranteak egin ditu.
- e) Produkzio faseak planifikatu eta sekuentziatu ditu.
- f) Jarduera guztiak inplikaturako sailekin batera koordinatu ditu.
- g) Sukaldaritzaren produktuen faseetako bakoitzean egin beharreko trazaragarritasunarekin lotzen diren kontrol-neurriak identifikatu ditu.
- h) Sukaldaritzaren produktuen faseetako bakoitzean egin beharreko arriskuen eta kontrol puntu kritikoaren analisirako sistemarekin (AKPKA) lotzen diren kontrol-neurriak identifikatu ditu, eta kontrol kritikoko puntuak zehaztu ditu.
- i) Higiene-jardunbide egokien gida egiteko prozedura ezagutu du.
- j) Beharrezko jardun-protokoloak eta prozesu-diagramak egin ditu.
- k) Programaturako jardueren buruzko informazio- eta prestakuntza-beharrak ezagutu eta artatu ditu.

4.- Sukaldeko produkzioaren eta zerbitzuko prozesuak gainbegiratu ditu, eta prozesu horiek ezaugarritzen dituzten elementu eta aldagai guztiak kontrolatu ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aurreneko eragiketarako aurreikusitako jardun-protokoloak, egoste-teknikak eta sukaldaritzaren produktuen akaberak betetzen direla kontrolatu du.
- b) Sukaldaritzaren produktuak aurkezteko, zerbitzatzeko, ontziratzeko, garraiatzeko eta banatzeko aurreikusitako jardun-protokoloak betetzen direla kontrolatu du.
- c) Jarduera guztiak inplikaturako sailekin batera koordinatu ditu.
- d) Produkzio-sistemekin lotzen diren teknikerako sukaldaritzaren produktu egokienak ezagutu ditu.
- e) Sukaldaritzaren prozesuaren ezaugarrien arabera sukaldaritzaren produktu berriak diseinatu eta egin ditu.
- f) Sukaldaritzaren produkzioaren prozesuetan aplikaturako teknologia berriak ezagutu ditu.
- g) Sukaldaritzaren elaborazioak egin ditu, eta, horretarako, sukaldeko produkzio-sistema bakoitzarekin lotzen diren prozedurak aplikatu ditu.
- h) Denboran geroratuta kontsumitzeko edo berehala kontsumitzeko ezarritako prozeduren arabera sukaldaritzaren elaborazioak egin ditu.
- i) Elaborazioaren kontsumoaren lehen tasunak ezagutu ditu, horien salmentako helburuak zehazteko.
- j) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Kontsumoak kontrolatu ditu, eta, eginkizun horretan, ezarritako aurrekontuak betetzeko beharrezko dokumentazioa eta informazioa aztertzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldeko kontsumoak kontrolatzeko beharrezko dokumentazio guztia deskribatu du.
- b) Produkzio-fitxa teknikoak aztertu ditu, eta horiek eguneratu ditu, baldin eta beharrezkoa izan bada.
- c) Jardueraren arabera, aldi jakin batzuen arabera, produktuen arabera eta abar kalkulatu ditu kontsumoak.
- d) Kontsumoak kontrolatzeko dokumentuak formalizatu ditu.
- e) Kontsumo errealean eta alde aurretik finkaturako aurreikuspenen arteko desbideratzeak kalkulatu ditu.
- f) Enpresako administrazio eta kudeaketako arloei dagozkien txostenak egin ditu.
- g) Jatetxe-erlako enpresetan kontsumoak kontrolatzearekin lotzen diren informatika-aplikazioak erabili ditu.

B) Edukiak

1.- Sukaldaritzaren produkzio-sistemak ezagutzea

Sukaldaritzako produkzio-sistemak deskribatzea eta aztertzea.

Banaketa- eta zerbitzu-sistemak ezaugarritzea, baita, hala badagokio, produkzio-sistema bakoitza ere, aurreikusten den kontsumoaren eta banaketaren arabera.

Kozinatzeako/kontserbatzeko metodoak produkzioko/banaketako sistemekin lotzea.

Produkzioko/banaketako sistema bakoitzaren prozesuen eta azpi-prozesuen diagramak egitea.

Sukaldaritzako produkzio-sistemak jabetze motekin lotzea eta produkzio-sistema egokiak hautatzea.

Sukaldaritzako produkzio-sistemekin lotzen den araudia aplikatzea.

Sukaldaritzako produkzio-sistemak ezagutzea: kontzeptua, ezaugarriak, alde onak, alde txarrak eta aplikazioak:

- Sukalde tradizionala.
- Kolektibitateen sukaldea.
- Sukalde zentrala.
- Hot filling.
- Lerro hotza (cook & chill).
- Lerro beroa.
- 45 sukaldea.
- Sukalde satelitea.
- Besteak.

Banaketa eta kontsumo motak:

- Berehalako kontsumoa.
- Denboran eta espazioan geroratutako kontsumoa.
- Hotzean edo beroan egindako banaketa.
- Berrero berotzea.

Banaketa- eta zerbitzu-sistemak: kontzeptua, ezaugarriak eta aplikazioak.

Kozinatzeako/kontserbatzeko metodoak:

- Tenperatura jaistea.
- EAM.
- Hutsa.
- Pasteurizazioa.
- Esterilizazioa.
- Bestelakoak.

Sukaldaritzako produkzio-sistemen araudia.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera aktiboa, metodikoa eta errespetuzkoa izatea.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa betetzea.

Aldaketen aurrean malgutasuna eta egokitze-jarrera egokia azaltzea.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Teknologia berrien ahalmena ezagutzea.

2.- Espazioak eta ekipamenduak diseinatzeako aholkuak ematea

Sukaldeko espazioen diseinuak simulatzea, produkzio-sistemarako eta ezarritako eskaintza eta zerbitzu gastronomikoetarako egokiak diren irizpideen arabera.

Produkzio-sistemarako ekipamendu egokiak zuzkitzea.

Espazioen eta ekipamenduen diseinuan araudi higienikoa eta sanitarioa aplikatzea.

Sukaldeko espazioa. Instalazioen ezaugarri nagusiak, produkzio-sistemen arabera.

Sukaldeko espazioak diseinatzeako irizpideak:

- Elikadura-segurtasuna.
- Espazioen funtzionaltasuna.
- Operatibotasuna eta produktibitatea.
- Zonak mugatzea eta lotzea (zona hotzak, zona beroak, banaketa-zonak edo zerbitzu-zonak, biltegiatze-zonak, eranskinak eta abar).
- Zirkuituak (merkantzien fluxuak, langileak, tarteko produktuak, azken produktuak, garraioa, banaketa eta abar).
- Dimentsionamendua. Espazioen eta aurreikusitako produkzioko/zerbitzuko bolumenaren arteko lotura egokia.

- Azpiegitura higiezinekin lotzen den araudia (lurzoruak, hormak, argiztapena, urak eta abar).
 - Araudi higienikoa eta sanitarioa.
- Sukaldaritzza-produkzioarekin lotzen diren teknologia berriak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea sukaldeko espazioen diseinuan.

- Parte-hartze aktiboa izatea.
- Lanbidearekiko inplikazioa eta konpromisoa.
- Ingurumen- eta gastronomia-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromisoa.
- Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.
- Teknologia berrien ahalmena ezagutzea.

3.- Sukaldeko produkzioarako eta zerbitzurako jarduerak programatzea

Sukaldeko produkzio-jarduerekin lotzen den aurretiazko dokumentazioa eta informazioa aztertzea

- Eskaintzak hautatzea eta zehaztea.
- Baliabide materialak eta giza baliabideak finkatzeko beharrak kalkulatzeko.

Langile-organigramak eta funtzioak garatzea produkzio-jardueretarako eta zerbitzu-jardueretarako:

- Ordu-tegiak, txandak, kuadranteak eta abar.
- Koordinazio bertikala eta horizontala finkatzea.

Produkzio-jarduerarekin lotzen diren faseak eta zereginak planifikatzea eta sekuentziatzea:

- Prozesu-diagramak egitea.
- Produkzio-prozesuaren etapa bakoitzeko kontrol kritikoko puntuak zehaztea, arriskuen eta kontrol puntu kritikoen analisirako sistemaren (AKPKA) arabera.
- Kalkulatutako emaitzen eta denboren eskalak egitea.
- Programatutako jardueren inguruan langileei zuzendutako informazioa eta prestakuntza.

Higiene-jardunbide zuzenen gidak (HJZG) aplikatzea.

Sukaldaritzza-produkzioarekin lotzen diren dokumentuak: fabrikazio-fitxak, eskaera-orriak, eskaintza gastronomikoak.

Sukaldaritzza-produkzioaren faseak.

Produktuen trazagarritasuna. Definizioa eta faseak.

Jardueretako jardun-protokoloak. Definizioa, ezaugarriak.

Sukaldeko produkzioarako eta zerbitzurako jardueren programazioan osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Parte-hartze aktiboa izatea.

Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimen pertsonala azaltzea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

Lanarekiko arduraz jokatzeko:

- Sukaldeko produkzioarako eta zerbitzurako jarduerak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ezarritako epeekiko konpromisoa.

4.- Sukaldeko produkzio-prozesuak eta zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea

Aurretiazko eragiketekin lotzen diren jardun- eta kontrol-protokoloak, egoste-teknikak eta sukaldaritzza-produktuen akaberak aplikatzea.

Sukaldaritzza-produktuak aurkezteko, zerbitzatzeko, ontziratzeke, garraiatzeko eta banatzeko aurreikusitako jardun- eta kontrol-protokoloak aplikatzea.

Salmenta-helburuak finkatzea, elaborazioen kontsumoaren lehentasunak kontuan izanik.

Produkzio-sistemekin lotzen diren tekniken arabeko sukaldaritzza-produktuak diseinatzea eta egitea.

Sukaldaritzza-elaborazio-prozesuetako teknologia berriak aplikatzea.

Ezarritako prozeduren arabeko sukaldaritzza-elaborazioak gauzatzea, betiere produkzio, banaketa eta zerbitzuko sistemen ezaugarriari erreparatuta.

Produkzio- eta banaketa-prozesuen jardun- eta kontrol-protokoloak, alderdi hauei dagokienez:

- Manipulatzailen higiezia zaintzea.
- Lehengaien lan-eremuen banaketa eta kontserbazioa.

- Lan-eremuak eta tresneria prestatzea.
- Produktuak lehengoratzeko, hala behar badute.
- Aurreelaborazioko eragiketak.
- Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzea.
- Ontziratze eta kontserbatzeko tarteko eragiketak.
- Tresneriaren higienizazioa eta zonak geroko erabileretarako prestatzea.
- Emaizak kontrolatzea, betiere denbora eta modu egokian.

Sukaldaritzako produktuak aurkezteko, zerbitzatzeko, ontziratze, garraiatzeko eta banatzeko aurreikusitako jardun- eta kontrol-protokoloak, alderdi hauei dagokienez:

- Manipulatuzaileen higieena zaintzea.
- Lan-eremuak eta tresneria prestatzea.
- Ontziratzea, etiketatzea eta epe labur/ertainerako kontserbazioa egitea.
- Produktuak zerbitzuko tenperaturan mantentzea eta lehengoratzeko.
- Akabera, aurkezpena, zerbitzua, garraioa eta banaketa egitea, tenperatura egokietan.
- Inplikaturik dauden beste sail batzuekin koordinatzea.
- Bezeroei arreta egitea.
- Tresneriaren higienizazioa eta zonak geroko erabileretarako prestatzea.
- Emaizak kontrolatzea, betiere denbora eta modu egokian.

Sukaldaritzako elaborazio-prozesuetako teknologia berriak.

Osasun- eta higieena-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Parte-hartze aktiboa izatea.

Sukaldeko produktiorako eta zerbitzurako zereginak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiteko ezarritako epeetako konpromisoa betetzea.

Ingurumen- eta gastronomia-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko inplikazioa eta konpromisoa.

Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimen pertsonala azaltzea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

5.- Kontsumoen kontrola

Produktzio-fitxak betetzea.

Lehengaien kostuak, errendimenduak eta kostu-dokumentuak aztertzea eta doitzeko/eguneratzea.

Kontsumoen kontrol-fitxak betetzea, jardueraren/zerbitzuaren arabera, eskarien arabera, produktuen arabera, eta abar.

Desbideratzeak kalkulatzeko.

Txostenak egitea.

Jatetxe-eremuko kontsumoak kontrolatzekoekin lotzen diren informatika-aplikazioak maneiatzea.

Sukaldeko produktzio-unitateetako kontsumoekin eta kostuekin lotzen diren dokumentazioa:

- Produktzio-fitxak.

- Kontsumoak kontrolatzeko fitxak.

Jatetxe-eremuko kontsumoak kontrolatzekoekin lotzen diren informatika-aplikazioak.

Lanbidearekiko eta finkatutako helburuekiko inplikazioa eta konpromisoa.

Ingurumen-balioekiko konpromisoa.

Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetako eta protokoloetako errespetuzkoa izatea zereginak egitean, zailtasunen aurrean ekinez.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Teknologia berrien ahalmena ezagutzeko.

6. lanbide-modulua: Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higieenaren kudeaketa

Kodea: 0501

Kurtsua: 1.a

Iraupena: 66 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 5

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Kalitatea kudeatzeko sistemak identifikatzen ditu, eta sistema horiek diseinatzeko eta ezartzeko urratsak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) "Kalitate" terminoaren kontzeptuak, etimologia eta beste zenbait alderdi ezagutu ditu.
- b) Kalitatearekin eta haren kudeaketarekin lotzen diren printzipio nagusienak identifikatu ditu.
- c) Kalitatea kudeatzeko sistemen helburuak aztertu ditu.
- d) Kalitate-sistemaren diseinua enpresaren berezitasunekin lotu du.
- e) Kalitatea kudeatzeko sistemarekin lotzen diren eskuliburuak eta beste dokumentuak identifikatu ditu.
- f) Finkatutako kalitate-sistema ezartzeko, bere kargura dauden langileentzako beharrezko prestakuntza-ekintzak deskribatu ditu.

2.- Kalitate-arauen aplikazioa kontrolatzen du, eta neurtzeko metodoak eta erremintak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kalitatea neurtzeko metodoak eta erremintak definitu ditu.
- b) Neurtzeko erremintetatik lortzen diren datuak balizko hobekuntza-ekintzekin lotu ditu.
- c) Kalitate-plan baten ezaugarriak identifikatu eta ezagutu ditu, ondoren kalitate-ziurtagiria lortzeko.
- d) Jatetxe-arloko enprekin lotzen diren kalitate-planak aztertu ditu.
- e) Autoebaluaziorako metodoak ezagutu ditu.
- f) Kalitatearen eredu berrien normalizazioan eta ziurtapenean joerarik eta korronterik berrienak ezagutu eta ezaugarritu ditu.

3.- Lanabesak, tresneria eta instalazioen garbiketa eta desinfekzioa gainbegiratzen du, eta horrek produktuen higiene- eta osasun-kalitatean duen eragina baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higiene- eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.
- b) Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatu ditu.
- c) Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak, maiztasunak eta tresneria deskribatu ditu.
- d) Garbiketa edo desinfekzioa ezarritako produktuarekin egin dela egiaztatu du, eta horiek erabat ezabatu direla ziurtatu du.
- e) Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.
- f) Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak ezagutu ditu.
- g) 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 manipulatzearrekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

4.- Higiene-jardunbide egokiak egiaztatzen ditu, eta higiene-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Manipulazio- eta higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- b) Osasun-arriskuak identifikatu ditu, baita ohitura txarrekin lotzen diren arrisku nagusiak eta toxiinfekzioak ere.
- c) Arriskuak eragiten dituzten eragileak eta prebentzio-neurriak, halakorik badago, identifikatu ditu.

- d) Elikagaien manipulazioarekin lotzen diren higiene pertsonalerako neurriak identifikatu ditu, kontsumitzaileen osasun-arazoak saihesteko.
- e) Elikagaietan asaldua edo kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- f) Nahitaez aditzera eman beharreko gaixotasunak zerrendatu ditu, eta era berean, elikadura-alergiak eta -intolerantziak identifikatu ditu.
- g) Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak ezagutu ditu.
- h) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.
- i) Manipulatuzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.

5.- Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisian (HACCP - AKPKA) oinarritutako autokontrol-sistemak 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 ebaluazioarekin 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 eta beste batzuk).

6.- Jatetxe-arloko establezimenduetan ingurumen-kudeaketa kontrolatzen du, horren onurak eta osasun-mailako inplikazioak ezagutuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kontsumoa eta kontsumoaren murrizketa lotu ditu, ingurumen-abantailak baloratuz.
- b) Baliabideak berrerabiltzearen kontzeptuaren ingurumen-abantailak deskribatu ditu.
- c) Ingurumenari kalte txikiagoa eragiten dioten energiak eta baliabideak identifikatu ditu, baita ekonomiaren ikuspuntutik komenigarriak direnak ere.
- d) Sortzen diren hondakin motak ezagutu eta sailkatu ditu, baita ingurumenean dituzten eraginak ere.
- e) Elikadura-industriak sor ditzakeen eraginak zehaztu ditu.

B) Edukiak

1.- Kalitatea kudeatzeko sistemak identifikatzea

Bezeroen iguripenak eta ikuskerak zehaztea eta aztertzea.

Epe ertaineko zein luzeko helburu estrategikoak zehaztea eta finkatzea.

Enpresako kalitate-politikako, ingurumen-kudeaketako eta segurtasun higieniko eta sanitarioko politika hedatzeko prozedurak aztertzea.

Kalitatearen hastapenak. Definizioa. Erreferentzia historikoak.

Zerbitzu-sektoreko kalitatearen ezaugarriak.

Guztizko kalitatea eta giza baliabideak.

Kalitate-eskuliburuak.

Kalitatearen arloko izen bereziak.

Kalitatea kudeatzeko sistemen bilakaera historikoa ezagutzeko interesa azaltzea.

Komunikazio-trukeak gaineratzen duena baloratzea eta errespetatzea.

2.- Kalitate-arauen aplikazioaren kontrola

Kalitatea ziurtatzeko eta kalitate-egiaztagiria betetzeko plana ezartzea.

- Kalitate-plana.

- Kalitate-plana garatzeko faseak.
- Egiaztagiriak. Egin beharreko urratsak.
- Kalitate-tresnak eta -teknikak erabiltzea:
- Kalitate-tresnen eta -tekniken hastapenak.
- Talde-teknikak.
- Antolamendu-tresnak.
- Plangintza-tresnak.
- Datuak. Prozesua eta neurketa. Estatistika-tresnak. Barne- eta kanpo-inkestak.
- Jarraipena eta neurketak egiteko prozesuan erabiltzen diren tresnak eta ereduak kalibratzea.
- Kalitate-ereduak. Deskribapena, motak eta ezaugarriak.
- Autoebaluazioa eta ikuskapena.
- Kalitateko eta etengabeko hobekuntzako plana.
- Parte-hartze aktiboa eta solidarioa izatea, taldeko zereginetan.
- Jarrera ordenatua eta metodikoa izatea lanak egitean.
- Sentsibilitatea izatea ikaskideen arreta-eskaeren aurrean eta zuzentasunez erantzutea.
- Teknologia berriek kontsultarako eta laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

3.- Tresneria eta instalazioak garbitzeko eta desinfektatzeko lanak ikuskatzea

- Kasu zehatzetarako garbiketa eta desinfekzio prozedurak, maiztasunak eta tresneria ezartzea.
- Hondakinak biltzeko eta eramateko prozedurak identifikatzea eta ezaugarritzea.
- Garbitasunaren kontzeptuak eta mailak.
- Lanabesen, tresneriaren eta instalazioen garbiketa orokorraren eskakizunak eta legeria.
- Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak: ezaugarriak, erabilitako produktuak eta erabiltzeko baldintzak.
- Garbitzeko prozesuak eta produktuak: garbiketa- eta desinfekzio-maila kontrolatzeko parametroak eta ezaugarriak.
- Garbitzeko, desinfektatzeko edo arratoiak eta intsektuak hiltzeko aplikazioekin lotzen diren osasun-arriskuak.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak manipulatzearekin lotzen diren arriskuak.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea.
- Garatzen den lanarekin arduraz jokatzea.

4.- Higiene-jardunbide egokiak egiaztatzea

- Manipulatuzaileen ohitura desegokiak ondoriozko elikagaien asaldura eta kutsadura behatzea.
- Ohitura txarrekin lotzen diren arrisku eta toxiinfekzio nagusiak identifikatzea.
- Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak betetzea.
- Higiene-jardunbideen araudi orokorra.
- Higiene-jardunbide zuzenen gidak (HJZG).
- Nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak. Prebentzio-neurriak.
- Manipulatuzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak.
- Higiene pertsonaleko neurriak. Laneko arropak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak.
- Higiene pertsonal egokia mantentzea.
- Arropen uniformetasunean eta txukuntasunean zorrotz jokatzea.
- Infekzio-egoeren aurrean edo elikagaien manipulazio zuzena baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzea.

5.- Autokontrol-sistemak aplikatzea

- Hainbat elaborazio-prozesutan kontrol-puntu kritikoak identifikatzea eta baloratzea.
- Sistemarekin lotutako erregistroak betetzea.
- Elikadura- segurtasunaren eta trazagarritasunaren arteko lotura ezartzea.
- Elikagaiaren jatorriaren, prozesuko etapen eta xedearen trazadura eta dokumentazioa aplikatzea.
- Instalazioen higiene-diseinua eta laguntza-planak egitea.
- Autokontrolleko arriskuen eta kontrol puntu kritikoen analisirako sistemaren (AKPKA) zazpi printzipioen aurreko urratsak ezartzea.

Elikagaien manipulazioaren ondoriozko osasun-arriskuekin lotzen diren autokontrol-sistemak.

Arriskuak eta kontrol puntu kritikoak (AKPKAren zazpi printzipioak).

Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.

Kontrol-puntu kritikoaren kontrolarekin lotutako parametroak.

Trazabilitatea eta elikagaien segurtasuna.

Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

Jarrera positiboa eta konfiantzakoa, guztiontzat gustukoa den moduan emaitzak lortzeko norberaren ahalmenera dagokionez.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Zorroztasunez betetzea autokontrol-sistemekin lotzen diren erregistroak.

6.- Jatetxe-arloko establezimenduetan ingurumen kudeaketa kontrolatzea

Ingurumena babesteko neurriak ezartzea: hondakinak murriztea, kontsumoak murriztea, baliabideak berrerabiltzea, ...

Ingurumen-inpaktu txikiena eragiten duten energiak eta baliabideak erabiltzea.

Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak ezartzea.

Elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak kontrolatzea, hondakin, isurketa edo isuriek lotzen direnak.

Ingurumen-kudeaketaren kontzeptua eta aplikazioko suposizio praktikoak.

Sortutako hondakin motak jatorriaren arabera, egoeraren arabera eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera.

Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak.

Hondakinen kudeaketarekin lotzen diren desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.

Ingurumenarekiko errespetua azaltzea.

Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzearekin sentsibilizatzea, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.

7. lanbide-modulua: Gastronomia eta nutrizioa

Kodea: 0502

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 60 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 3

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Gastronomia-joerak identifikatzen ditu, eta printzipioak eta ezaugarriak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) "Gastronomia" kontzeptua, etimologia eta terminoaren jatorria ezagutu ditu.

b) Gastronomiarekin lotzen diren gertakaririk garrantzitsuenak identifikatu ditu.

c) Gastronomiarekin lotzen diren argitalpenak eta egileak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

d) Muntazko gastronomia-ekitaldiak eta -sariak ezagutu ditu.

e) Sukaldaritza-mugimenduak edo -korronteak ezagutu eta ezaugarritu ditu, baita horien ordezkari nagusiak ere.

f) Gaur egungo sukaldaritza-joerak edo -korronteak ezagutu eta ezaugarritu ditu.

2.- Espainiako eta nazioarteko gastronomia ezagutzen du, eta produktu, elaborazio eta tradizio eta ohiturarik adierazgarrienak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Gastronomia herrien kulturarekin lotu du.

b) Espainiako gastronomiaren ezaugarriak identifikatu ditu.

- c) Espainiako elaborazio eta produktu adierazgarrienak ezagutu ditu.
- d) Espainiako ohitura eta tradizio gastronomikoak aztertu ditu.
- e) Espainiako gastronomiak nazioarteko ondare gastronomikoari egindako ekarpenak aztertu ditu.
- f) Nazioarteko gastronomiaren ezaugarriak identifikatu ditu, herrialdeen, eremuen edo zona geografikoen arabera.
- g) Nazioarteko elaborazio eta produktu adierazgarrienak ezagutu ditu.
- h) Espainiako gastronomian nazioarteko gastronomiak duen eragina ezagutu du.

3.- Elikagaien nutrizio-propietateak identifikatzen ditu, eta horien elikadura-funtzioak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) "Elikadura" eta "elikagaia" kontzeptuak deskribatu ditu.
- b) Elikagaien piramidea eta taldeekiko erlazioa ezaugarritu du.
- c) Elikadura-ohiturak osasunean duten eraginarekin lotu ditu.
- d) Gaur egungo gizarteko elikadura-ohitura berriak ezagutu ditu.
- e) "Nutrizio" kontzeptua deskribatu du.
- f) Mantenugaiak eta horien funtzioak identifikatu ditu.
- g) Elikagai-taldeetan agertzen diren mantenugaiak identifikatu ditu.

4.- Jatetxe-arloko establezimenduetan oinarrizko dietetika-printzipioak aplikatzen ditu, eta elikagaien propietate dietetikoak eta nutrizionalak bezeroen beharrekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) "Dietetika" kontzeptua deskribatu du.
- b) Pertsonak bizitza osoan dituzten behar nutrizionalak eta energetikoak ezagutu ditu, baita metabolismoarekiko erlazioa ere.
- c) Bizimoduekin lotzen diren dieta motak ezagutu ditu.
- d) Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutu ditu.
- e) Dietak osatzeko elikagaien konposizio-taulak maneiatu ditu.
- f) Ereduzko dietak eta horien balizko aplikazioak deskribatu ditu.
- g) Jatetxe-arloko establezimenduetan dieta eta menu espezifikokoak elaboratzeko printzipio dietetikoak aplikatu ditu.
- h) Elikadura-premia espezifikokoak dituzten pertsonentzako dietak ezaugarritu eta diseinatu ditu.
- i) Bizitza osoan elikadura-ohitura osasuntsuen garrantzia ezagutu du.

B) Edukiak

1.- Gastronomia-joerak identifikatzea

Sukaldaritza-mugimenduen eta -joeren bilakaera kronologikoa aztertzea: sukaldaritza tradizionala, sukaldaritza modernoa edo goi-sukaldaritza, "nouvelle cuisine" eta Espainiako sukaldaritza berria.

Sukaldaritza sortzaileko eta egile-sukaldaritzako gaur egungo joerak ezaugarritzea: sukaldaritza molekularra, fusio-sukaldaritza, sukaldaritza teknoemozionala eta abar.

Historian zehar eta gaur egun gastronomia-ekitaldi garrantzitsuenak identifikatzea.

Edari alkoholduen eta alkoholik gabekoen kontsumoan eta zerbitzuan dauden joerak behatzea.

Gastronomia: kontzeptua eta hitzaren jatorria.

Gastronomiaren historia eta bilakaera. Gastronomiaren arloko argitalpenak, pertsonak eta gertakariak adierazgarrienak.

Gastronomia-saririk garrantzikoak.

Gastronomiaren bilakaera historikoa ezagutzeko jakinmina.

2.- Espainiako eta nazioarteko gastronomia

Kulturaren eta gastronomiaren arteko lotura aztertzea.

Espainiako gastronomia. Ezaugarri orokorrak eta eskualdeetakoak. Produktu eta elaboraziorik adierazgarrienak.

Espainiako ohitura eta tradizio gastronomikoak.

Nazioarteko gastronomia. Herrialdeen edo eremu geografikoen arabeko ezaugarri orokorrak. Produktu eta elaboraziorik adierazgarrienak.

Beste herri eta kultura batzuetako ohitura eta tradizio gastronomikoak.

Gastronomiak kultura-ondarearen elementu integratzaile gisa duen garrantzia baloratzea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea, eta ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

3.- Elikagaien nutrizio-propietateak identifikatzea

Elikaduraren eta osasunaren arteko lotura aztertzea. Elikadura-ohitura osasuntsuak identifikatzea.

Elikadura-ohitura berriak behatzea eta aztertzea.

Elikagai-multzoen eta horiek osatzen dituzten mantengaien arteko lotura aztertzea.

Elikagai eta elikadura kontzeptuak.

Elikagai-multzoak. Ezaugarritzea.

Elikagaien piramidea.

“Nutrizio” kontzeptua.

Mantengaiak. Definizioa, motak eta funtzioak. Mantengaien degradazioa.

Elikadura-ohitura osasuntsuen garrantzia baloratzea.

Norberaren zereginak planifikatzeko eta lortutakoaren autoebaluazioa egiteko prestasuna izatea.

4.- Dietetikako oinarriko printzipioak aplikatzea

Elikagaien nutrizio-osaerako taulak erabiltzea.

Jatetxe-arloko ereduak dietak identifikatzea. Jatetxe-arloko dietak eta menuak elaboratzeko printzipio dietetikoak aplikatzea.

Elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako dietak ezaugarritzea eta egitea.

Dietetika. Kontzeptua eta helburua.

Bizitzaren etapetako behar nutrizionalak eta energetikoak. Metabolismoa.

Dietak eta bizimoduak.

Dieta mediterranea.

Elikagaien gurgila.

Elikadura-alergiak eta intolerantziak.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzeko.

Lanak egiteko ezarritako epeetako konpromisoa.

8. lanbide-modulua: Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa

Kodea: 0503

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 4

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Jatetxe-arloko antolamendu-egiturak ezartzen ditu, eta, horretarako, enpresaren helburuak eta antolamendu-ereduak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Jatetxe-arloko establezimenduen tipologiari eta sailkapenari buruzko araudia ezagutu du.
- Produktu-ereduaren arabera definitu ditu enpresa-helburuak.
- Finkatutako helburuen arabera ezarri ditu enpresa-planak.
- Enpresa-plangintzako estrategiak eta teknikak diseinatu ditu.
- Sektoreko enpresen arteko antolamendu-ereduak eta joera berriak kontzeptualizatu ditu.

- f) Sektoreko enpresen arteko antolamendu-ereduei eta joera berriei dagozkien organigramak landu ditu.
- g) Ezarritako helburuak lortzeko funtsezko elementu gisa baloratu ditu jatetxe-arloko enpresen egitura- eta antolamendu-printzipioak.

2.- Jatetxe-arloko sailen administrazio-kudeaketa kontrolatzen du, dokumentazioa eta bertan islatzen den informazioa aztertuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloko enpresetako dokumentazioa kudeatzearen xedea justifikatu du.
- b) Dokumentazioaren zirkuitua eta jatetxe-arloko sektorearen xedea ezagutu du.
- c) Bertan islatzen den informazioaren erregistro-sistemak diseinatu ditu.
- d) Sortutako, jaulkitako edo jasotako dokumentazioa artxibatzeko sistemak identifikatu ditu.
- e) Enpresa-beharren arabera bereizi du dokumentazioak islatzen duen informazioa.
- f) Dokumentazioaren kudeaketari buruzko oinarritzko araudia ezagutu du.
- g) Enpresaren edo sailaren funtzionamendua hobetzera begira, administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa behar bezala kudeatzearen garrantzia baloratu du.
- h) Enpresa-dokumentazioaren kudeaketan eta interpretazioan teknologia berriak aplikatu ditu.

3.- Produkzio-sailen aurrekontuak kontrolatzen ditu, eta sail edo establezimenduetako hornikuntzaren, gastuen eta sarreraren mailen egitura ezagutzen eta zehazten du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloko enpresa-plangintzan eragina duten aurrekontu motak identifikatu ditu.
- b) Aurrekontuak osatzen dituzten elementuak ezaugarritu ditu, eta sarreraren eta gastuen egitura ezarri du, horien portaera orokorraren erreferentziak lortzeko.
- c) Jatetxe-arloko enpresen, eta horien barruko sailen, antolamendurako eta plangintzarako hainbat aurrekontu mota landu ditu.
- d) Aurrekontu-kontrolako metodoak ezarri ditu, eta, horretarako, balizko desbideratzeak zentzuz justifikatu ditu eta neurri zuzentzaileak aplikatu ditu.
- e) Establezimenduaren eskaintza gastronomikoen salmenta-prezioak kalkulatu ditu.
- g) Eskaintza gastronomikoaren eta establezimendu edo zerbitzu motaren araberrako errentagarritasun-atalasea zehaztu du.
- h) Hornitzaileak ebaluatzeko eta, gero, enpresa-eskarietara hobe egokitzen direnak aukeratzeko irizpideak ezarri ditu.
- i) Sailen edo enpresen kudeaketan bulegotikako eta komunikazioko sistemak aplikatu ditu.

4.- Jatetxe-arloko enpresa motak ebaluatzen ditu, eta merkatuan duten kokalekua aztertzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloko enpresa tradizionalen motak ezagutu ditu.
- b) Jatetxe-arloko enpresa-joera berriak ezagutu ditu.
- c) Jatetxe-arloko enpresen tipologiak deskribatu ditu, indarrean dagoen legezko araudiaren arabera.
- d) Eskariaren faktoreak eta motibazioak identifikatu ditu.
- e) Tipologiaren arabera sailkatu ditu bezeroak.
- f) Eskariaren funtsezko elementuak ezaugarritu ditu: soziokulturalak, ekonomikoak eta demografikoak.
- g) Eskariaren gaur egungo joerak ikertu ditu.
- h) Merkatuko egoera ezagutzearen garrantzia baloratu du, baita merkatuan kokatzeko modu bakoitza ezagutzeko eskaintzaren joerak ezagutzearen garrantzia ere.

5.- Jatetxe-arloko enpresen berezko merkatuatzeko-plana lantzen du, eta, horretarako, berau osatzen duten elementuen ezaugarriak ezartzen ditu eta estrategiak eta ekintzak diseinatzeko ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Merkaturatze-plana kontzeptualizatu du.
- b) Merkaturatze-planarekin lortu beharreko helburuak ezarri ditu.
- c) Merkaturatze-plana egiteko beharrezko estrategiak eta ekintzak diseinatu ditu.
- d) Merkaturatze-planaren plangintza ekonomikoa egin du.
- e) Marketin-plana kontrolatzeko sistemak eta planaren desbideratzeak identifikatu ditu.
- f) Merkaturatze-planaren aurkezpena diseinatu du.
- g) Enpresaren helburuak lortzeko merkaturatze-plana aplikatzearen garrantzia baloratu du.

6.- Eskaintza gastronomikoak diseinatzen ditu, eta eskaintza horiek osatzen dituzten elementuak eta aldagaiak ezaugarritzen eta hautatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eskaintza gastronomikoen mota nagusiak ezaugarritu ditu.
- b) Eskaintzak jatetxe-arloan dauden formulekin erlazionatu ditu.
- c) Eskaintzak egitean, bezeroen ezaugarriak eta beharrak hartu ditu kontuan, baita joera berriak ere.
- d) Establezimendu mota, urtarokotasuna establezimenduaren kokalekua, bezero motak eta beste faktore batzuk hartu ditu aintzat.
- e) Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak definitu ditu.
- f) Karta gastronomikoaren diseinu fisikorako oinarrizko printzipioak izan ditu kontuan.
- g) Sustapen- eta publizitate-teknikak aplikatu ditu.
- h) Prezioekin lotzen diren marketin-teknikak aplikatu ditu.
- i) Bezeroen gogobetetze-maila kontrolatu du.

B) Edukiak

1.- Antolamendu-egiturak aztertzea

Jatetxe-arloko establezimendu motei eta sailkapenari buruzko araudia interpretatzea.

Antolamendu eraginkorra zehazten duten faktoreak aztertzea.

Enpresa-plangintzako kasu praktikoetan:

- Produksio-eremu baterako edo jatetxe-arloko establezimendu baterako helburuak formulatzea.
- Finkatutako helburuetarako jardun-plan egokiak proposatzea.
- Egin beharreko jarduerak zorrotasunez bistaratuko diren plangintza-kronogramak egitea.

Ezarritako helburuak eta plangintza betetzeko eta funtzioak banatzeko antolamendu-egitura zehaztea.

Jatetxe-arloko enpresen organigramak diseinatzea.

Jatetxe-arloko establezimenduen tipologia, sailkapena eta ezaugarriak.

Plangintza, enpresen administrazio-prozesuan. Enpresa-plangintzako etapak. Helburuak, estrategiak eta planak; horien arteko erlazioak. Enpresa-planen aldi behingo berrazterketa, enpresa horien kontrol-sistema bereizgarrien aplikazioaren arabera.

Jatetxe-arloko sailen antolamendu-egiturak: sailen banaketarako oinarrizko ereduak, joera berriak, alde onak eta alde txarrak.

Sailen arteko barne- eta kanpo-erlazioak.

Inguruneko jatetxe-arloaren bilakaera historikoa hautemateko jakinmina izatea.

Norberaren zereginak planifikatzeko eta lortutakoaren autoebaluazioa egiteko prestasuna izatea.

Lanak egiteko ezarritako epeetako konpromisoa hartzea.

Sektoreko enpresen antolamendu-egituren garrantzia baloratzea.

Inguruneko enpresetako antolamendu-egiturak hautemateko interesa azaltzea.

Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimen pertsonala azaltzea.

2.- Administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa kudeatzea

Jatetxe-arloko enpresetako administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren alorretako dokumentazioa deskribatzea, eta horien xedea argudiatzea eta horien arteko lotura identifikatzea.

Establezimendura edo sailera iristen den administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa hartzea, finkatutako parametroen arabera.

Dokumentu multzoak sailkatzea eta antolatzea, hurrengo faseetako datuen tratamendua ziurtatzeko moduan.

Kudeatutako dokumentazioa islatuko duen oinarrizko informazioa lortzea.

Enpresa-dokumentazioaren kudeaketan eta interpretazioan teknologia berriak erabiltzea.

Ezarritako prozeduren arabera artxibatzea dokumentazioa.

Jatetxe-arloko enpresetako administrazio-prozesuak. Informazioa biltegitratzeko eta tratatzeko bitartekoak.

Dokumentu-kudeaketaren helburuak.

Dokumentazioaren zirkuitua. Dokumentuen xedea eta dokumentuen arteko lotura.

Dokumentazioa artxibatzekeo sistemak eta metodoak.

Dokumentuak kudeatzeko araudia.

Teknologia berriak dokumentuen kudeaketan eta interpretazioan.

Dokumentuen kudeaketaren garrantzia baloratzea.

Teknologia berriek kontsulta eta laguntzako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

Dokumentazioa artxibatzekeo prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.

Zorroztasunez jardutea dokumentazioa artxibatzean.

3.- Sailaren edo establezimenduaren aurrekontua lantzea eta ekonomatoaren kudeaketa ekonomikoa egitea

Aurrekontua osatzen duten elementuak zehaztea eta aurrekontua lantzean kontuan izan beharreko aldagaiak.

Jatetxe-arloko enpresa edo saila antolatzeko eta planifikatzeko beharrezko aurrekontu motak lantzea.

Kalkulatutako aurrekontuaren eta benetako datuen arteko desbideratzeak kalkulatzeko, eta desbideratzeen kasuak eta sortzen diren eraginak aztertzekeo eta irtenbide zuzentzaile alternatiboak proposatzea.

Eskaren gutxienekeo mailak, gutxienekeo eta gehienekeo izakinak eta bilkineen haustura zehaztea.

Eskaintza gastronomikoen salmenta-prezioak zehaztea.

Jatetxe-arloko jardueran eragina duten zuzenekeo eta zeharkako kostuak identifikatzeko eta kalkulatzeko.

Errentagarritasun-atalasea kalkulatzeko.

Bulegotikako sistemak eta komunikazio-sistemak erabiltzea.

Aurrekontua eta motak kontzeptua.

Aurrekontuak osatzen dituzten elementuak.

Aurrekontuen ezaugarriak eta egiturak.

Aurrekontu-kontrola. Desbideratzeak eta neurri zuzentzaileak.

Errentagarritasun-atalasea. Eskaintza gastronomikoetan aplikatzeko, jatetxe-arloko zerbitzuaren eta establezimenduaren arabera.

Hornikuntza. Hornikuntza-iturriak. Gutxienekeo eta gehienekeo izakineen maila eta bilkineen haustura.

Hornitzaileak hautatzea. Ebaluatu, baloratu eta erabakiak hartzeko puntuak.

Gizarte- eta komunikazio-tratu egokia eta errespetuzkoa izatea lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.

Ordenaz eta zorroztasunez lan egitea.

Jasotzen dituen argibideak zuzentzaz interpretatzeko eta gauzatzea.

4.- Enpresa-egoera eta merkatua ebaluatzea

Jatetxe-arloko enpresa tradizionalak identifikatzeko.

Jatetxe-arloko enpresen motak ezaugarritzeko, indarrean dagoen legezko araudiaren arabera.

Jatetxe-arloko enpresa-joera berriak aztertzea.

Bezeroak tipologiaren arabera sailkatzea.

Jatetxe-arloaren eskaria bereizgarri egiten duten faktoreak ezaugarritzeko: faktore soziokulturalak, ekonomikoko eta demografikoak.

Jatetxe-arloko eskariaren gaur egungo joera nagusiak identifikatzeko.

Jatetxe-arloko enpresa tradizionalak.

Jatetxe-arloko enpresa-joera berriak.

Jatetxe-arloko establezimenduen tipologiari eta sailkapenari buruzko legezko araudia.

Eskarian eragina duten faktoreak eta motibazioak.

Eskariaren elementuak.

Eskariaren gaur egungo joerak.

Eskaria eta eskaintza baloratzea, merkatuan jatetxe-arloko enpresaren elementu bereizgarri gisa.

Sektorearen inguruneke joerak hautemateko eta informazioa biltzeko interesa azaltzea.

Eskariak ingurunean gaur egun dituen joerak hautemateko jakinmina izatea.

5.- Merkaturatze-plana lantzea

Enpresaren gaur egungo egoera aztertzea.

Merkaturatze-planaren helburuak zehaztea.

Merkaturatze-planean aurreikusten diren helburuak lortzeko estrategiak eta ekintzak lantzea eta hautatzea.

Merkaturatze-planaren plangintza ekonomikoa egitea.

Aurreikusitako planarekiko desbideratzeak identifikatzea eta neurri zuzentzaileak proposatzea.

Merkaturatze-planaren aurkezpena diseinatzea.

Jatetxe-arloko merkaturatze-plana:

Kontzeptua, egitura eta diseinua.

Helburuak, estrategiak eta planak.

Kontrol-sistemak, desbideratzeak eta neurri zuzentzaileak.

Aurkezpenaren ezaugarriak.

Merkaturatze-plana baloratzea, enpresa-helburuak lortzeko tresna gisa.

Teknologia berriek aurkezpenean laguntzeko elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

6.- Eskaintza gastronomikoak diseinatzea

Eskaintza gastronomikoen motak sailkatzea.

Jatetxe-arloko formulak dituzten eskaintzak zerrendatzea.

Eskaintza gastronomikoak diseinatzea:

- Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartzea.

- Bezeroen ezaugarriak eta premiak aztertzea.

- Nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea.

- Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak baloratzea.

- Azken joerak aztertzea.

- Bezeroen gogobetetze-maila kontuan hartzea.

Karta gastronomikoaren diseinu fisikoan sustapen- eta publizitate-teknikak aplikatzea.

Eskaintza gastronomikoen prezioak ezartzean, marketin-teknikak aplikatzea.

Emaitzak baloratzea.

Oinarrizko eskaintzak: menuak, kartak, buffeta eta abar.

Eskaintza gastronomikoak diseinatzean aintzat hartu beharreko faktoreak: nutrizio-oreka, urtarokotasuna, establezimendu mota, establezimenduaren kokalekua, bezero mota, bezeroen gogobetetasun-maila, berariazko elikadura-premiak dituzten pertsonak,...

Eskaintza gastronomikoak bereizteko teknikak.

Karta bat diseinatzeko oinarrizko printzipioak: paper mota, formatua, kolorea, eskaintzaren kokalekua, eta abar.

Kartaren marketina eta produktuen eskaintzaren sustapena.

Jatetxe-arloko marketina eta prezioak.

Bezeroen gogobetetze-mailaren kontrola baloratzea, enpresa-arrakasta lortzeko tresna gisa.

Eskaintza gastronomikoarekin zerikusia duen bezeroen informazioa biltzeko interesa izatea.

Bere inguruan nagusi diren nutrizio-estiloak kritikoki baloratzea.

Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutzea.

Dietetako nutrizio-orekarekiko interesa izatea.

9. lanbide-modulua: Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza

Kodea: 0504

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 80 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 3

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Jatetxe-arloko lanpostuak eta horien funtzioak zehazten ditu, eta lanbide-profilen ezaugarriak ezartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Plantilla planifikatzeko etapak eta langile-beharrak identifikatu ditu.
- b) Langile erdikualifikatuei eta kualifikatuei dagozkien lanpostuetako bakoitzaren ezaugarriak definitu ditu.
- c) Langile erdikualifikatuak eta kualifikatuak hautatzeko metodo nagusiak aztertu ditu.
- d) Lanpostu bakoitzaren erantzukizun-mugak, funtzioak eta zereginak definitu ditu.
- e) Jatetxe-arloko lanbide-jarduerarik adierazgarrienen lan-denborak ebaluatu ditu.
- f) Jatetxe-arloko enpresen edo sailen esparruko printzipio deontologiko bereizgarriak baloratu ditu.

2.- Giza baliabideak planifikatzen ditu eta mendeko langileen antolamendu-sistemak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloko azken enpresa-joerak giza taldeekin lotu ditu.
- b) Mendeko langileek bete beharreko funtzioak ezaugarritu ditu.
- c) Plantillak planifikatzeko sistemak ezarri ditu, beharrezko aldagaiak ebaluatuz.
- d) Jatetxe-arloko establezimenduaren edo sailaren funtzionamendu zuzenerako beharrezko txandak, lanaldiak, urteko egutegia eta beharrezko atsedenaldiak definitu ditu.
- e) Plantillak kudeatzeko softwarearekin egin du lan.
- f) Denborak neurtzeko metodoen teknikak ezarri ditu.
- g) Langileen komunikazio- eta motibazio-teknikak identifikatu ditu.
- h) Lan-esparruan indarrean dagoen legezko araudia baloratu du.

3.- Langileak hautatzeko prozesuan laguntzen du, enpresaren beharrak eta aurreikuspenak kontuan izanik.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Langileak hautatzeko prozesua eta haren faseak identifikatu ditu.
- b) Langileak hautatzeko plan sekuentziatua prestatu du.
- c) Hautatzeko teknikak ezagutu ditu.
- d) Langileak biltzeko sistemak hautatu ditu.
- e) Hautespen-prozesuaren kostua baloratu du.
- f) Elkarrizketaren eta testen alderdi teknikoak diseinatu ditu.
- g) Beste hautespen-forma batzuk ezagutu ditu.
- h) Bete nahi den lanpostuaren arabera baloratu ditu hautagaiak.

4.- Enpresako langileak integratzen ditu, giza baliabideak antolatzeko gaur egungo ereduak egokituz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresako langileen motibazioak ezagutu ditu.
- b) Lanpostua eguneratzeko prestakuntza-beharrak deskribatu ditu.
- c) Prestakuntza-moduak identifikatu ditu.
- d) Prestakuntzaren xedea ezagutu du.
- e) Lanpostuko motibazioaren eta desmotibazioaren funtsezko elementuak ezaugarritu ditu.
- f) Motibazio-teknikak identifikatu ditu.
- g) Faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak aztertzeko eta konpontzeko lan-giroa ezagutzearen garrantzia baloratu du.
- h) Langile berriei harrera egiteko plana diseinatu du.

5.- Taldeak zuzentzen ditu, giza baliabideak kudeatzeko teknikak aplikatuz, betiere helburuak lortzeko.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zuzendaritza-plana deskribatu du.
- b) Taldeak zuzentzeko arauak ezaugarritu ditu.
- c) Helburuen arabera ezarri ditu zuzendaritzaren printzipioak.
- d) Lidergorako beharrezko estrategiak eta ekintzak diseinatu ditu.
- e) Zuzendaritza onaren garrantzia baloratu du.

B) Edukiak

1.- Lanpostuak zehaztea

Plantilla planifikatzeko etapak eta langile-beharrak identifikatzea.

Langilegoa aurreikusteko prozesuak diseinatzea.

Jatetxe-arloko lanpostuen erantzukizunaren, funtzioen eta zereginen mugak definitzea.

Jatetxe-arloko lanbide-jardueren printzipio deontologiko bereizgarriak identifikatzea.

Jatetxe-arloko enpresetako lanpostuak definitzeko metodoak.

Jatetxe-arloko enpresetako plantillen plangintza. Plantillen plangintza eta aurreikuspena egiteko tresnak eta etapak.

Jatetxe-arloko profesionaltasuna: lanbide-kompetentzia eta printzipio deontologikoak.

Sailtako arduradunen iritziak errespetatzea eta baloratzea.

Lanbidearekin lotzen diren jokabide-arau etikoekin konpromisoa hartzea.

2.- Antolamendu-egituraren mendeko langileen plangintza

Jatetxe-arloko azken enpresa-joerak giza taldeekin lotzea.

Mendeko langileek bete beharreko funtzioak definitzea.

Enpresaren helburuak, politikak eta jarraibideak taldearen beharretan integratzea.

Jatetxe-arloko enpresa edo sail bateko giza baliabideak planifikatzea, eta, horretarako, mendeko langileen lan-egutegia, lanaldiak, atsedenaldiak eta txandak definitzea eta indarrean dagoen laneko araudia betetzea.

Jatetxe-arloko lanbide-jarduerarik adierazgarrienen lan-denborak neurtzea eta ebaluatzea.

Plantillak kudeatzeko softwarea maneiatzea.

Plantilla moten ereduak.

Plantillen plangintzako adibideak.

Denborak neurtzeko metodoak.

Plantillak eta txandak kudeatzeko informatika-aplikazioak.

Lan-araudia.

Teknologia berriek giza baliabideen plangintzan laguntzeko duten ahalmena ezagutzea.

Lanbideko zereginak egiterakoan antolatzeko eta kudeatzeko teknikak ezagutzea eta baloratzea.

Sektoreko beste establezimendu batzuetako joerak eta antolamendu-moduak behatzeko interesa izatea.

3.- Langileak hautatzeko elkarlanean jardutea

Langileak hautatzeko prozesuaren faseak identifikatzea.

Langileak hautatzeko teknikak definitzea eta ezaugarritzea.

Langileak hautatzeko plan sekuentziatua lantzea.

Langileak hautatzeko erabilitako biltze-iturriak identifikatzea.

Hautespen-prozesuaren kostuak ondorioztatzea.

Hautespen-forma berriak identifikatzea.

Hautagaien lanbide-kompetentziak eta bete beharreko lanpostuarekin lotzen direnak alderatzea.

Hautespen-teknikak. Elkarrizketa, testa eta beste hautespen-modu batzuk.

Langileak biltzea. Kontzeptuak eta ezaugarriak. Ikerketa eta gauzatzea.

Barneko eta kanpoko biltze-sistemak. Langileak biltzeko iturriak.

Curriculum vitaeak.

Enplegu-eskaera.

Aurrehautespena.

Norberaren eta besteen trebetasun-mailak (tresnen erabilera) ezagutzea eta baloratzea.

Enpresa beste langile batzuk sartzearen aldeko jokabidea izatea.
Besteek beren lanbide-esperientziak eta esperientzia-profesionalak adieraztearen ekarpen positiboa ezagutzea.

4.- Jatetxe-arloko enpresako langileak integratzea

Langileen motibazio-faktoreak ondorioztatzea.
Enpresako harrera-plana diseinatzea.
Mendeko langileen prestakuntza-beharrak ondorioztatzea.
Prestakuntza-moduak identifikatzea.
Lanpostuko faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak ezaugarritzea.
Langileen komunikazio- eta motibazio-teknikak identifikatzea.
Sartu berri diren langileen harrerarako eskuliburuak.
Prestakuntza-planak eta -programak.
Motibazioaren kontzeptua. Bilakaera.
Motibazioaren printzipioak eta motibazio-teknikak.
Suspergarrien planak.
Desmotibazioa. Asperdura, nekea, absentismoa. Faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak.
Langileen integrazioa egokitutako komunikazio- eta motibazio-teknikak. Identifikazioa eta aplikazioak.
Lan-giroa ezagutzeko interesa, faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak aztertzeko tresna gisa.
Aldaketa-egoera batean agertzen diren prestakuntza-beharrak modu positiboan aintzat hartzeko prest egotea.
Komunikazio-trukeak gaineratzen duena baloratzea eta errespetatzea.
Sentsibilitatea izatea ikaskideen arreta-eskaeren aurrean eta zuzentasunez erantzutea.

5.- Taldeen zuzendaritza

Zuzendaritza-plana definitzea.
Taldeen kudeaketaren oinarritzko printzipioak ondorioztatzea.
Lan-taldeen zuzendariaren funtzioak identifikatzea.
Lidergo-estiloak ezaugarritzea.
Bilkura-teknika egokia hautatzean kontuan izan beharreko aldagaiak identifikatzea.
Taldea-zuzendaritzaren bilakaera historikoa.
Taldea-zuzendaritzaren oinarritzko legeak.
Zuzendaritza-plana.
Taldea-zuzendariaren funtzioak.
Zuzendaritzaren printzipioak:
Zuzendaritza antolatzeako sistemak.
Estrategiak eta lidergoa.
Lidergo-estiloak.
Bileren teknikak. Klaseak eta motak.
Taldeen zuzendaritzan izan den bilakaera historikoa hautemateko jakinmina.
Taldeen kudeaketan zuzendaritza onak duen garrantzia baloratzea.
Taldekideekin komunikatzeko ekimen pertsonala izatea.
Aurkezten zaizkigun ekimenen (edo ekarpenen) balorazio positiboa egitea.
Pertsonen arteko komunikazio-formak ezagutzea, sortzen diren egoeraren arabera.
Besteek beren lanbide-esperientziak eta esperientzia-profesionalak adieraztearen ekarpen positiboa ezagutzea.

10. lanbide-modulua: Ingelesa

Kodea: 0179

Kurtsua: 1.a

Iraupena: 165 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 7

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Edozein komunikazio-bitarteko bidez hizkuntza estandarrean egindako orotariko ahozko diskurtsoetan bildutako informazio profesionala eta egunerokoa ezagutzen du, eta mezuaren edukia interpretatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mezuaren ideia nagusia identifikatu du.
- b) Hizkuntza estandarrean ahoskatutako irrati bidezko mezuen helburua eta bestelako material grabatuaren edo erretransmitituaren helburua ezagutu du, eta hiztunaren aldatzea eta tonua identifikatu du.
- c) Bizitza sozialarekin, profesionalarekin edo akademikoarekin lotzen diren hizkuntza estandarreko grabazioetatik atera du informazioa.
- d) Hiztunaren ikuspuntuak eta jarrerak identifikatu ditu.
- e) Hizkuntza estandarrean eta erritmo normalean egindako gai zehatzei eta abstraktuei buruzko mezu eta adierazpenen ideia nagusiak identifikatu ditu.
- f) Hizkuntza estandarrean adierazten zaiona xehetasun guztiekin ulertu du, baita ingurune zaratatsu batean ere.
- g) Hitzaldi, solasaldi eta txostenetako ideia nagusiak atera ditu, baita hizkuntza-mailan konplexuak diren aurkezpen akademiko eta profesionaleko beste modu batzuetako ideia nagusiak ere.
- h) Mezu bat bere elementu guzti-guztiak ulertu gabe orokorrean konprenitzea zeinen garrantzitsua den konturatu da.

2.- Idatzizko testu zailetan bildutako informazio profesionala interpretatzen du, edukiak modu ulerkorrean aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Independentzia-maila handiarekin irakurri du, eta irakurmenaren abiadura eta estiloa testuetara eta xedeetara egokitu du eta erreferentzia-iturri egokiak modu selektiboan erabili ditu.
- b) Bere espezialitateari dagozkion gutunak interpretatu ditu, eta erraz ulertu du funtsezko esanahia.
- c) Zehatz-mehatz interpretatu ditu testu luze eta zail samarrak, bere espezialitatearekin lotzen direnak eta lotzen ez direnak, betiere atal zailak berriro irakurtzeko aukera badu.
- d) Testua aztergai duen sektorearen esparruarekin erlazionatu du.
- e) Berehala identifikatu du askotariko gai profesionalei buruzko albisteen, artikuluen eta txostenen edukia eta garrantzia, eta analisi sakonagoa behar den erabaki du.
- f) Testu zailen itzulpenak egin ditu, eta, beharrezkoa izan denean, laguntza-materiala erabili du.
- g) Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezu teknikoak interpretatu ditu.
- h) Bere espezialitateko jarraibide luzeak eta zailak interpretatu ditu.

3.- Ahozko mezu argiak eta ondo egituratuak ematen ditu, eta egoeraren edukia aztertzen du eta solaskidearen hizkuntza-erregistrora egokitzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mezua igortzeko erabilitako erregistroak identifikatu ditu.
- b) Emari, doitasun eta eraginkortasunez mintzatu da askotariko gai orokorrei, akademikoari eta profesionalei buruz, edo aisialdiko gaiei buruz, eta argi lotu ditu ideiak.
- c) Naturaltasunez komunikatu da eta zirkunstantzien arabera formaltasun-maila egokiaz egin du.
- d) Aurkezpen formalean eta informalean protokolo-arauak erabili ditu.
- e) Lanbidearen terminologia behar bezala erabili du.
- f) Argi eta garbi adierazi eta babestu ditu bere ikuspuntuak, eta azalpen eta argudio egokiak eman ditu.
- g) Bere konpetentziako lan-prozesu bat deskribatu eta sekuentziatu du.
- h) Lanerako aukera edo prozedura jakin bat hautatzea xehetasun guztiekin argudiatu du.
- i) Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.

4.- Sektoreko edo bizitza akademikoko eta eguneroko bizitzako dokumentuak eta txostenak egiten ditu, eta hizkuntza-baliabideak xedearekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Espezialitatearekin lotzen diren askotariko gaiei buruzko testu argiak eta zehatzak idatzi ditu, eta hainbat iturritatik jasotako informazioak eta argudioak laburtu eta ebaluatu ditu.
- b) Informazioa zuzentasunez, doitasunez, koherentziaz eta kohesioz antolatu du, eta informazio orokorra edo zehatza eskatu eta eman du.
- c) Txostenak idatzi ditu, alderdi adierazgarriak nabarmendu ditu eta lagungarriak izango diren xehetasun garrantzitsuak eman ditu.
- d) Bere lanbide-eremuko dokumentazio espezifikoa bete du.
- e) Dokumentuak betetzerakoan ezarritako formulak eta hiztegi espezifikoa aplikatu ditu.
- f) Artikuluak, jarraibideen eskuliburuak eta bestelako dokumentu idatzi batzuk laburbildu ditu, eta, horretarako, hiztegi zabala erabili du, errepikapenak saihestearren.
- g) Landu beharreko dokumentuaren berezko adeitasun-formulak erabili ditu.

5.- Komunikazio-egoeretan jarrera eta portaera profesionalak aplikatzen ditu, eta atzerriko hizkuntzaren herrialdeko harreman tipiko bereizgarriak deskribatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak definitu ditu.
- b) Herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.
- c) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko berezko balioak eta sinesmenak identifikatu ditu.
- d) Sektorearen berezko alderdi sozioprofesionalak identifikatu ditu edozein testu motatan.
- e) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.
- f) Eskualde-jatorriaren hizkuntza-markak ezagutu ditu.

B) Edukiak

1.- Ahozko mezuak ulertzea

Ahozko mezu profesionalak eta egunerokoak ulertzea –zuzenekoak zein telefono bidezkoak, irrati bidezkoak edo grabatuak–.

Ahozko testu baten ideia nagusiak eta bigarren mailakoak identifikatzea.

Beste hizkuntza-baliabide batzuk ezagutzea: adostasuna eta desadostasuna, hipotesiak eta espekulazioak, iritziak eta aholkuak, pertsuasioa eta ohartarazpenak.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Ahozko testuak ulertzeko beharrezko gramatika-baliabideak. Adibidez: aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, izaeraren eta zalantzaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...

Ahozko hizkuntzaren hainbat azentu.

Ulertzeko interesa izatea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

2.- Idatzizko mezuak interpretatzea

Mezuak, testuak, eta oinarrizko artikulu profesionalak eta egunerokoak ulertzea.

Edozein euskarri tradizionaletan edo telematikoetan (fax, e-posta, burofaxa) emandako testuak ulertzea.

Sektorearekin lotzen diren mota guztietako testu-tipologiak ezagutzea.

Erlazio logikoak ezagutzea: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.

Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Idatzizko testuak ulertzeko beharrezko gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, izaeraren, zalantzaren eta desioaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...

Sektorean ohikoenak diren testu-tipologiaren egitura.

Ulertzeko interesa izatea.

Lanbidearekin lotzen diren edozein motatako testuak ulertzeko beharrezko baliabideak erabiltzen autonomiaz jardutea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea. Informazio-iturriekiko jarrera erreflexiboa eta kritikoa izatea.

3.- Ahozko mezuak sortzea

Honako hizkuntza-baliabideak ezagutzea: adostasuna eta desadostasuna, hipotesiak eta espekulazioak, iritziak eta aholkuak, pertsuasioa eta ohartarazpenak.

Gizarte-harremanetarako hizkuntza-adierazgailuak, adeitasun-arauak eta erregistro desberdinak erabiltzea.

Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: hitz egiteko txanda hartzea, mantentzea eta lagatzea, sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argibideak eskatzea, eta abar.

Intonazioa ahozko testuaren kohesio-baliabide gisa erabiltzea: intonazio-ereduak erabiltzea.

Gramatika-baliabideak, ahozko mezuak sortzeari dagokionez: aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, izaeraren eta zalantzaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...

Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak.

Sektore turistikoaren berezko terminologia.

Fonetika, intonazioa eta erritmoa, ahozko mezuei dagokienez.

Ikasgelan ingelesa erabiltzearen aldeko jarrera positiboa izatea.

Informazio-trukean bete-betea parte hartzea.

Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

4.- Idatzizko testuak sortzea

Hainbat euskarritan emandako sektoreko dokumentu eta testu profesionalak eta egunerokoak adieraztea eta betetzea.

Testu koherenteak lantzea:

Testua komunikazio-testuingurura egokitzea.

Testuaren mota eta formatua.

Hizkuntza-aldiera.

Erregistroa.

Gairako sarrera eta diskurtsoaren hasiera. Garapena eta iritsiera: adibideak. Diskurtsoaren amaiera eta laburpena.

Sektorearen berriazko terminologia egokia erabiltzea.

Egitura sintaktikoak hautatzea.

Puntuazio-markak erabiltzea.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Testuak igortzeko beharrezko gramatika-baliabideak:

aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, aditz modalak, lokuzioak, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa.

Beste baliabide batzuk: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.

Loturak: although, even if, in spite of, despite, however, in contrast...

Erorpena: adjektiboak eta substantiboak osatzeko atzizkiak.

Denbora-erlazioak: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Sektorean ohikoenak diren testu-tipologiaren egitura.

Testuaren garapenean koherentiaren premia baloratzea.

Lanbidearekin lotzen diren edozein motatako testuak sortzeko beharrezko baliabideak erabiltzeko autonomia izatea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

5.- Ingelesarekin lotzen diren kultura-elementurik adierazgarrienak identifikatzea eta interpretatzea

Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprosesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.

Komunikazioaren testuinguruaren, solaskidearen eta solaskideen asmoaren arabera, erregistrok egokienak erabiltzea.

Ingelesa hizkuntza duten herrialdeetako kultura-elementu esanguratsuenak.

Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokolokoak baloratzea.

Atzerriko hizkuntza ezagutzea, bizitza pertsonalean eta profesionalean interesgarriak izan daitezkeen jakintzak areagotzeko.

11. lanbide-modulua: Sukalde-zuzendaritzako proiektua

Kodea: 0505

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 50 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 5

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Jatetxe-arloko sektorearen beharrak identifikatu dituzte, eta horiek bete ditzaketen ereduak proiektuekin lotzen dituzte.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sektoreko enpresak antolamendu-ezaugarrien eta eskaintzen duten produktu edo zerbitzu motaren arabera sailkatu dituzte.

b) Ereduak enpresak ezaugarritu dituzte, haien antolamendu-egitura eta sail bakoitzaren eginkizunak adierazita.

c) Enpresei gehien eskatzen zaizkien beharrak identifikatu dituzte.

d) Sektorean aurreikus daitezkeen negozio-aukerak baloratu dituzte.

e) Aurreikusitako eskaerei erantzuteko beharrezko proiektu mota identifikatu du.

f) Proiektuak izan behar dituen berariazko ezaugarriak zehaztu dituzte.

g) Zerga, lan eta arriskuen prebentzioaren arloko betebeharrak eta horiek aplikatzeko baldintzak zehaztu dituzte.

h) Lortu nahi diren produkzio- edo zerbitzu-teknologia berriak sartzeko dauden diru-laguntzak edo bestelako laguntzak identifikatu dituzte.

i) Proiektua egiteko jarraituko den lan-gidoia prestatu du.

2.- Tituluan adierazitako kompetentziekin lotutako proiektuak diseinatu dituzte, eta horiek osatzen dituzten faseak barne hartu eta garatzen dituzte.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Proiektuan aztertuko diren alderdiei buruzko informazioa bildu du.

b) Proiektuaren bideragarritasun teknikoari buruzko azterketa egin du.

c) Proiektua osatzen duten faseak edo zatiak eta horien edukia identifikatu du.

d) Lortu nahi diren helburuak ezarri dituzte, eta horien hedadura identifikatu du.

e) Proiektua gauzatzeko beharrezko baliabide materialak eta pertsonalak aurreikusi dituzte.

f) Dagokion aurrekontu ekonomikoa egin du.

g) Proiektua abian jartzeko finantzaketa-beharrak identifikatu dituzte.

h) Proiektua diseinatzeko beharrezko dokumentazioa zehaztu eta prestatu du.

i) Proiektuaren kalitatea ziurtatzeko kontrolatu beharreko alderdiak identifikatu dituzte.

3.- Proiektua osatzea eta gauzatea planifikatu du, esku hartzeko plana eta lotzen den dokumentazioa zehaztuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jarduerak sekuentziatu dituzte, eta gauzatzeko beharren arabera antolatu dituzte.

b) Jarduera bakoitzerako beharrezko baliabideak eta logistika zehaztu dituzte.

c) Jarduerak aurrera eramateko beharrezko baimenak identifikatu dituzte.

d) Jarduerak gauzatzeko prozedurak edo jardunbideak zehaztu dituzte.

- e) Osatzearen berezko arriskuak identifikatu ditu eta arriskuei aurrea hartzeko plana eta beharrezko bitartekoak eta ekipamenduak definitu ditu.
- f) Baliabide materialen eta pertsonalen eta gauzatzeko denboren esleipena planifikatu du.
- g) Osatzearen baldintzei erantzungo dien balorazio ekonomikoa egin du.
- h) Gauzatzeko edo osatzeko beharrezko dokumentazioa definitu eta landu du.

4.- Proiektua gauzatzean, jarraipena eta kontrola egiteko prozedurak definitzen ditu, eta erabilitako aldagaiak eta tresnak hautatu izana justifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jarduerak edo esku-hartzeak ebaluatzeko prozedura zehaztu du.
- b) Ebaluazioa egiteko kalitate-adierazleak zehaztu ditu.
- c) Jarduerak egitean ager daitezkeen gertakariak ebaluatzeko prozedura definitu du, baita horien konponbidea eta erregistroa ere.
- d) Baliabideetan eta jardueretan litezkeen aldaketak kudeatzeko prozedura zehaztu du, horiek erregistratzeko sistema barne dela.
- e) Jarduerak eta proiektua ebaluatzeko beharrezko dokumentazioa zehaztu eta prestatu du.
- f) Erabiltzaileei edo bezeroei buruzko ebaluazioan parte hartzeko prozedura ezarri du, eta berariazko dokumentuak prestatu ditu.
- g) Proiektuaren baldintza-agiria betetzen dela bermatzeko sistema ezarri du, halakorik dagoenean.

5.- Proiektua aurkeztu eta defendatzen du. Horretarako, eraginkortasunez erabiltzen ditu proiektua gauzatzean eta heziketa-zikloko ikasteko prozesuan bereganatutako konpetentzia teknikoak eta pertsonalak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Proiektuaren memoria-dokumentua landu du. Informazioaren eta komunikazioaren teknologia berriak erabiliko dituen aurkezpena prestatu du.
- b) Proiektuaren azalpena egin du. Bertan, haren helburuak eta eduki nagusiak deskribatu ditu eta jasotako ekintza-proposamenen hautaketa justifikatu du.
- c) Azalpenean komunikazio-estilo egokia erabili du eta, ondorioz, azalpen antolatua, argia, atsegina eta eraginkorra lortu du.
- d) Proiektua babestu du, eta arrazoituta erantzun die epaimahai ebaluatzaileak planteatzen dituen galderari.

12. lanbide-modulua: Laneko prestakuntza eta orientabidea

Kodea: 0506

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 5

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatze aukerak zabaltzeko eta produkzio-prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.
- b) Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.
- c) Profilari lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren gaitasunak eta jarrerak zehaztu ditu.
- d) Tituludunarentzako enplegu-sorgune eta lan-munduratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.
- e) Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.
- f) Tituluari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.
- g) 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:

- a) Profilari lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak baloratu ditu.
- b) Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lan-taldeak identifikatu ditu.
- c) Lan-talde ez-eraginkorraren 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 erakundearen 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-kontratueta horiek onartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lan-zuzenbidearen oinarriko kontzeptuak identifikatu ditu.
- b) Enpresaburuaren 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 sistemaren 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 irudiarri dagozkion kuotak identifikatu ditu.
- f) Gizarte Segurantzako sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.
- g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.
- h) Oinarriko kontribuzio-mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

5.- Bere jardueraren ondoriozko arriskuak ebaluatzen ditu, lan-ingurunean 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 prebentziora buruzko araudian ezarritako irizpideen arabera.
- c) Arriskuen prebentziora dagokionez, enpresan langileak ordezkatzeko moduak zehaztu ditu.
- d) Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak identifikatu ditu.
- e) Enpresan, larrialdi-irizpideak izanez gero jarraitu beharreko jardun-sekuentziak barne hartuko duen prebentzio-plana izatearen garrantzia baloratu du.
- f) Tituludunaren lanbide-sektorearekin lotutako lantoki baterako prebentzio-planaren edukia zehaztu du.
- g) Larrialdi- eta ebakuazio-plan bat pentsatu du.

7.- Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta tituluari lotutako lan-inguruneen 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 oinarriko 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.

B) Edukiak

1.- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko prozesua

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 elkarrizketa simulatuak egitea.

Lana bilatzeko teknikak eta tresnak.

Erabakiak hartzeko prozesua.

Sektoreko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua.

Europar ikasi eta enplegatze aukerak. Europass, Ploteus.

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.

2.- Gatazka eta lan-taldeak kudeatzea

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.
Gatazkek ebazteko moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.
Lan-taldeen sorrera aztertzea.
Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko pertsona-talde gisa.
Taldea motak sektoreko industrian, dituzten eginkizunen arabera.
Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarritzko elementu gisa.
Lan-talde eraginkorraren ezaugarriak.
Gatazkaren definizioa: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak.
Gatazka ebazti edo deuseztatzeke metodoak: bitartekotza, adiskidetzeta eta arbitrajea.
Enpresa-helburuak lortzeko pertsonen ekarpena baloratzea.
Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak baloratzea.
Taldea-lanerako funtsezko faktoretzat komunikazioa baloratzea.
Lan-taldeetan sor daitezkeen gatazkek ebazteko partaidetzazko jarrera izatea.
Gatazkek ebazteko sistemak aztertzea.

3.- Lan-kontratuaren ondoriozko lan-baldintzak

Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkiaren arabera sailkatzea.
Langileen Estatutuari buruzko Legearen Testu Bateginean (LELTB) arautzen diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea.
Kontratu-modalitate ohikoenak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera.
Nomina interpretatzea.
Dagokion lanbide-jarduerako sektorerako hitzarmen kolektiboa aztertzea.
Lan-zuzenbidearen oinarritzko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren artetzarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa.
Lan-kontratuak: kontratuaren elementuak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxieneko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak.
Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak.
Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedenaldira (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak).
Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko eskuratzeak, soldata-bermeak.
Soldata-kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zerga (PFEZ).
Kontratu aldatu, eten eta deuseztatzea.
Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeke eskubidea, enpresa-elkarteak, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera.
Hitzarmen kolektiboa. Negoziazio kolektiboa.
Lan-antolamenduaren ingurune berriak: kanpora ateratzea, telelana...
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 kolektiboei dagokienez.
Gizartea hobetzeko agente gisa, sindikatuen eginkizuna aintzat hartu eta baloratzea.

4.- Gizarte Segurantzaren enplegua eta langabezia

Gizarte Segurantzako sistema orokorra unibertsala izateak duen garrantzia aztertzea.

Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebaztea.

Gizarte Segurantzako sistema: aplikazio-esparrua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak.

Enpresaburuen 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.

Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzaren eginkizuna aintzat hartzea.

Gizarte Segurantzarako kotizazioan nahiz prestazioetan iruzurrezko jokabideak gaitzestea.

5.- Arrisku profesionalak ebaluatzea

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.

Arrisku profesionalaren kontzeptua.

Enpresan arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarritzko elementu gisa.

Profilari lotutako lan-ingurunearen berriazko arriskuak.

Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.

Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia.

Lanaren eta osasunaren arteko lotura baloratzea.

Prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia baloratzea.

6.- Enpresan arriskuen prebentzioa planifikatzea

Planifikazio- eta sistematizazio-prozesuak, oinarritzko prebentzio-tresna gisa.

Laneko Arriskuen Prebentzioari (LAP) buruzko oinarritzko araua aztertzea.

Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) arloko egitura instituzionala aztertzea.

Lan-ingurunerako larrialdi-plan bat egitea.

Zenbait larrialdi-plan bateratu eta aztertzea.

Lanak giza osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak.

Eskubideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.

Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan. Erantzukizun-mailak enpresan.

Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak.

Prebentzioaren kudeaketa enpresan.

Langileen ordezkariak prebentzioaren arloan (laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko teknikaria).

Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak.

Prebentzioaren plangintza enpresan.

Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.

Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) garrantzia eta beharra baloratzea.

Laneko arriskuen prebentzioko (LAP) eta laneko osasuneko (LO) agente gisa duen posizioa baloratzea.

Erakunde publikoak eta pribatuak laneko osasunean (LO) errazago sartzeko egindako aurrerapenak baloratzea.

Dagokion kolektiboaren larrialdi-planei buruzko ezagutza baloratu eta zabaltzea.

7.- Enpresan prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzea

Norbera babesteko teknikak identifikatzea.

Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresak eta banakoak dituzten betebeharrak aztertzea.

Lehen laguntzetako teknikak aplikatzea.
 Larrialdi-egoerak aztertzea.
 Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea.
 Langileen osasuna zaintzea.
 Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak.
 Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa.
 Larrialdi medikoa / lehen laguntzak. Oinarrizko kontzeptuak.
 Seinale motak.
 Larrialdien aurreikuspena baloratzea.
 Osasuna zaintzeko planen garrantzia baloratzea.
 Proposatutako jardueretan bete-betean parte hartzea.

13. lanbide-modulua: Enpresa eta ekimen sortzailea
 Kodea: 0507
 Kurtsoa: 2.a
 Iraupena: 60 ordu
 Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 4

A) 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:

- a) Berrikuntzaren kontzeptua, eta gizartearen aurrerabidearekin eta gizabanakoen ongizatearekin duen lotura identifikatu du.
- b) Kultura ekintzailearen kontzeptua, eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu du.
- c) Norberaren ekimenaren, sormenaren, prestakuntzaren eta lankidetzaren garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko ezinbesteko eskakizuntzat.
- d) Enpresa txiki eta ertain bateko enpleguaren lanerako ekimena aztertu du.
- e) Sektorean hasten den enpresaburu baten jardura ekintzailea nola garatzen den aztertu du.
- f) Jardura ekintzaile ororen elementu saihestezintzat aztertu du arriskuaren kontzeptua.
- g) Enpresaburuaren kontzeptua, eta enpresa-jardura garatzeko beharrezko eskakizunak eta jarrerak aztertu ditu.

2.- Enpresa txiki bat sortzeko aukera zehazten du, enpresa-idea 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 enpresa txiki eta ertain 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 enpresa txiki eta ertain 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 enpresa txiki eta ertain 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) Enpresa txiki eta ertain bat abian jartzeko dauden kanpoko aholkularitza eta administrazio-kudeaketako bideak identifikatu ditu.

4.- Enpresa txiki eta ertain 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 aztertzeko 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) Sektoreko enpresa txiki eta ertain batentzako merkataritza eta kontabilitateko oinarritzko dokumentazioa bete du (fakturak, albaranak, eskabide-orriak, kanbio-letrak, txekeak eta bestelakoak), eta dokumentazio horrek enpresan egiten duen bidea deskribatu du.
- f) Banku-finantzaketako tresna nagusiak identifikatu ditu.
- g) Dokumentazio hori enpresa-planean barne hartu du.

B) Edukiak

1.- Ekimena

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.

Sektoreko berrikuntza eta garapen ekonomikoa.

Kultura ekintzailea gizarte-behar gisa.

Enpresaburuaren kontzeptua.

Ekintzaileen jarduna sektoreko enpresa bateko enplegatutako 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.

Izaera ekintzailea eta ekintzailetzaren etika baloratzea.

Ekintzailetzaren bultzatzaile gisa, ekimena, sormena eta erantzukizuna baloratzea.

2.- Enpresa-ideiak, ingurunea eta haien garapena

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 ideia gainean berrikuntza-eraketak egitea.

Enpresaren betebeharrak berariazko ingurunearekiko eta sozietate osoarekiko (garapen iraunkorra).

Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egitea.

Sektoreko enpresen erantzukizun soziala eta etikoa.

Merkatu-azterketa: ingurunea, bezeroak, lehiakideak eta hornitzaileak.

Enpresaren balantze soziala aintzat hartu eta baloratzea.

Genero-berdintasuna errespetatzea.

Enpresa-etika baloratzea.

3.- Enpresa baten bideragarritasuna eta abiaraztea

Marketin-plana ezartzea: komunikazio-politika, prezioen politika eta banaketaren logistika.

Produktzio-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.

Enpresaren kontzeptua. Enpresa motak.

Enpresa baten funtsezko elementuak eta arloak.

Zerga-arloa enpresetan.

Enpresa bat eratzeko administrazio-izapideak (ogasuna eta gizarte-segurantza, besteak beste).

Lanbide-arloko enpresentzako diru-laguntzak, bestelako laguntzak eta zerga-pizgarriak.

Enpresaren jabeek duten erantzukizuna.

Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa zorrotz ebaluatzea.

Administrazioko eta legezko izapideak betetzea.

4.- Administrazio-funtzioa

Kontabilitate-informazioa aztertzea: diruzaintza, emaitzen kontua eta balantzea.

Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.

Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekeak eta letrak, besteak beste.

Kontabilitatearen kontzeptua eta oinarrizko ideiak.

Kontabilitatea, egoera ekonomikoaren irudi zehatz gisa.

Enpresen legezko betebeharrak (fiskalak, lanekoak eta merkataritzakoak).

Dokumentu ofizialak aurkezteko eskakizunak eta epeak.

Sortutako administrazio-dokumentuei dagokienez, antolamendua eta ordena baloratzea.

Administrazioko eta legezko izapideak betetzea.

14. lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza

Kodea: 0508

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 360 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 22

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzen ditu, eta horiek enpresak egiten duen zerbitzu motarekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren antolamendu-egitura eta arlo bakoitzaren eginkizunak identifikatu ditu.
- b) Enpresaren egitura sektorean dauden eredu-zko enpresa-antolamenduekin alderatu ditu.
- c) Zerbitzuaren ezaugarriak eta bezero mota enpresa-jardueraren garapenarekin lotu ditu.
- d) Zerbitzugintza garatzeko lan-prozedurak identifikatu ditu.
- e) Jarduera behar bezala garatzeko giza baliabideen beharrezko kompetentziak baloratu ditu.
- f) Jarduera honetan ohikoenak diren hedabideen egokitasuna identifikatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aintzat hartu eta justifikatu ditu:
 - Lanpostuan beharrezkoa den pertsonal- eta denbora-eskuragarritasuna.
 - Jarrera pertsonalak (puntueltasuna, enpatia...) eta profesionalak (ordena, garbitasuna, lanposturako beharrezko segurtasuna, erantzukizuna...).
 - Jarrerazko eskakizunak, lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioaren aurrean eta norbera babesteko neurrien aurrean.
 - Lanbide-jardueraren kalitatearekin zerikusia duten jarrerazko eskakizunak.
 - Lan-talde barruko eta enpresan ezarritako hierarkiekiko harreman-jarrerak.
 - Lanaren esparruan egiten diren jardueren dokumentazioarekin zerikusia duten jarrerak.
 - Profesionalaren jardun egokiarekin lotuta, esparru zientifikoa 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 txukun, 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. Enpresaren produkzio-prozesuen barruan zuzendutako zereginetan izan diren aldaketetara eta eginkizun berrietara egokitu da.
- j) Edozein jarduera edo zereginetan, arauak eta prozedurak arduraz aplikatzeko konpromisoa hartu du.

3.- Jatetxe-arloko enpresetan merkantzien hornikuntza kontrolatzen du, ezaugarritzen dituzten elementu eta aldagai guztiak ezagutuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien eta edarien merkataritza-aurkezpenak eta kategoriak ezagutu ditu.
- b) Kontrol kuantitatiborako, kualitatiborako eta higieniko-sanitariorako tresneria eta ekipamendua identifikatu du.
- c) Produktuen etiketak egiaztatu ditu eta eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.

- d) Hornitzaileak enbalajearen, garraioaren, kantitatearen, kalitatearen, iraungipenaren, tenperaturaren eta manipulazioaren arloko araudia, besteak beste, betetzen duela egiaztatu du.
- e) Erosketa-eskaera eta eskatutako lehengaietarako ezarritako baldintzak betetzen direla egiaztatu du.
- f) Jeneroak erabiliko diren unera arte kontserbatzeko ontzi, leku eta tenperatura egokiak zehaztu ditu.
- g) Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatu ditu.
- h) Biltegia, ekonomatua eta upeltegia ordenatuta eta garbi mantendu du.
- i) Hornitzaileak salmentako eta produkzioko sailetan zuzenean eman ditzakeen jeneroak identifikatu ditu, baita horien kontrola ere.
- j) Hainbat motatako inbentarioak egin ditu, eta kontsumoen eta izakinen kontrolean betetzen duten funtzioa eta duten garrantzia deskribatu du.
- k) Biltegian jeneroen errotazioak egin ditu, betiere zirkunstantzien arabera.
- l) Izakinen kontsumoa kalkulatu du, balorazio-parametroak kontuan izanik.

4.- Sukaldaritzako eta pastelgintzako/gozogintzako elaborazio-prozesuak egiten ditu, eta sukaldeko produkzioaren eta zerbitzuaren berezko dokumentuak eta jarraibideak erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lehengaien eta tresneria, lanabes, erreminta eta abarren premiak ondorioztatu ditu.
- b) Sukaldeko taldearen gainerakoarekin eta beste sail batzuekin koordinatzeko egon daitezkeen premiak kontuan hartu ditu.
- c) Kontserbatzeko edo mantentzeko bitarteko prozedurak zehaztu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- d) Baliabide materialak eta energia alorrekoak zentzuz erabiltzea bilatuz zehaztu ditu prozesuak.
- e) Sukaldeko eta pastelgintzako/gozogintzako produkzioaren eta zerbitzuaren berezko teknikak eta faseak garatu aurreko beharrak erlazionatu eta zehaztu ditu.
- f) Teknika bakoitza aplikatzeko fase eta modu bereizgarriak identifikatu ditu.
- g) Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak lortzeko prozedurak egin ditu, ezarritako jardun-prozedurei jarraituz.
- h) Oinarritzko sukaldaritzako eta pastelgintzako/gozogintzako produktuak lortzeko zereginak ezarritako jardun-protokolei jarraituz gauzatu ditu.
- i) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- j) Sukaldaritzako eta pastelgintzako/gozogintzako elaborazioak ezaugarritu ditu eta horien kostuak baloratu ditu, errendimenduak eta kostu-dokumentuak lortzeko prozedurak aplikatuz.
- k) Sukaldaritzako eta pastelgintzako/gozogintzako produktua osatzen duten elementu guztiak egiaztatu eta antolatu ditu, irizpide estetikoek jarraituz.
- l) Produktu erdielaboratuak eta burutuak ontziratze eta kontserbatzeko beharrezkoak diren teknikak ezarritako prozedurei jarraiki identifikatu, justifikatu eta aplikatu ditu.

5.- Sukaldeko eta pastelgintzako/gozogintzako produkzioaren eta zerbitzuaren antolamenduan eta kontrolean parte hartzen du, eta enpresan ezaugarritzen dituzten elementu eta aldagai guztiak ezagutzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Produkzio- edo banaketa-sistemekin lotzen diren sukaldatzeko/kontserbatzeko metodoak ezagutu ditu, baita enpresaren esparruan horien aukeraketa zehazten duten faktoreak ere.
- b) Sukaldaritzako produkzioaren sistemekin lotzen den araudia ezagutu eta aztertu du, baita sukaldeko produkzioarekin eta zerbitzuarekin lotzen diren dokumentuetan barnean hartzen den informazioa ere.
- c) Sukaldaritzako produkzioaren eskaintza gastronomikoekin lotu du.
- d) Produkzioarako baliabide materialak eta giza baliabideak kalkulatu eta zehaztu ditu, eta sukaldeko taldeko kide guztien funtzioak finkatu ditu.
- e) Saileko langileen egutegien eta ordutegien kuadranteak egin ditu.
- f) Produkzio faseak planifikatu eta sekuentziatu ditu.
- g) Jarduera guztiak inplikaturako sailekin batera koordinatu ditu.
- h) Sukaldaritzako produkzioaren faseetako bakoitzean egin beharreko trazagarritasunarekin lotzen diren kontrol-neurriak identifikatu ditu.
- i) Sukaldaritzako prozesuen ezaugarrien arabera sukaldaritzako produktu berriak diseinatu eta egin ditu.

- j) Sukaldaritza-produkzio prozesuetan aplikatutako teknologia berriak ezagutu ditu.
- k) Denboran geroratuta kontsumitzeko edo berehala kontsumitzeko ezarritako prozeduren arabera sukaldaritza-elaborazioak egin ditu.
- l) Elaborazioen kontsumoan lehentasunak ezagutu ditu, horien salmentako helburuak zehazteko.

6.- Kalitate-irizpideak eta segurtasun- eta higiene-irizpideak betetzen ditu, eta ezarritako protokoloen arabera jarduten du, betiere higiene- eta osasun-arauak, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak aintzat hartuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kalitatearekin eta haren kudeaketarekin lotzen diren printzipiorik nagusienak ezagutu ditu.
- b) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu, hala araudietan jasotakoak nola enpresaren beraren arau espezifikoak.
- c) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- d) Laneko arropak erabiltzeko eta garbitzeko eskakizunak ezagutu eta bete ditu.
- e) Manipulatzailaren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.
- f) Sukaldaritza-produkzioaren faseetako bakoitzean egin beharreko arriskuen eta kontrol puntu kritikoen analisirako sistemarekin (AKPKA) lotzen diren kontrol-neurriak identifikatu ditu, eta kontrol kritikoko puntuak zehaztu ditu.
- g) Higiene jardunbide egokien gidan deskribatutako prozedurak ezagutu ditu.
- h) Enpresaren hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- i) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko eragiketak aplikatu ditu.
- j) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta baliabideak erabili ditu.

III. ERANSKINA

GUTXIENEO ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

1. atala.- Espazioak

PRESTAKUNTZA ESPAZIOA	AZALERA (m ²) 30 IKASLE	AZALERA (m ²) 20 IKASLE
Balio anitzeko gela	60	40
Sukaldaritzako lantegia	210	140
Okintzako eta gozogintzako lantegia	150	120

2. atala.- Ekipamenduak

PRESTAKUNTZA ESPAZIOA	EKIPAMENDUA
Balio anitzeko gela	Sarean instalatutako ordenagailuak, proiektzio-kanoia eta Internet. Ikus-entzunezko baliabideak.
Sukaldaritzako lantegia	Bero-sorgailuak (sutegiak, frijigailuak, berontziak, plantxak, labeak, etab.) Hotz-sorgailuak (hozte-ganberak, izozte-ganberak, tenperatura-eraiagailuak, hozte-armairuak, hotzeko mahaiak, etab.) Sukaldeko ontziteria (egosteko, prestatzeko eta kontserbatzeko materiala, osagarriak, etab.) Material elektromekanikoa (ebakitzeko makinak, janaria txikitzeko makinak, beso birrintzaileak, etab.) Materiak neutroa (lan-mahaiak, konketak, orgak, apalak, kanpaiak, armairuak, etab.)
Okintzako eta gozogintzako lantegia	Hozte-ganberak, izozte-ganberak eta hartitze-ganberak. Hozte- eta argizatze-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. Hainbat tamainatako 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.
--	---

IV. ERANSKINA

IRAKASLEAK

1. atala.- Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena Sukalde-zuzendaritzako heziketa-zikloko lanbide-moduluetan.

LANBIDE MODULUA	IRAKASLEEN ESPEZIALITATEA	KIDEGOA
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	Sukaldaritza eta pastelgintza Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0497. Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0498. Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0499. Sukaldaritza-elaborazioko prozesuak	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0500. Sukaldeko produkzioaren kudeaketa	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienaren kudeaketa	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0502. Gastronomia eta nutrizioa	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0503. Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak

2012ko urtarrilaren 12a, osteguna

0504. Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0179. Ingelesa	Ingelesa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0505. Sukalde-zuzendaritzako proiektua	Sukaldaritza eta pastelgintza	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0506. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0507. Enpresa eta ekimen sortzailea	Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0508. Lantokiko prestakuntza	Sukaldaritza eta pastelgintza Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak

2012ko urtarrilaren 12a, osteguna

	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
--	--------------------------	--

edo araudian ager daitekeen beste edozein irakasle-espezialitate.

2. atala.- Titulazio baliokideak irakaskuntzaren ondorioetarako

KIDEGOAK	ESPEZIALITATEAK	TITULAZIOAK
Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak	Laneko prestakuntza eta orientabidea Ostalaritza eta turismoa	Enpresa-zientzietan diplomaduna Lan-harremanetan diplomaduna Gizarte-lanean diplomaduna Gizarte-hezkuntzan diplomaduna Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna Turismoan diplomaduna
Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak	Sukaldaritza eta pastelgintza	Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

3. atala.- Titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak hezkuntzakoaz bestelako administrazioetako titulartasun pribatuko nahiz publikoko ikastetxeentzat

LANBIDE MODULUAK	TITULAZIOAK
------------------	-------------

<p>0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola</p> <p>0497. Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak</p> <p>0498. Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak</p> <p>0499. Sukaldaritza-elaborazioko prozesuak</p> <p>0500. Sukaldeko produkzioaren kudeaketa</p> <p>0505. Sukalde-zuzendaritzako proiektua</p>	<p>Lizentziaduna, ingeniaria edo arkitektoa edo dagokion mailako titulua edota bestelako titulu baliokideak.</p> <p>Diplomaduna, ingeniari teknikoa, arkitekto teknikoa, edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide</p> <p>Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria.</p> <p>Ostalaritzako teknikari espezialista.</p>
<p>0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa</p> <p>0502. Gastronomia eta nutrizioa</p> <p>0503. Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa</p> <p>0504. Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza</p> <p>0179. Ingelesa</p> <p>0505. Sukalde-zuzendaritzako proiektua</p> <p>0506. Laneko prestakuntza eta orientabidea</p> <p>0507. Enpresa eta ekimen sortailea</p>	<p>Lizentziaduna, ingeniaria edo arkitektoa edo dagokion mailako titulua edota bestelako titulu baliokideak.</p>

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

V. ERANSKINA

HEZKUNTZA SISTEMAREN ANTOLAMENDU OROKORRARI BURUZKO URRIAREN 3KO 1/1990 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKO LANBIDE MODULUEN ETA HEZKUNTZARI BURUZKO MAIATZAREN 3KO 2/2006 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKOEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK

LOGSE LEGEAN EZARRITAKO HEZIKETA ZIKLOETAN BARNE HARTZEN DIREN LANBIDE MODULUAK (LOGSE 1/1990)	SUKALDE ZUZENDARITZAKO HEZIKETA ZIKLOKO LANBIDE MODULUAK (LOE 2/2006)
Sukaldaritzako prozesuak	0497. Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak 0499. Sukaldaritzza-elaborazioko prozesuak
Pastelgintzako eta okintzako prozesuak	0498. Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak
Jatetxeen administrazioa Jatetxe-arloko marketina	0503. Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa
Atzerriko hizkuntza	0179. Ingelesa

VI. ERANSKINA

KONPETENTZIA ATALEN ETA MODULUEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK BALIOZKOTZEKO), ETA LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK EGIAZTATZEKO)

1. atala.- Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin.

KONPETENTZIA ATALA	LANBIDE MODULUA
UC1058_3: Elikagaiak manipulatzeko, kontserbatzeko eta lehengoratzeko orotariko teknikak aplikatzea eta gainbegiratzea.	0497. Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak
UC1059_3: Sukaldaritzako elaborazioak – oinarritzakoak, konplexuak eta askotariko aplikaziokoak– prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.	0499. Sukaldaritzako-elaborazioko prozesuak
UC1060_3: Sukaldaritzako sortzaileko eta egile-sukaldaritzako platerak prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.	
UC1061_3: Gozogintzako orotariko produktuak elaboratzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.	0498. Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak
UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko.	0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola
UC1064_3: Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.	
UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higie-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.	0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa
UC1100_3: Jatetxe-arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.	
UC1065_3: Sukaldaritzako produkzio-prozesuak antolatzea.	0500. Sukaldeko produkzioaren kudeaketa
UC1066_3: Sukaldaritzako produkzio-unitateak administratzea.	
UC1097_3: Jatetxe-arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.	0504. Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza
UC1099_3: Jatetxe-arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzarioa egitea.	
UC1101_3: Jatetxe-arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea.	0503. Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa
UC1063_3: Eskaintza gastronomikoak	

diseinatzea.	
UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.	0179. Ingelesa (*)

(*) Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko Lege Organikoaren 66.4. artikuluan xedatutakoaren arabera baliozkotu ahal izango da.

2. atala.- Titulu honetako lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko:

LANBIDE MODULUA	KONPETENTZIA ATALA
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko. UC1064_3: Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.
0497. Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak	UC1058_3: Elikagaiak manipulatzeko, kontserbatzeko eta lehengoratzeko orotariko teknikak aplikatzea eta gainbegiratzea.
0498. Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak	UC1061_3: Gozogintzako orotariko produktuak elaboratzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.
0499. Sukaldaritzako elaborazioko prozesuak	UC1059_3: Sukaldaritzako elaborazioak – oinarrizkoak, konplexuak eta askotariko aplikaziokoak– prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea. UC1060_3: Sukaldaritzako sortzaileko eta egile-sukaldaritzako platerak prestatzeko eta aurkezteko prozesuak garatzea eta gainbegiratzea.
0500. Sukaldeko produkzioaren kudeaketa	UC1065_3: Sukaldaritzako produkzio-prozesuak antolatzea. UC1066_3: Sukaldaritzako produkzio-unitateak administratzea.
0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa	UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higie-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea. UC1100_3: Jatetxe-arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.

LANBIDE MODULUA	KONPETENTZIA ATALA
0503. Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	<p>UC1099_3: Jatetxe-arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzarioa egitea.</p> <p>UC1101_3: Jatetxe-arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea.</p> <p>UC1063_3: Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.</p>
0504. Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	UC1097_3: Jatetxe-arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.
0179. Ingelesa	UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.