

XEDAPEN OROKORRAK

HEZKUNTZA, HIZKUNTZA POLITIKA ETA KULTURA SAILA

3546

104/2016 DEKRETUA, uztailaren 7koa, Euskal Autonomia Erkidegoan emango diren Oinarrizko Lanbide Heziketako 20 tituluren curriculumak ezartzen dituena.

Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 10.1 artikulua ezartzen duenez, Estatuko Administrazio Orokorrak finkatuko ditu Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalean 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 arabera (hezkuntzaren kalitatea hobetzeko abenduaren 9ko 8/2013 Lege Organikoak artikulua bakarreko bosgarren zenbakiaren bidez aldatua), lanbide-heziketako tituluen curriculumak garatuko dute hezkuntza-arloko administrazioek, oinarrizko curriculumetik abiatuta.

Otsailaren 28ko 127/2014 Errege Dekretuaren 1. artikuluko b letrak I.etik XIV.era bitarteko eranskinetan adierazi diren Oinarrizko Lanbide Heziketako tituluetakako bakoitzaren alderdi hauek zehazten ditu: oinarrizko curriculumak; prestakuntza-testuinguruaren oinarrizko parametroak; lanbide-moduluen eta konpetentzia-atalen arteko egokitasuna, haiek egiaztatu edo baliozkotu behar izanez gero; eta, konkurrentzia lehiakorra egonez gero, tituluaren bidez erdi-mailako zer heziketa-ziklori aplikatu dakizkiokeen onarpen-irizpide lehenetsiak (127/2014 Errege Dekretua, otsailaren 28koa, hezkuntza-sistemako lanbide-heziketako ikasketen Oinarrizko Lanbide Heziketaren alderdi espezifiko batzuk arautzen dituena, hamalau oinarrizko lanbide-titulu onartzen dituena, haien oinarrizko curriculumak finkatzen dituena eta Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoan ezarritako irakaskuntzei dagozkien titulu akademiko eta lanbide-tituluak emateari buruzko abenduaren 4ko 1850/2009 Errege Dekretua aldatzen duena).

Ondoren, maiatzaren 16ko 356/2014 Errege Dekretuak Oinarrizko Lanbide Heziketako zazpi titulu ezartzen ditu 2. artikuluan, eta haien zehaztapenak I.etik VII.era bitarteko eranskinetan jaso dira (356/2014 Errege Dekretua, maiatzaren 16koa, Lanbide Heziketako irakaskuntzen titulu-katalogoko Oinarrizko Lanbide Heziketako zazpi titulu ezartzen dituena).

Era berean, abuztuaren 28ko 774/2015 Errege Dekretuak Oinarrizko Lanbide Heziketako beste sei titulu ezartzen ditu 2. artikuluan, eta haien zehaztapenak I.etik VI.era bitarteko eranskinetan jaso dira (774/2015 Errege Dekretua, abuztuaren 28koa, Lanbide Heziketako irakaskuntzen titulu-katalogoko Oinarrizko Lanbide Heziketako sei titulu ezartzen dituena).

Hortaz, 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. artikuluari eta berori zehaztuko duten Lege Organikoei, haren 140.1.30 artikulua Estatuari ematen dizkion ahalmenei eta guztiori betetzeko eta bermatzeko behar den goi inspektioari kalterik egiteke».

Ekainaren 9ko 86/2015 Dekretuak, Euskal Autonomia Erkidegoko Oinarrizko Lanbide Heziketaren araubideari eta ezarpenari buruzkoak, curriculumaren gutxieneko osagaiak arautzen ditu 5. artikuluan. Bestalde, 6.ean, Euskal Autonomia Erkidegoko Oinarrizko Lanbide Heziketako

heziketa-zikloen curriculumak garatzeko jarraibideak biltzen dira, ezertan galarazi gabe oinarrizko curriculumean ezarritakoa. Curriculumak garatzeko, beharrezko egokitzapenak egin ahal izango dira, Euskal Autonomia Erkidegoko inguruabar sozial, ekonomiko, produktibo eta hezkuntzako araberak.

Dekretu honen helburua da Euskal Autonomia Erkidegoan Lanbide Heziketako 20 tituluren curriculumak ezartzea, lehenago aipatutako dekretuaren arabera.

Dekretu hau bideratzean, Emakumeen eta Gizonen berdintasunerako otsailaren 18ko 4/2005 Legearen 19. artikulutik 22. artikulura bitartean aurreikusten diren izapideak bete dira.

Ondorioz, Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kulturako sailburuaren proposamenez, Lanbide Heziketako Euskal Kontseiluak emandako txostena eta gainerako aginduzko txostenak aztertuta, Euskadiko Aholku Batzorde Juridikoaren arabera, eta Jaurlaritzaren Kontseiluak 2016ko uztailaren 7an egindako bilkuran eztabaidatu eta onartu ondoren, hau

XEDATZEN DUT:

1. artikulua.– Xedea eta aplikazio-esparrua.

1.– Dekretu honen bidez, Euskal Autonomia Erkidegoan emango diren Oinarrizko Lanbide Heziketako 20 tituluren curriculumak ezartzen dira.

2. artikulua.– Tituluen identifikazioa.

Curriculumak dekretu honetan ezarrita dituzten tituluak arauotan ageri dira: 127/2014 Errege Dekretua, otsailaren 28koa, hezkuntza-sistemako lanbide-heziketako ikasketen Oinarrizko Lanbide Heziketaren alderdi espezifiko batzuk arautzen dituen, hamalau oinarrizko lanbide-titulu onartzen dituen, haien oinarrizko curriculumak finkatzen dituen eta Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoan ezarritako irakaskuntzei dagozkien titulu akademiko eta lanbide-tituluak emateari buruzko abenduaren 4ko 1850/2009 Errege Dekretua aldatzen duena; 356/2014 Errege Dekretua, maiatzaren 16koa, Lanbide Heziketako irakaskuntzen titulu-katalogoko Oinarrizko Lanbide Heziketako zazpi titulu ezartzen dituen; eta 774/2015 Errege Dekretua, abuztuaren 28koa, Lanbide Heziketako irakaskuntzen titulu-katalogoko Oinarrizko Lanbide Heziketako sei titulu ezartzen dituen.

3. artikulua.– Curriculumak identifikatzea.

1.– Dekretu honetan ezartzen diren Oinarrizko Lanbide Heziketako tituluen curriculumak bat datoz otsailaren 28ko 127/2014 Errege Dekretuaren III. eta IV. kapituluetan jasotakoarekin, baita dagokion arauak titulu bakoitzerako arautzen duen oinarrizko curriculumarekin ere.

2.– Beste eranskin hauetan daude dekretu honetan ezartzen diren Oinarrizko Lanbide Heziketako tituluen curriculumetako lanbide-moduluetako irakaskuntzak eta gainerako elementu espezifikoak:

I. eranskina: Nekazaritzako Lorezaintzako eta Lore Konposizioetako oinarrizko lanbide-tituluak.

II. eranskina: Arte Grafikoetako oinarrizko lanbide-tituluak.

III. eranskina: Merkataritza Zerbitzuetako oinarrizko lanbide-tituluak.

IV. eranskina: Elektrizitateko eta Elektronikako oinarrizko lanbide-tituluak.

V. eranskina: Eraikinak Eraberritu eta Mantentzeko oinarrizko lanbide-tituluak.

- VI. eranskina: Sukaldaritzako eta Jatetxe-arloko oinarrizko lanbide-titulua.
- VII. eranskina: Informatika eta Komunikazioetako oinarrizko lanbide-titulua.
- VIII. eranskina: Bulegoko Informatikako oinarrizko lanbide-titulua.
- IX. eranskina: Ostatuko eta Ikuztegiko oinarrizko lanbide-titulua.
- X. eranskina: Ehunezko eta Larruzko Artikuluen Konponketako oinarrizko lanbide-titulua.
- XI. eranskina: Ibilgailuen Mantentze Lanen oinarrizko lanbide-titulua.
- XII. eranskina: Arotzeriako eta Altzarigintzako oinarrizko lanbide-titulua.
- XIII. eranskina: Elikagaien Industrietako oinarrizko lanbide-titulua.
- XIV. eranskina: Ile-apainketako eta Estetikako oinarrizko lanbide-titulua.
- XV. eranskina: Administrazio Zerbitzuetako oinarrizko lanbide-titulua.
- XVI. eranskina: Kirol Ontziak eta Laketontziak Mantentzeko Lanetako oinarrizko lanbide-titulua.
- XVII. eranskina: Etxeko Jardueretako eta Eraikin Garbiketako oinarrizko lanbide-titulua.
- XVIII. eranskina: Okintzako eta Pastelgintzako oinarrizko lanbide-titulua.
- XIX. eranskina: Etxebizitzen Mantentze Lanetako oinarrizko lanbide-titulua.
- XX. eranskina: Elementu Metalikoen Fabrikazioko oinarrizko lanbide-titulua.

3.– Dekretuan heziketa-ziklo bakoitzari dagokion eranskinen 2.2 atalean adierazita daude titulu bakoitzeko Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalen kualifikazioen eta kompetentzia-atalen zerrendak.

4.– Dekretuan heziketa-ziklo bakoitzari dagokion eranskinen 6. atalean adierazita daude heziketa-ziklo bakoitzeko lanbide-moduluen eta kompetentzia-atalen arteko egokitasunak, haiek egiaztatu edo baliozkotu behar izanez gero.

5.– Dekretuan heziketa-ziklo bakoitzari dagokion eranskinen 4. atalean adierazita daude lanbide-heziketako zentroetan irakaslan garatu ahal izateko gutxienezko espazioak eta ekipamenduak. Horretaz gain, zentroek nahitaez bete behar dituzte zenbait arau; hain zuzen ere, aukera-berdintasunari buruzkoa, denentzako diseinuari eta irisgarritasun unibertsalari buruzkoa, lan-arriskuen prebentzioari buruzkoa, eta lanpostuko segurtasunari eta osasunari buruzkoa.

6.– Hemen adierazita daude Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 42.4 artikuluan ezarrita dauden eta dekretu honen eranskinetan aipatzen diren eduki-bloke komunekin erlazionatutako moduluak irakasleen betekizunak: otsailaren 28ko 127/2014 Dekretuaren 20. artikulua, eta azaroaren 8ko 1834/2008 Errege Dekretuaren VI. eranskina (1834/2008 Errege Dekretua, azaroaren 8koa, Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzan, Batxilergoan, Lanbide Heziketan eta erregimen bereziko irakaskuntzetan irakasteko prestakuntza-baldintzak ezartzen dituen eta Bigarren Hezkuntzako irakaskuntza-kidegoen espezialitateak zehazten dituen, uztailearen 17ko 665/2015 Errege Dekretuak emandako idazketan –665/2015 Errege Dekretua, uztailearen 17koa, Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzan, Batxilergoan, Lanbide Heziketan eta araubide bereziko ikasketetan irakasteari buruzko eta irakasleen hasierako prestakuntzari eta Bigarren Hezkuntzako irakasle kidegoen espezialitatei buruzko xedapen jakin batzuk garatzen dituen–).

7.– Hemen adierazita daude heziketa-ziklo bakoitzeko gainerako moduluetan irakatsi behar duten irakasleen betekizunak: otsailaren 28ko 127/2014 Errege Dekretuaren 20. artikulua, eta dekretu honetan heziketa-ziklo bakoitzari dagokion eranskineko 5. atala.

4. artikulua.– Hezkuntza-ingurunera egokitzea.

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

2.– Ikastetxearen ikasketa-proiektuaren arabera, ikastetxeko sailtako irakasleei dagokie Oinarrizko Lanbide Heziketako heziketa-zikloak osatzen dituzten lanbide-moduluen programa-zioak prestatzea eta onartzea. Horretarako, ezartzen diren helburu orokorrak izan behar dituzte kontuan; lanbide-modulu bakoitzean bildutako ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak eta edukiak errespetatu behar dituzte; eta irakaskuntzen erreferentziazko lanbide-profila hartu behar dute euskarri gisa.

XEDAPEN GEHIGARRIA.– Ikasteko metodologia berritzaileak.

Ikastetxeek aukera izango dute, duten autonomia pedagogikoaz eta antolamendukoaz baliatuta, eta ikasketa-proiektuko aurreikuspenen arabera, dekretu honen eranskinetan lanbide-moduluek duten iraupena zertxobait aldatzea proposatzen duten proiektuak prestatzeko, heziketa-zikloak emateari buruzko estrategietan eta metodologietan oinarrituta. Hori egin ahal izango da, baldin eta ez bada aldatzen haien mailakako banaketa, eta titulua sortzeko errege-dekretuan modulu bakoitzerako ezarri diren gutxieneko ordutegiak errespetatzen badira. Lanbide-heziketaren arloko eskumena duen sailburuordetzaren baimena beharko dute proiektuok.

AZKEN XEDAPENA.– Indarrean jartzea.

Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta biharamunean jarriko da indarrean dekretu hau.

Vitoria-Gasteizen, 2016ko uztailaren 7an.

Lehendakaria,
IÑIGO URKULLU RENTERIA.

Hezkuntza, Hizkuntza Politika eta Kulturako sailburua,
CRISTINA URIARTE TOLEDO.

VI. ERANSKINA, UZTAILAREN 7ko 104/2016 DEKRETUARENA

SUKALDARITZAKO ETA JATETXE-ARLOKO OINARRIZKO LANBIDE-TITULUA

1.- Tituluaren identifikazioa

Sukaldaritzako eta Jatetxe-arloko oinarrizko lanbide-titulua elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Sukaldaritza eta Jatetxe-arloa.
- Maila: Oinarrizko Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Ostalaritza eta Turismoa.
- Europako baliokidea: INSN 3.5.3 (Irakaskuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatua).

2.- Lanbide-profila

2.1 Tituluaren kompetentzia orokorra

Titulu honen kompetentzia orokorra da sukaldaritzako prestakin errazak prestatzeko eta kontserbatzeko oinarrizko zereginak autonomiaz egitea, sukaldaritzako ekoizpenaren arloan, eta janariak eta edariak prestatu eta aurkeztea jatetxeetan eta catering establezimenduetan, ondoko hauek ere eginez: bezeroarentzako zerbitzu eta arretan laguntzea, ezarritako kalitate protokoloak jarraitzea, higienerako, lan-arriskuak prebenitzeko eta ingurumena babesteko arauak betetzea, erantzukizunez eta ekimen pertsonalez, eta ahoz eta idatziz komunikatuz gaztelaniaz eta, behar denean, hizkuntza koofizialean, baita atzerriko hizkuntza batean ere.

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

- Osatutako lanbide-kualifikazioak:

a) Sukaldaritzako oinarrizko eragiketak .HOT091_1. (295/2004 Errege Dekretua, otsailaren 20koa). Kompetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UCO255_1: Sukaldaritzako hornikuntza, aurretiazko elaborazio eta kontserbazioko oinarrizko eragiketak egitea.

UCO256_1: Sukaldaritzako elaborazioan laguntzea, eta prestaketa errazak egin eta aurkeztea.

b) Jatetxeko eta tabernako oinarrizko eragiketak .HOT092_1. (295/2004 Errege Dekretua, otsailaren 20koa). Kompetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UCO257_1: Janariak eta edariak zerbitzatzen laguntzea.

UCO258_1: Oinarrizko hornikuntza-eragiketak egitea, eta edari errazak eta janari azkarrak prestatu eta aurkeztea.

- Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak:

a) Cateringeko oinarrizko eragiketak .HOT325_1. (1700/2007 Errege Dekretua, abenduaren 14koa). Kompetentzia-atal hau barne hartzen du:

UC1090_1: Catering-zerbitzuetatik heldu diren salgaiak jasotzeko eta garbitzeko zereginak burutzea.

b) Barneko garraioaren eta mantentze-lanen eragiketa osagarriak elikagaien industrian .INA173_1. (1228/2006 Errege Dekretua, urriaren 27koa). Kompetentzia-atal hau barne hartzen du:

UC0546_1: Elikagaien industriako ekipamenduetako eta instalazioetako nahiz ingurunea babesten laguntzeko ekipamenduetako eta instalazioetako garbiketa- eta higiene-eragiketak egitea jasotako argibideen arabera.

c) Merkataritzako jarduera osagarriak. COM412_1. (1179/2008 Errege Dekretua, uztailaren 11koa). Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:

UC1329_1: Bezeroari arreta eta informazio operatibo, egituratu eta protokolarizatua ematea.

2.3 Lanbide-ingurunea

2.3.1 Hauek dira zeregin eta lanpostu aipagarrienak:

Sukaldeko urgazle edo laguntzailea.

Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko laguntzailea.

Aretoko zerbitzariaren urgazlea edo laguntzailea.

Tabernako edo kafetegiko zerbitzariaren urgazlea edo laguntzailea.

Tabernariaren urgazlea edo laguntzailea.

Sukaldeko urgazlea edo laguntzailea elaborazio simple eta azkarrez (pintxoez, plater konbinatuez, eta abar) osatutako eskaintza duten establezimenduetan.

Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko laguntzailea.

3.- Heziketa-zikloaren irakasgaiak

3.1 Tituluaren helburu orokorrak

a) Garbitzeko eta mantentze-lanetarako materialen eta instalazioen aplikazioak eta baldintzak ezagutzea eta tresna bakoitzarekin lotzea, lanabesak eta ekipamendua higiene- eta osasun-baldintzetan garbitzeko.

b) Sukaldaritzako lehengaiei egin behar zaizkien aurretiazko manipulazioak identifikatzea, salgaiak biltegitratzea, haien ezaugarriak eta izan ditzaketen aplikazioak ezagutuz, aurretiazko elaborazio- eta lehengoratzeko-prozesuak egiteko.

c) Sukaldaritzako teknika errazak aztertzea eta aplikaziorako egon daitezkeen estrategiak ezagutzea, oinarriko platerak eta askotariko aplikazioak egiteko.

d) Sukaldaritzako prestakin errazak bukatzeko eta aurkezteko prozedurak identifikatzea, azken produktuaren ezaugarriekin lotuz, prestakinen dekorazioa/bukaera egiteko.

e) Sukaldaritzako teknikak aztertzea, eta bezeroa asebetetzeko ezarritako prozesuekin lotzea, zerbitzua ematen laguntzeko.

f) Kontserbatzeko eta ontziratze metodoak eta ekipamenduak bereiztea, eta sukaldaritzako jenero eta prestakin bakoitzaren ezaugarrietarako egokiak diren baloratzea, ontziratze eta kontserbatze prozesuak egiteko.

g) Janarien eta edarien zerbitzu motak ezaugarritzea, eta ezarritako prozesuekin eta bezero motarekin lotzea, zerbitzuan lankidetzan aritzeko.

h) Sukaldaritzako platerak eta erantsitako teknikak bereiztea (taberna-jatetxeak eta catering zerbitzuetakoak), eta haiek prestatzeko eta kontserbatzeko protokoloak aplikatzea, prestakin errazak prestatzeko eta aurkezteko.

i) Bezeroari zerbitzatzeko eta arreta emateko jarduerak ezaugarritzea, eta protokolo arauak aplikatzea egoeraren eta jasotako jarraibideen arabera, bezeroarentzako zerbitzuetan laguntzeko.

j) Bezeroen iruzkin eta erreklamazioei arreta emateko prozedura aztertzea, arretan zerikusia duten testuinguruak eta erantzukizunak ezagutuz, kexak eta iradokizunak jakinarazteko.

k) Ingurune naturalean izaten diren gertakariak ulertzea ezagutza zientifikoa jakintza integratu baten moduan erabiliz; halaber, ezagutzaren eta esperientziaren eremuetan oinarriko arazoak identifikatu eta konpontzeko metodoak ezagutu eta aplikatzea.

l) Trebetasunak garatzea arazoak formulatu, planteatu, interpretatu eta konpontzeko; kalkulu matematikoaren arrazoinamendua aplikatzea gizartean eta lan-ingurunean moldatzeko, eta bere

baliabide ekonomikoak kudeatzea.

m) Giza gorputzaren funtzionamenduaren oinarritzko alderdiak identifikatu eta ulertzea, eta haiek norberaren eta taldearen osasunarekin lotzea; gainera, higiena eta osasuna baloratzea bizitzan ohitura osasungarriak garatu eta finkatzeko, zein ingurunetan dauden kontuan hartuta.

n) Natura-ondarearen zaintzarekin eta iraunkortasunarekin bat datozen ohiturak eta balioak garatzea, eta izaki bizidunen eta natura-ingurunearen arteko elkarreragina ulertzea, horrela gizakien ekintzak ingurumenaren orekan dituen ondorioak baloratu ahal izateko.

ñ) Informazio-iturrien oinarritzko trebetasunak garatzea, eta informazioaren eta komunikazioaren teknologiak ikuspegi kritikoz erabiltzea, ingurune pertsonal, sozial edo profesionalean informazioa lortu eta jakinarazteko.

o) Kultura- eta arte-ekoizpenen oinarritzko ezaugarriak ezagutzea, haien elementuak aztertzeo oinarritzko teknikak aplikatuz, errespetuz eta sentikortasunez jokatzeko kultura-aniztasunaren, ondare historiko-artistikoaren eta kultura- zein arte-adierazpenen aurrean.

p) Hizkuntza-trebetasun eta -abiltziak garatu eta finkatzea eta eskatzen den zehaztasun-, argitasun- eta arintasun-maila lortzea, gaztelaniari eta, hala denean, hizkuntza koofizialari buruzko ezagutzak erabiliz gizarte-ingurunean, eguneroko bizitzan eta lan-jardueran komunikatzeko.

q) Atzerriko hizkuntzan oinarritzko hizkuntza-trebetasunak garatzea, ahoz eta idatziz komunikatu ahal izateko eguneroko bizitzan eta lan-jardueran ohikoak eta aurreikustekoak diren egoeretan.

r) Gaur egungo gertakarien arrazoiak eta ezaugarriak ezagutzea, baita bilakaera historikoari eta banaketa geografikoari dagozkionak ere, gaur egungo gizartearen ezaugarriak azaltzeko.

s) Printzipio demokratikoetan oinarritutako balioak eta jokaerak garatzea, eta ohiko harreman sozialetan eta gatazken konponbide baketsuan aplikatzea.

t) Prestakuntzarako dauden baliabideak eta eskaintzak alderatu eta hautatzea bizialdi osoko ikaskuntzarako, horrela lan-egoera berriei eta egoera pertsonal berriei egokitzeko.

u) Ekimena, sormena eta joera ekintzailea garatzea, baita norberarengan konfiantza izatea, parte-hartzea eta ikuspegi kritikoa ere, egoerak eta gorabeherak konpondu ahal izateko bai lan-jardueran bai eremu pertsonalean.

v) Lanak taldean egitea, nor bere betebeharrak hartuz, besteak errespetatuz eta beraiekin elkarlanean arituz, baita besteekiko tolerantziaz eta errespetuz ere, zereginak eraginkortasunez egiteko eta garapen pertsonalerako lagungarri izateko.

w) Informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabiltzea informatzeko, komunikatzeko, ikasteko eta laneko zereginak errazteko.

x) Laneko eta ingurumeneko arriskuak lan-jarduerarekin erlazionatzea, norbera babesteko behar diren prebentzio-neurriak erabiltzeko xedez, eta beste pertsoneri eta ingurumenari kalterik ez egiteko.

y) Bere lanbide-jarduerako teknikak garatzea lanaren eraginkortasuna eta kalitatea ziurtatuz, eta, bidezkoa bada, laneko jardueretan hobekuntzak proposatzea.

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

3.2 Lanbide-moduluak

Hauek dira heziketa-ziklo honen moduluak:

KODEA	LANBIDE-MODULUA	ORDU-ESLEIPENA	KURTS OA
3034	Aurretiazko elaborazioko oinarritzko teknikak	132	1
3035	Sukaldaritza-lanetako oinarritzko prozesuak	240	2
3036	Lehengaien hornikuntza eta kontserbazioa, eta lehengaiak manipulatzeko higiena	99	1
3037	Oinarritzko zerbitzatzeko teknikak	165	1
3038	Elikagaiak eta edariak prestatzeko oinarritzko prozesuak	165	1

3039	Cateringa eta taldeentzako materialak prestatzea eta muntatzea	120	2
3005	Bezeroentzako arreta	66	1
3009	Zientzia aplikatuak I	165	1
3042	Zientzia aplikatuak II	144	2
3011	Komunikazioa eta gizartea I	165	1
3012	Komunikazioa eta gizartea II	168	2
E800	Laneko prestakuntza eta orientabidea	53	2
3041	Lantokiko prestakuntza	260	2
	Tutoretza eta orientabidea I	33	1
	Tutoretza eta orientabidea II	25	2
GUZTIRA		2.000	

3.3 Moduluen garapena:

Lanbide-modulua: Aurretiazko elaborazioko oinarrizko teknikak

Kodea: 3034

Kurtsoa: 1

Iraupena: 132 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Lehengaiak bildu eta banatzen ditu, eta ekoizpenaren antzeko dokumentuak eta jasotako jarraibideak interpretatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Pilatzearekin lotuta dauden dokumentuak ezagutu eta formalizatu ditu.
- Jasotako aginduak behar bezala interpretatu ditu.
- Eskabide orria bete du alde zuzenetik ezarritako arauen arabera.
- Kontsumitzeko lehentasuna kontuan hartuta hautatu ditu produktuak.
- Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- Lehengaiak languneetara eraman ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.
- Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2.- Makinak, ontziteria, tresna eta erremintak prestatzen ditu, haien oinarrizko aplikazioak eta funtzionamendua lotuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- Sukaldaritzako produkzioarekin lotutako makina, ontziteria, lanabes eta erreminten ezaugarriak ezarri ditu.
- Makinen, ontziteriaren, lanabesen eta erreminten aplikazioak ezagutu ditu.
- Makinak abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu.
- Makinak, ontziteria, lanabes eta erremintei dagozkien prestaketa- eta mantentze-eragiketak egin ditu.
- Segurtasun- eta prebentzio-baldintzak egiaztatu ditu prestatzeko zereginetan.
- Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Manipulazioko aurretiazko lanak egiten ditu, eta garbitzeko eta mozteko oinarrizko prozedurak identifikatzen eta aplikatzen ditu, ezarritako arauekin eta jasotako jarraibideekin bat.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lehengaiak aurrez garbitzeko eta prestatzeko premiak identifikatu ditu.
- b) Oinarrizko teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, lanabes eta erremintekin erlazionatu ditu.
- c) Ebaki aurretik prestatzeko eta garbitzeko lanak egin ditu, ekipamenduak, tresnak eta erremintak behar bezala erabiliz eta ezarritako prozedurei jarraituz.
- d) Lanabes eta erremintak maneiatzean segurtasun-neurriak aplikatu ditu.
- e) Oinarrizko ebaketak deskribatu ditu eta haiek lehengaietan dituzten aplikazioak identifikatu ditu.
- f) Oinarrizko ebaketa teknikak erabili ditu ezarritako prozedurei jarraituz.
- g) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- h) Eragiketa guztiak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.

4.- Berariazko ebaketak eta pieza izendunak egin eta lortzen ditu, eta lehengaietara dagozkien teknika eta prozedura egokiak identifikatzen eta aplikatzen, ezarritako arauekin eta jasotako jarraibideekin bat.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Oinarrizko teknikak lehengaien espezifikotasunekin, ondoren izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipo, lanabes eta erremintekin erlazionatu ditu.
- b) Ebaki aurretik prestatzeko eta garbitzeko lanak egin ditu, ekipamenduak, tresnak eta erremintak behar bezala erabiliz eta ezarritako prozedurei jarraituz.
- c) Lanabes eta erremintak maneiatzean segurtasun-neurriak aplikatu ditu.
- d) Piezak eta berariazko ebaketak ezaugarritu ditu, eta haiek lehengaietan izan ditzaketen aplikazioak identifikatu eta lotu ditu.
- f) Piezak eta berariazko ebaketak lortzeko oinarrizko teknikak erabili ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.
- f) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- g) Eragiketa guztiak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.

5.- Lehengaiak lehengoratzeko, haien ezaugarrien arabera teknikak identifikatu eta erabiliz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzan lehengoratzeko premia izan dezaketen lehengaiak identifikatu ditu.
- b) Sukaldaritzan lehengaiak lehengoratzeko oinarrizko teknikak ezaugarritu ditu.
- c) Lehengoratzeko teknikak aplikatzeko ekipamendu eta prozedura egokiak identifikatu eta hautatu ditu.
- d) Lehengoratzeko teknikak gauzatu ditu, ezarritako prozedurekin eta jasotako jarraibideekin bat.
- e) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak:

1.- Lehengaiak pilatzea eta banatzea

Hornikuntzarekin zerikusia duten dokumentuak.
Jeneroen barne hornikuntzaren eta banaketaren prozesuak.
Prebentzio- eta segurtasun-neurriak.
Lehengaiak. Sailkapenak eta aplikazioak.
Antolamendu-egitura eta egitura funtzionala.

2.- Makinak, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzea

Sukaldaritzako ekipamenduen sailkapena.

Altzari, ekipamendu, makina eta lanabesek bete behar dituzten segurtasun-baldintza bereziak.

Zirkuituen printzipioak sukaldaritzan.

Guneen banaketa (garbia/zikina-hotza/beroa-elikagaiak/garbiketako produktuak).

3.- Sukaldaritzako makinak

Deskribapena eta sailkapena. Kokapena eta banaketa.

Erabilerari eta mantentze-lanei buruzko prozedurak.

Prebentzioko eta segurtasuneko neurriak lanabesen eta makinaren erabileran.

Energia modu eraginkorrean erabiltzea.

4.- Ontziteria, tresnak eta lanabesak

Sukaldaritzako ontziteriaren, lanabesen eta erreminten deskribapena eta sailkapena.

Kokapena eta banaketa: antolamendu eraginkorra.

Erabilerari eta mantentze-lanei buruzko prozedurak.

Sukaldaritzako uniformeak: motak, egokitzapena eta arautegia.

Sukaldaritzako ontziteria, tresna eta lanabesen higiene eta kontserbaziorako neurriak.

5.- Lehengaiak manipulatzeko aurretiazko lanak egitea. Oinarrizko tratamenduak

Sukaldaritzako jeneroak ebaketaren eta errazionatzearen aurretik garbitu eta prestatzea.

Manipulazioaren faseak, prozedurak eta funtsezko puntuak.

Lehengaietarako berariazko tratamenduak.

Oinarrizko ebaketak. Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.

Sukaldaritzako jeneroei oinarrizko ebaketak egiteko prozedurak.

Kontserbatzeko tarteko prozedurak.

Prebentzio- eta segurtasun-neurriak.

6.- Berariazko ebaketak eta pieza izendunak egin eta lortzea. Berariazko ebaketak eta berezko izena duten piezak

Berariazko ebaketak eta berezko izena duten piezak.

Deskribapena, formatuak eta aplikazioak.

Sukaldaritzako jeneroei berariazko ebaketak egiteko oinarrizko prozedurak.

Izen berekia duten piezak lortzeko prozedurak.

Kontserbatzeko tarteko prozedurak.

Prebentzio- eta segurtasun-neurriak.

7.- Lehengaiak lehengoratzea

Lehengoratzeko tekniken deskripzioa eta ezaugarriak.

Lehengoratzeko oinarrizko teknikak egiteko prozedurak.

Teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.

Higieneari eta osasunari, eta ingurumen-babesari buruzko araudia aplikatzea.

Lanbide-modulua: Sukaldaritzan lanetako oinarrizko prozesuak

Kodea: 3035

Kurtsoa: 2

Iraupena: 240 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Egosteko oinarrizko teknikak gauzatzen ditu, eta haien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
 - b) Egosteko teknikak deskribatu eta sailkatu ditu.
 - c) Egosteko oinarrizko 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 prozedurei jarraituz.
 - g) Lortutako emaitzen arabera egon daitezkeen hautabideak bereizi ditu.
 - h) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
 - i) Eragiketa guztietan kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa.
- 2.- Aplikazio anitzeko oinarrizko prestakinak gauzatu ditu, prozedurak ezagutuz eta aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aplikazio anitzeko oinarrizko prestakinak deskribatu eta sailkatu ditu, baita haien aplikazioak ere.
 - b) Funtsak, saltsak eta aplikazio anitzeko oinarrizko prestakinak egiteko prozedurak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztiak eskura daudela egiaztatu du.
 - c) Aplikazio ugariako oinarrizko prestakinak lortzeko prozedurak egin ditu, ezarritako jardun-prozedurei jarraituz.
 - d) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
 - e) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
 - f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.
- 3.- Plater erraz batzuk prestatzen ditu, eta zenbait prozedura identifikatzen eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Beharrezkoa den informazioa behar bezala interpretatu du.
- b) Elaborazioak garaiz eta taxuz garatzeko beharrezkoak diren faseak antolatzen eta sekuentziatzen lanak egin ditu.
- c) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Sukaldaritzako prestakin errazak lortzeko lanak egin ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.
- e) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.
- f) Lan-eremua prozesu osoan garbi eta txukun mantendu du.
- g) Teknikaren erabilera justifikatu du, landu behar den janariaren arabera.
- h) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- i) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean laneko segurtasun-araudia kontuan hartu du.

4.- Oinarrizko hornigaiak eta apaingarriak egiten ditu, eta elaborazio motarekin eta aurkezteko moduarekin erlazionatzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hornigai eta dekorazio errazak eta izan ditzaketen aplikazioak deskribatu eta sailkatu ditu.
- b) Hornigaiak eta dekorazioak zehaztu ditu eta haiek osagarritzat dituen elaboraziora egokitu ditu.
- c) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

- d) Hornigaiak eta dekorazioak ezarritako jardun-protokoloek jarraituz egin ditu.
- e) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- f) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.
- g) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.

5.- Akabera eta aurkezpen errazak egiten ditu, eta haien garrantzia elaborazioen azken emaitzarekin lotzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Prestakina osatzen duten elementu guztiak eskura daudela egiaztatu du.
- b) Prestakinaren elementuak irizpide estetikoek, jasotako jarraibideen edo ezarritako prozeduren arabera antolatu ditu.
- c) Produktu erdielaboratuak eta burutuak ontziratzeko eta kontserbatzeko beharrezkoak diren teknikak ezarritako prozeduren arabera aipatu eta aplikatu ditu.
- d) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- e) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.
- f) Eragiketa guztietan kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa.

6.- Laguntzen du sukaldaritzako prestakin konplexuetan eta zerbitzuetan eta baloratzen ditu horien ondorioak azken emaitzetan eta bezeroaren gogobetetasunean.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzu motak eta haien ezaugarriak identifikatu ditu.
- b) Zerbitzatzeko baldintzarik onenetan, jasotako jarraibideei edo ezarritako prozedurei jarraituz eduki ditu produktuak.
- c) Zerbitzurako beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Zerbitzuaren eskakizunekin loturiko dokumentazioa eta jarraibideak interpretatu ditu.
- e) Zerbitzuan laguntza eman du nahitaez gauzatu beharreko prestakinak egiterakoan, ezarritako prozedurei jarraituz.
- f) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.
- g) Prestakinaren osagarrien antolaketan ezarritako jarraibideak edo arauak kontuan hartuz lagundu du.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean laneko segurtasun-araudia kontuan hartu du.

B) Edukiak:

1.- Egosteko oinarrizko teknikak gauzatzea

Lanbideko terminologia.

Egosteko teknikak. Deskribapena, analisisa, sailkapena eta aplikazioak.

Teknika batzuk eta besteak gauzatzeko prozedurak.

Teknika bakoitza gauzatzeko faseak eta gako-puntuak, emaitzen kontrola.

Lan-arriskuen prebentzioko neurriak.

2.- Aplikazio ugariko oinarrizko prestakinak egitea.

Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak. Deskribapena, analisisa, sailkapenak eta aplikazioak.

Funtsen eta saltsen elaborazio batzuk eta besteak egiteko prozedurak.

Prestakin bakoitza gauzatzeko faseak eta gako-puntuak, emaitzen kontrola.

Higiene- eta osasun-araudia.

3.- Sukaldaritzako prestakin errazak prestatzea

Sukaldaritza-produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak. Errezetak, fitxa teknikoak, beste batzuk. Deskribapena. Bildutako informazioa interpretatzea.

Elaborazioan fase guztiak antolatzea eta sekuentziatzea.

Teknika bakoitza ezaugarri diferentek dauzkaten lehengaietan aplikatzea.

Elaborazioen faseak eta gako-puntuak, emaitzen kontrola eta konparazioa.

4.- Oinarrizko hornigaiak eta apaingarriak egitea

Hornigaiak eta apaingarriak. Deskribapena, helburua, motak, azterketa eta aplikazioak.

Hornigai klasikoak. Izendapenak eta osagaiak. Aplikazioak.

Zenbait hornigai eta apaingarri egiteko prozedurak.

Elaborazioen faseak eta gako-puntuak eta emaitzen kontrola.

Higiene- eta osasun-araudia.

5.- Akabera eta aurkezpen errazak egitea

Apaintzeko eta aurkezteko arauak. Bolumena, kolorea, saltsa, testura, simetria, bestelakoak.

Bukatze eta aurkezteko oinarrizko prozesuak gauzatzea. Gako-puntuak eta emaitzen kontrola.

Higiene- eta osasun-araudia.

6.- Laguntza sukaldaritzako lan konplexuetan eta zerbitzuan

Zerbitzua sukaldaritzan. Deskribapena, motak eta antolaketan izan daitezkeen aldagaiak.

Zerbitzuei ekin aurreko zereginak sukaldaritzan. «Mise en place».

Zerbitzuekin lotzen den dokumentazioa.

Koordinazioa sukaldaritza-zerbitzuan.

Zerbitzuari dagozkion laguntza prozesuak gauzatzea.

Zerbitzua amaitzeko zereginak.

Higiene- eta osasun-araudia.

Lan-arriskuen prebentzioko neurriak.

Lanbide-modulua: Lehengaien hornikuntza eta kontserbazioa, eta lehengaiak manipulatzeko higieena

Kodea: 3036

Kurtsoa: 1

Iraupena: 99 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagaiak manipulatzeko ekipo, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higie- 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 ekipoak deskribatu ditu.

d) Beharrezko garbiketa- edo desinfekzio-mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.

e) Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak ezagutu ditu.

f) Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak deskribatu ditu.

g) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetan erabiltzen direnak sailkatu ditu, baita horiek guztiak erabiltzeko

baldintzak ere.

h) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

5.- Hondakinak gaika biltzen ditu, eta haien osasun- eta ingurumen-maila ezagutzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera identifikatu eta sailkatu ditu.

- b) Hondakinek, kutsatzaileek eta elikagaien industriak sortutako bestelako eraginek ingurumenaren gainean dituzten ondorioak ezagutu ditu.
- c) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak deskribatu ditu.
- d) Hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- e) Ingurumena babesteko hartu diren neurriak garrantziaren arabera ordenatu ditu.
- f) Hondakinen kudeaketarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

6.- Jenero gordin, erdi-prestatu eta prestatuak ontziratzen eta kontserbatzen ditu, produktuen beharren metodoa aplikatuz eta lotuz, jasotako jarraibideei eta ezarritako arauari jarraituz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ontziratze eta kontserbatze metodoak eta metodo bakoitzarekin lotzen diren ekipamenduak ezaugarritu ditu.
- b) Lehengaiak ontziratze eta kontserbatze beharrak aipatu ditu, eta horretarako metodoekin eta tresnekin erlazionatu ditu.
- c) Ontziratze eta kontserbatze oinarriko teknikak gauzatu ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.
- d) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.
- e) Jeneroak erabiltzeko/kontsumitzeko unera arte edo amaierako xedera arte kontserbatzeko leku egokiak zehaztu ditu.
- f) Eragiketa guztietan kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa.

7.- Lehengaiak biltzen ditu, eta haien ezaugarriak eta kontserbazio beharrak identifikatzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hartutako jarraibideak eta lehengaiak jasotzearekin lotutako dokumentazioa interpretatu ditu.
- b) Lehengaiak eta haien ezaugarriak ezagutu ditu.
- c) Produktuen etiketatua interpretatu du.
- d) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- e) Lehengaiak kontserbatzeko beharrak identifikatu ditu.
- f) Kontserbatzeko leku egokian biltegitatu ditu lehengaiak, kontuan hartuta ezarritako arauak eta jasotako jarraibideak.
- g) Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatu ditu.
- h) Biltegia txukun eta garbi mantendu du.

B) Edukiak:

1.- Lanabesak, ekipoen eta instalazioak garbitzea eta desinfektatzea

Garbitasunaren kontzeptuak eta mailak.

Lanabesen, ekipoen eta instalazioen garbiketa orokorraren eskakizunak eta legeria.

Garbitzeko, desinfektatzeko edo arratoiak eta intsektuak hiltzeko aplikazioekin lotzen diren osasun-arriskuak.

Garbitzeko prozesuak eta produktuak.

2.- Higiene-jardunbide egokiak

Jarduerari aplikatu dakioken higiene-araudi orokorra.

Garbiketa eta desinfekzioa.

Manipulatzailen ohitura desegokiaren ondoriozko elikagaien asaldura eta kutsadura.

Higiene-jardunbide zuzenen gidak (HJZG).

Segurtasuneko uniformetasuna eta ekipamendu pertsonala. Ezaugarriak.

Autokontrola. Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoen azterketarako sistemak (AAKPK).

3.- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzea

Elikagaiak manipulatzeko araudi orokorra.

Elikagaien alterazioa eta kutsadura, manipulatzeko jardunbide desegokiak ondorioz.

Elikagaiak manipulatzeko jardunbide desegokiei lotutako osasunaren kontrako arriskuak.

Elikagaien industrietako baliabideen erabilerak ingurumenean sortutako eragina.

GBB kontzeptua: Gutxitu, berrerabili eta birziklatu.

Baliabideen kontsumoa gutxitzeko metodologiak.

4.- Hondakinak biltzea

Ingurumen-legeria.

Elikagaien industrian sortzen diren hondakinen eta haiek ingurumenean duten eraginaren deskribapena.

Hondakinak biltzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko teknikak.

Elikagaien produkzioan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak.

5.- Jenero gordin, erdi-prestatu eta prestatuen ontziratzea eta kontserbazioa

Sistemak eta metodoak.

Ontziratze eta kontserbatze sistemak eta metodoak deskribapena eta ezaugarriak.

Metodo bakoitzarekin lotutako ekipamenduak.

Ontziratze eta kontserbatze oinarriko teknikak egiteko prozedurak.

Ontziratze eta kontserbatze oinarriko teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.

6.- Lehengaiak hartzea

Lehengaiak.

Deskribapena, ezaugarriak, sailkapenak eta aplikazioak.

Merkataritza-kategoriak eta etiketatuenak.

Merkataritza-aurkezpenak.

Lan-arriskuen prebentzioko neurriak.

Higiene- eta osasun-arloko legeria.

7.- Ekonomatua eta ardandegia

Deskribapena eta ezaugarriak.

Salgaiak biltegitate eta kontsumoaren arabera sailkatzea eta banatzea.

Hartzeko eragiketekin erlazionaturako dokumentuak.

Lanbide-modulua: Oinarriko zerbitzate-teknikak

Kodea: 3037

Kurtsoa: 1

Iraupena: 165 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Jeneroak eta materialak eskuratu eta jabetxearen gunean banatzen ditu, eta barne horniduraren eta jasotako jarraibideen antzeko dokumentuak interpretatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Metaketarekin zerikusia duten agiriak eta jasotako jarraibideak zuzentasunez ezagutu eta interpretatu ditu.
- b) Eskabide orriak bete ditu aldez aurretik ezarritako arauen arabera.
- c) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- d) Jeneroak eta materialak lantokietara eraman ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.
- e) Jeneroak eta materialak leku egokietan banatu ditu, kontuan hartuta kontserbazio eta kokapen beharrak, ezarritako arauen eta jasotako jarraibideen arabera.
- f) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.

2.- Jatetxe-arloko ekipamenduak, lanabesak eta ontziteria prestatzen ditu, eta haien oinarrizko aplikazioak eta funtzionamendua ezagutzen eta lotzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko guneko ekipamenduak, lanabesak eta tresnak deskribatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Jatetxe-arloko ekipamendu, lanabes eta tresnen aplikazioak ezagutu ditu.
- c) Ekipamenduak abian jarri ditu zenbait aldiz eta egiaztatu du egokiak direla eta gai direla ondoren ere erabiltzeko, ezarritako arauak eta jasotako jarraibideak kontuan hartuz.
- d) Jatetxe-arloko ekipamendu, lanabes eta tresnen mantentze-lanak egin ditu, eta zerbitzua ematerakoan erabiltzeko baldintzetan eduki, ezarritako prozedurei jarraituz.
- e) Eragiketa guztietan kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa.

3.- Aurrezerbitzuko zereginak gauzatzen ditu, eta zerbitzu mota ezberdinak garatu baino lehen oinarrizko prozedura eta teknikak identifikatzen eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aurrezerbitzuko zeregin garrantzitsuenak deskribatu eta ezaugarritu ditu, haien motak eta gauzatzeko eremua kontuan hartuz.
- b) Aurrezerbitzuko zereginak erlazionatu ditu haien ondoko berezitasunekin eta funtzionalitatearekin, garatu behar den zerbitzuaren arabera.
- c) Teknika batzuk eta besteak garatu aurreko premiak erlazionatu eta zehaztu ditu.
- d) Aurrezerbitzuko prozedurak behar bezala gauzatzeko faseak eta moduak identifikatu ditu.
- e) Aurrezerbitzuko zereginik esanguratsuenak gauzatu ditu garaiz eta behar bezala, ezarritako prozedurekin eta jasotako jarraibideekin bat.
- f) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.

4.- Jatetxe-arloan, janariak eta edariak zerbitzatzeko zeregin errazak gauzatzen ditu, edo horretan laguntzen du, eta kontsumo gune hau antolatzeko eta zerbitzatzeko teknikak identifikatzen eta aplikatzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzuaren eskakizunekin loturiko dokumentazioa eta jarraibideak interpretatu ditu.
- b) Zerbitzuko oinarrizko teknikak deskribatu eta zehaztu ditu, zerbitzu motak eta gauzatzeko eremua kontuan hartuz.
- c) Behar diren eta bat datozen ekipamendu, lanabes eta tresnak identifikatu eta hautatu ditu, ondoren zerbitzuko zereginak gauzatzeko.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Zerbitzuko teknika eta prozedura errazak aplikatu eta garatu ditu, kontuan hartuta jasotako jarraibideak eta ezarritako arauak.
- f) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.
- g) Bezeroak adeitasunez eta eraginkortasunez tratatzeko beharra baloratu du, zerbitzua ematen

duen entitatearen irudi ona indartuz.

h) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.

5.- Zerbitzuondoko zereginak gauzatzen ditu, eta, zerbitzu mota ezberdinak garatu ondoren, oinarritzko prozedura eta teknikak identifikatzen eta aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Zerbitzuguneak ixten direnean egin beharreko ohiko prozedura eta etapak deskribatu eta zehaztu ditu.

b) Jeneroak eta materiala berri beharrak daudela identifikatu eta adierazi du, hurrengo zerbitzura egokitzeko.

c) Zerbitzuondoko zereginak lotu ditu haien ondoko berezitasunekin eta funtzionalitatearekin, egiteko ordenari, jasotako jarraibideei eta ezarritako arauari jarraituz.

d) Zerbitzuondoko zereginak gauzatu ditu garaiz eta behar bezala, ezarritako prozedurekin eta jasotako jarraibideekin bat.

e) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.

f) Eragiketa guztietan kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa.

B) Edukiak:

1.- Jeneroak eta materiala metatzea eta banatzea jatetxearen gunean

Jatetxe-arloa. Deskribapena eta ezaugarrien azalpena. Antolamendurako, funtzionamendurako eta eskumenetarako oinarritzko egiturak.

Barneko hornikuntzarekin zerikusia duten dokumentuak. Ezaugarriak zehaztea eta formularioak egitea.

Barneko hornikuntza egiteko eta jeneroak eta materiala jatetxearen gunean metatzeko eta banatzeko prozesuak.

2.- Jatetxe-arloko ekipamendu, lanabes eta tresnak prestatzea

Janarien eta edarien zerbitzurako altzariak eta ekipamenduak. Deskribapenak eta sailkapenak. Erabilera-prozedurak, aplikazioak, banaketa eta mantentze-lana. Higiene- eta osasun-arloko legeria.

3.- Zerbitzuondoko eragiketak egitea

Aurrezerbitzuko eragiketak. Identifikazioa eta ezaugarriak. Fase eta prozesu esanguratsuenak. Altzariak, ekipamenduak eta materiala prestatzeko eta muntatzeko prozedurak. Fase batzuk eta besteak gauzatzeko gako-puntuak. Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

4.- Jatetxe-arloan, janariak eta edariak zerbitzatzeko zeregin errazak gauzatzea edo horretan laguntzea

Aretoko zerbitzua. Definizioa, motak eta ezaugarriak.

Aretoko zerbitzuaren arau orokorrak eta bezeroentzako arretaren oinarritzko teknikak. Aritzeko eta jarduteko faseak eta moduak.

Aretoko zerbitzuko oinarritzko zereginak gauzatzeko prozedurak. Garraioa, zerbitzua eta platerak jasotzea.

Zerbitzu-prozesuetan esku hartzen duten dokumentuak. Identifikazioa, ezaugarriak eta interpretazioa.

Zerbitzu bereziak (bufettak, gelak, taldeak) gauzatzeko prozedurak.

Higiene- eta osasun-araudia.

5.- Aurrezerbitzuko eragiketak egitea

Zerbitzuondoko eragiketak. Identifikazioa eta ezaugarriak. Fase eta prozesu esanguratsuenak. Biltzeko, hurrengo zerbitzuetarako egokitzeko eta ixteko prozedurak.

Fase batzuk eta besteak gauzatzeko gako-puntuak.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Lan-arriskuen prebentzioko neurriak.

Higiene- eta osasun-arloko legeria.

Lanbide-modulua: Elikagaiak eta edariak prestatzeko oinarrizko prozesuak

Kodea: 3038

Kurtsoa: 1

Iraupena: 165 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Jeneroak eta materialak metatzen eta banatzen ditu, eta barne hornidurarekin eta jasotako jarraibideekin lotutako dokumentuak interpretatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Metaketarekin zerikusia duten agiriak eta jasotako jarraibideak zuzentasunez ezagutu eta interpretatu ditu.

b) Eskabide orriak bete ditu aldez aurretik ezarritako arauen arabera.

c) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.

d) Lehengaiak languneetara eraman ditu, ezarritako prozedurei jarraituz.

e) Janariak eta jeneroak leku egokietan banatu ditu, kontuan hartuta kontserbazio beharrak, ezarritako arauen eta jasotako jarraibideen arabera.

f) Zereginak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.

g) Eragiketa guztiak egin dituenean ingurumena babesteko araudia kontuan hartu du.

2.- Tabernaren guneko ekipamenduak, lanabesak eta ontziteria prestatzen ditu, eta haien oinarrizko aplikazioak eta funtzionamendua ezagutzen eta lotzen.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Tabernaren guneko ekipamenduak, lanabesak eta tresnak deskribatu eta ezaugarritu ditu.

b) Tabernaren guneko arloko ekipamendu, lanabes eta tresnen aplikazioak ezagutu ditu.

c) Ekipamenduak abian jarri ditu zenbait aldiz eta egiaztatu du egokiak direla eta gai direla ondoren ere erabiltzeko, ezarritako arauak eta jasotako jarraibideak kontuan hartuz.

d) Tabernaren guneko ekipamendu, lanabes eta tresnen mantentze-lanak egin ditu, eta prestatzerakoan eta zerbitzua ematerakoan erabiltzeko baldintzetan eduki, ezarritako prozedurei jarraituz.

e) Eragiketa guztietan kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa.

3.- Edari errazak prestatu eta aurkezten ditu, eta denboraz eta moduz prestatzeko oinarrizko teknikak identifikatzen eta aplikatzen, ezarritako arauekin eta jasotako jarraibideekin bat.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.

b) Edari mota batzuekin eta besteekin oinarrizko prestaketa-teknikak deskribatu eta ezaugarritu ditu.

c) Erabilitako jeneroen berezitasunekin, gerora izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipamendu, tresna eta erremintekin lotu ditu teknika batzuk eta besteak.

- d) Teknika batzuk eta besteak garatu aurreko premiak erlazionatu eta zehaztu ditu.
- e) Teknika bakoitza aplikatzeko fase eta modu bereizgarriak identifikatu ditu.
- f) Edari errazak eta janari lasterrak prestatzeko eta aurkezteko zenbait teknika gauzatu ditu garaiz eta behar bezala, ezarritako prozedurei jarraituz.
- g) Eragiketa guztiak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.

4.- Janari lasterren prestakin errazak prestatu eta aurkezten ditu, sukaldaritzako zenbait teknika identifikatuz eta aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mota honetako eskaintza gastronomikoko prestakin esanguratsuenak identifikatu ditu.
- b) Sukaldaritzako oinarriko teknikak deskribatu eta zehaztu ditu, manipulazioko aurretiazko zereginak eta beroa aplikatzekoak bereiziz.
- c) Erabilitako jeneroen berezitasunekin, gerora izan ditzaketen aplikazioekin eta beharrezkoak diren ekipamendu, tresna eta erremintekin lotu ditu sukaldaritzako oinarriko teknika batzuk eta besteak.
- d) Sukaldaritzako ekoizpeneko zereginei erantsitako dokumentazioa behar bezala interpretatu du.
- e) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- f) Sukaldaritzako prestakin errazak lortzeko prozedurak gauzatu ditu garaiz eta behar bezala, ezarritako arauak kontuan hartuta.
- g) Kontserbatzeko bitarteko prozesuak garatu ditu, prestakinen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- h) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- i) Eragiketa guztiak egin ditu kontuan hartuta osasun- eta higiene-araudia.

5.- Barran janariak eta edariak zerbitzatzen ditu edo zeregin horretan laguntzen du, kontsumo gune hau antolatzeke eta zerbitzatzeko teknikak ezagutuz eta aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzua emateko teknikarik ohikoenak eta esanguratsuenak deskribatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Zerikusia duten agiriak zuzentasunez interpretatu ditu, baita jasotako jarraibideak eta ezarritako arauak ere.
- c) Behar diren eta bat datozen ekipamendu, lanabes eta tresnak identifikatu eta hautatu ditu, ondoren laguntzeko edo zerbitzuko zereginak gauzatzeko.
- d) Zerbitzuak ondoren garatzeko egokitutako aurrezerbitzuko zereginak aplikatu ditu, kontuan hartuta jasotako jarraibideak eta ezarritako arauak.
- e) Zerbitzuko zenbait teknika gauzatu ditu eta laguntza eman du gauzatzeko, jasotako jarraibideen eta ezarritako arauen arabera.
- f) Lan-eremua garbi eta txukun mantendu du zerbitzu-eragiketa guztiak garatu diren bitartean.
- g) Bezeroak adeitasunez eta eraginkortasunez tratatzeko beharra baloratu du, zerbitzua ematen duen entitatearen irudi ona indartuz.
- h) Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztu ditu.
- i) Eragiketa guztietan kontuan hartu ditu osasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babestekoa.

B) Edukiak:

1.- Jeneroak eta materiala metatzea eta banatzea tabernaren gunean

Tabernaren eremua. Azalpena eta ezaugarriak. Antolamendurako, funtzionamendurako eta eskumenetarako oinarriko egiturak.

Barneko hornikuntzarekin zerikusia duten dokumentuak. Ezaugarriak zehaztea eta formularioak egitea.

Barneko hornikuntza egiteko eta jeneroak eta materiala tabernaren gunean metatzeko eta

banatzeko prozesuak.

Higiene- eta osasun-arloko legeria.

2.- Tabernaren guneko ekipamendu, lanabes eta tresnak prestatzea

Janarien eta edarien zerbitzurako altzariak eta ekipamenduak. Deskribapenak eta sailkapenak.

Lanabesak. Kontserbazioa eta kokapena tabernaren gunean.

Erabilera-prozedurak, aplikazioak, banaketa eta mantentze-lana.

Lan-arriskuen prebentzioari buruzko arauak.

3.- Edari errazak prestatu eta aurkeztea

Lanbideko terminologia.

Merkataritza-aurkezpena. Sailkapena eta ezaugarriak. .

Gauzatzeko prozedurak. Prestatzeko, dekoratzeko eta zerbitzatzeko faseak eta teknikak.

Higiene- eta osasun-arloko legeria.

4.- Alkoholik gabeko edariak

Alkoholik gabeko edariak. Identifikazioa, sailkapena, ezaugarriak eta motak.

Faseen antolaketa eta sekuentziazioa, eta prestatzeko eta aurkezteko oinarritzko arauak.

Gauzatzeko prozedurak eta tekniken aplikazioa prestakin batzuetan eta besteetan.

Kontserbatzeko metodoak halakorik behar duten edarietan.

Elaborazioen faseak eta gako-puntuak, emaitzen kontrola eta balorazioa.

Higiene- eta osasun-arloko legeria.

5.- Edari alkoholdunak

Identifikazioa, sailkapena, ezaugarriak eta motak.

Faseen antolaketa eta sekuentziazioa, eta prestatzeko eta aurkezteko oinarritzko arauak.

Gauzatzeko prozedurak eta tekniken aplikazioa prestakin batzuetan eta besteetan.

Kontserbatzeko metodoak halakorik behar duten edarietan.

Elaborazioen faseak eta gako-puntuak, emaitzen kontrola eta balorazioa.

6 -Janari lasterren elaborazio errazak prestatu eta aurkeztea

Sukaldaritza-produkzioarekin erlazionatutako dokumentuak. Errezetak, fitxa teknikoak, besteak besteak beste. Deskribapena. Bildutako informazioa interpretatzea.

Sukaldaritzako oinarritzko teknikak janari lasterrak prestatzerakoan. Identifikazioa eta ezaugarriak.

Faseen antolaketa eta sekuentziazioa, eta elaborazioaren oinarritzko arauak.

Teknika bakoitza ezaugarri diferentek dauzkaten lehengaietan aplikatzea.

Prestaketa batzuk eta besteak gauzatzeko prozedurak.

Taberna-kafetegiko sukaldaritzako oinarritzko produktuak egin eta zerbitzatzea.

Prestakinen akaberak eta aurkezpenak. Oinarritzko arauak.

Ontziratze eta kontserbatzeko metodoak halakorik behar duten sukaldaritzako elaborazioetan.

Elaborazioen faseak eta gako-puntuak, emaitzen kontrola eta konparazioa.

Higiene- eta osasun-arloko legeria.

7.- Janariak eta edariak barran zerbitzatzea edo horretan laguntzea

Barrako zerbitzua. Definizioa, motak eta ezaugarriak.

Barrako zerbitzuaren arau orokorrak eta bezeroentzako arretaren oinarritzko teknikak. Aritzeko eta jarduteko faseak eta moduak.

Barrako zerbitzu-prozesuetan esku hartzen duten dokumentuak. Identifikazioa, ezaugarriak eta interpretazioa.

Zerbitzuko oinarritzko zereginak gauzatzeko prozedurak eta bezeroari arreta ematea barran.

Prozesuak garatzeko faseak eta gako-puntuak, hautabidea eta emaitzen balorazioa. Lan-arriskuen prebentzioari buruzko araudia.

Lanbide-modulua: Cateringa eta taldeentzako materialak prestatzea eta muntatzea

Kodea: 3039

Kurtsoa: 2

Iraupena: 120 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Catering zerbitzuetarako materialak metatzen ditu, eta haien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Cateringeko establezimenduak deskribatu eta ezaugarritu ditu, taldeentzako jatetxe-arloan.
- b) Enpresa mota horren antolamendurako eta funtzionamendurako egiturak identifikatu eta aztertu ditu.
- c) Catering zerbitzuak muntatzeko zuzkidura osatzen duten ekipamendua eta materiala deskribatu eta sailkatu ditu.
- d) Ekipo eta materialetan, aplikazioak, erabilera-arauk eta lehen mailako mantenimendua ezaugarritu ditu.
- e) Muntaketak prestatzeko eragiketak, haien faseak eta bakoitzaren ezaugarriak eta berezitasunak deskribatu ditu.
- f) Jasotako zerbitzu-aginduak edo jarraibideak egoki interpretatu ditu.
- g) Barne hornidurarako zereginak garaiz eta behar bezala gauzatu ditu.
- h) Materialak zamalanerako guneetan prestatu eta jarri ditu, ezarritako jarduketa arau eta protokoloen arabera.
- i) Eskuratzearekin eta muntaketak prestatzearekin lotutako agiriak formalizatu ditu.
- j) Higiene eta osasunari, kalitateari, lan-segurtasunari eta ingurumena babesteari buruzko arauak ezagutu eta aplikatu ditu.

2.- Catering zerbitzuetatik heldu diren salgaiak jasotzen ditu, kontrol, sailkapen eta banaketa prozedurak zehaztuz zamalanetako guneetan.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Catering zerbitzuetatik heltzen diren materialak eta ekipamenduak deskargatzeko eremuak identifikatu ditu.
- b) Zamalanetako guneetan salgaiak jasotzeko zereginak deskribatu eta zehaztu ditu.
- c) Materialak, ekipamenduak eta produktuak identifikatu eta kokatu ditu deskargetarako gunean, gero kontrolatzeko eta banatzeko.
- d) Materialen eta ekipoen egoera aztertu du, eta hausturen, narriaduren eta abarren gorabeherak dokumentu bidez kontrolatu ditu.
- e) Produktu ontziratuaren etiketak aztertu ditu, sail egokira eramateko.
- f) Materialak eta ekipamenduak eraman eta banatu ditu zamalanetako guneetatik garbiketa alderdietara garaiz eta behar bezala.
- g) Zamalanetako guneetan garbiketari eta ordenari buruzko metodoak aplikatu ditu, jarduketa arau eta protokoloekin bat.
- h) Higiene eta osasunari eta kalitateari buruzko arauak ezagutu eta aplikatu ditu.

3.- Materialak eta ekipoak garbitzen ditu, eta, berriazko makinen eta materialen ezaugarriak ezagutu ez eze, garbitzeko eragiketekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ekipoak eta materialak garbitzeko berariazko makinak deskribatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Garbiketarako ekipamendu eta makinariaren lehen mailako mantenimendu- eta erabilera-arauak ezaugarritu ditu.
- c) Materialak garbitzeko produktuak identifikatu ditu, baita haiek manipulatzeko arau eta arretak ere.
- d) Materialak eta ekipamenduak garbitzeko eragiketa ezberdinak deskribatu ditu, eta hartarako faseak eta prozedurak zehaztu ditu.
- e) Materiala sailkatu du garbitu baino lehen, garaiz eta behar bezala.
- f) Ekipoak eta materialak garbitzeko eragiketak egin ditu, jarduketa-arau eta -protokoloen arabera.
- g) Azken emaitzak kontrolatu ditu, eta beren azken kalitatea ebaluatu, aldez aurretik ezarritako arauen edo jarraibideen arabera.
- h) Ekipo eta material garbiak jarri, banatu eta kokatu ditu, haiek biltzeko guneetan
- i) Zerikusia duen dokumentazioa formalizatu du, aldez aurretik ezarritako arauen eta jarraibideen arabera.
- j) Higiene eta osasunari eta lan-arriskuei aurrea hartzeko neurriei buruzko arauak ezagutu eta aplikatu ditu.

4.- Elikagaien segurtasunerako eta higienerako protokoloak aplikatzen ditu, eta praktika desegokiekin loturiko arriskuak identifikatzen eta baloratzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera identifikatu eta sailkatu ditu.
- b) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak deskribatu ditu.
- c) Hondakinen manipulazio desegokiaren ondoriozko osasun-arriskuak identifikatu ditu, eta, orobat, haiek ingurumenean izan dezaketen inpaktua.
- d) Beharrezko garbiketa- edo desinfekzio-mailari lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.
- e) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak manipulatzeari lotutako arriskuak ebaluatu ditu.
- f) Elikagaiak manipulatzeari lotutako higiene pertsonaleko neurriak identifikatu ditu.
- g) Manipulatzeko jardunbideekin lotuta dauden eta nahitaez bete behar diren higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- h) Jatorria elikagaietan duten arrisku eta toxiinfekzio nagusiak sailkatu eta deskribatu ditu, eta agente eragileekin erlazionatu ditu.

B) Edukiak:

1.- Catering zerbitzuetarako materialak metatzea

Muntaketako eremuak catering-establezimenduetan. Antolamendurako eta funtzionamendurako egitura, deskribapena eta ezaugarriak.

Catering-zerbitzuetarako materiala eta ekipamenduak. Identifikazioa, sailkapena eta ezaugarriak. Aplikazioak, erabilera-arauak eta oinarritzko mantentze-lanak.

Muntaketak prestatzea. Deskribapena, faseak eta ezaugarriak.

Zerbitzu-aginduak. Identifikazioa eta deskribapena.

Barne hornikuntzarako prozesuak. Eragiketen ezaugarriak, faseak eta deskribapena.

Zamak prestatzea eta kokatzea. Zamalanetarako guneak, arauak eta jarduteko protokoloak.

Agirien kontrola. Agirien identifikazioa eta formalizazioa.

Higiene- eta osasun-arloko legeria.

2.- Catering zerbitzuetatik heldu diren salgaiak jasotzea

Ekipoak eta materialak jasotzea. Deskribapena, faseak eta ezaugarriak.

Deskargetarako guneak. Jarduteko arau eta protokoloak, deskribapena eta ezaugarriak.

Produktuak, materialak eta ekipoak identifikatzea. Kontrolak eta banaketa beste eremu batzuetan. Zenbait eragiketaren deskribapena eta zehaztapena. Kontrol dokumentalak eta administratiboak. Agirien identifikazioa eta formalizazioa, agirien funtzioak.

3.- Materialen eta ekipoen garbiketa

Makineria eta berariazko ekipamendua garbiketa-eremuetan. Identifikazioa, funtzioak, lehen mailako mantentze-lanak eta erabilera-arauak.

Materialak garbitzeko produktuak. Motak, aplikazioak, etiketen interpretazioa, dosifikazioak eta erabileraren arloko arretazko neurriak.

Garbiketako eragiketak. Deskribapena, faseak eta ezaugarriak.

Materiala aldeztatik kokatzea eta sailkatzea. Eragiketak ezaugarritzea.

Materiala garbitzea. Makinak erabili eta kontrolatzea, material motaren arabera. Eragiketak gauzatea eta emaitzak ebaluatzea.

Material garbiak antolatzea, banatzea eta kokatzea dagozkien eremuetan.

Lan-arriskuen prebentzioari buruzko arauak.

4.- Elikagaien segurtasunerako eta higienarako protokoloak aplikatzea

Hondakinak biltzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko teknikak.

Ingurumen-kudeaketako tresnak. ISO arauak.

Ingurumen arloko prebentzio- eta babes-metodoak.

Ura eta energia aurreztea.

Hondakinak behar ez bezala manipulatzearen ondoriozko osasunerako arriskuak.

Garbiketa eta desinfekzioa. Deskribapena eta ezaugarriak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko praktika desegokiei lotutako osasunaren kontrako arriskuak.

Manipulazio praktika desegokiei lotutako osasunaren kontrako arriskuak.

Jarduerari aplikatu dakiokeen higiene-araudi orokorra.

Higiene-jardunbide zuzenen gidak (HJZG).

Lanbide-modulua: Bezeroentzako arreta

Kodea: 3005

Kurtsoa: 1

Iraupena: 66 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Arreta egiten die balizko bezeroei, komunikazio-teknika batzuk eta besteak ezagutzuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Balizko bezeroaren portaera aztertu du.

b) Jarrera eta solasa egoki moldatu ditu abiapuntuko egoerara.

c) Balizko bezeroari buruzko beharrezko informazioa lortu du.

d) Komunikazioa bultzatu du, teknika eta jarrera egokiak erabiliz haren garapenerako.

e) Solasaldian aritu da, formulak, merkataritzako hiztegia eta komunikazio-loturak erabilita (argibideak eskatzea, informazioa eskatzea, norbaiti errepikatze eskatzea eta beste hainbat).

f) Erraz ebazteko moduko galdera bati erantzun dio, merkataritzako lexiko egokia erabiliz.

g) Aldeztatik ezarritako gai bati buruz ahoz jardun du talde baten aurrean edo bi solaskidek parte hartzen duten komunikazio-harreman batean.

h) Besteekiko jarrera adostaila eta sentibera izan du, tratuan gozo eta adeitsu agertuz.

i) Argi eman du informazioa, modu txukunean, egituratuan eta zehatzean.

2.- Zerbitzuaren aukeren berri ematen dio balizko bezeroari, ikuspuntu teknikitik arrazoituz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Publiko mota desberdinak aztertu ditu.
- b) Bezeroak eta hornitzaileak bereizi ditu, eta haiek publikotik oro har.
- c) Merkataritzako komunikazioaren oinarritzko terminologia ezagutu du.
- d) Informazioaren eta publizitatearen arteko bereizketa egin du.
- e) Erantzunak egokitu ditu jendearen galderen arabera.
- f) Bezeroari zerbitzuaren ezaugarrien berri eman dio, batez ere espero daitezkeen kalitateei dagokienez.
- g) Bezeroa aukera gomendagarrienaz aholkatu du, aukera bat baino gehiago daudenean, eta bakoitzaren ezaugarriei eta akaberei buruzko informazioa eman dio.
- h) Bezeroari eskatu dio egin duen hautaketaren berri emateko.

3.- Egindako zerbitzuaren berri ematen dio balizko bezeroari, eta egindako eragiketak arrazoitzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Prozesatutako artikulua eman dizkio bezeroari, eta haietan egindako zerbitzuen berri eman dio.
- b) Entregatutako artikuluetan egin beharreko eragiketak eta horretarako aurreikusitako denborak modu egokian jakinarazi dizkio bezeroari.
- c) Zerbitzuari edo produktuari buruz eman beharreko dokumentuak identifikatu ditu.
- d) Lortutako akaberarekin bezeroa ados dagoen ala ez jakin du eta, adostasunik ez badu, haren kexak modu egokian jaso ditu.
- e) Txukuntasuna eta zuzentasuna baloratu ditu, hala janzkeran nola gorputz-irudian, bezeroentzako arretarako funtsezko elementutzat jo ditu eta.
- f) Bezeroarekiko errespetua gorde du une oro.
- g) Bezeroaren leialtasuna lortzen saiatu da, lan ona eginez.
- h) Bermealdia zehaztu du, baita hari lotutako legezko betebeharrak ere.

4.- Balizko bezeroen erreklamazioak entzuten ditu, eta jarduketa-protokoloa ezagutzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Bezeroari hainbat aukera eman dizkio erraz konpon daitezkeen erreklamazioetarako, eta argi azaldu dizkio egin beharreko lanen denbora eta baldintzak, baita zenbateko aukera dagoen ere espero den aldaketa lortzeko.
- b) Indarrean dauden legeek azpimarratzen dituzten alderdi garrantzitsuenak azaldu ditu, erreklamazioei dagokienez.
- c) Behar besteko informazioa eta dokumentazioa eman dizkio bezeroari, idatzizko erreklamazioa aurkez dezan, halakorik behar badu.
- d) Bezeroak erreklamazioa egiteko aurkeztutako formularioak jaso ditu.
- e) Erreklamazio-orri bat bete du.
- f) Informazioa konpartitu du lantaldearekin.

B) Oinarritzko edukiak:

1.- Bezeroentzako arreta

Komunikazio-prozesua. Esku hartzen duten agenteak eta elementuak. Bezeroekin komunikatzeko kanalak.

Komunikatzeko oztopoak eta zailtasunak.

Ahozko komunikazioa: ahozko mezuak igortzea eta jasotzea.

Motibazioa, frustrazioa eta babes-mekanismoak. Komunikazio ez-ahozkoa.

Enpatia eta harmena.

2.- Produktu eta zerbitzuen salmenta:

Saltzaile profesionalaren jarduera.

Produktu eta zerbitzuen ezaugarriak azaltzea. Produktua aurkeztea eta erakustea.

Saltzailea. Ezaugarriak, funtzioak eta jarrerak. Salmentarako eta haren garapenerako kalitateak eta gaitasunak.

Saltzaile profesionala: jarduketa eredua. Bezeroekiko harremana. Bezeroaren objektzioak.

Salmenta-teknikak.

Saldu ondoko zerbitzuak.

Txikizkako Merkataritza Antolatzeko Legearen oinarritzko alderdiak.

3.- Bezeroarentzako informazioa

Eginkizunak, helburuak eta bezeroen eta profesionalaren arteko harremana.

Bezero motak eta haien harremana zerbitzugintzarekin.

Bana-banako arreta, konfiantzaren oinarri gisa, zerbitzua eskaintzerakoan.

Bezeroaren beharrak eta gustuak, baita haiek asetzeko irizpideak ere.

Bezeroak leial egitea.

Bezeroen objektzioak eta eurak nola tratatu.

Jasotako artikulua sailkatu ahal izateko identifikatu behar diren funtsezko parametroak. Haiek jasotzeko teknikak.

Zerbitzuak emateari lotutako oinarritzko dokumentazioa.

4.- Erreklamazioen tratamendua

Erreklamazioen aurrean jarduteko erabiltzen diren teknikak. Erreklamazioak kudeatzea.

Konpontzeko aukerak. Erreklamazioaren testuingurua osatzen duten elementu formalak.

Erreklamazio batean beharrezkoak diren dokumentuak edo frogak. Erreklamazioak biltzeko prozedura.

Erreklamazioak kudeatzeko tresna informatikoak erabiltzea.

Lanbide-modulua: Zientzia aplikatuak I.

Kodea: 3009

Kurtsoa: 1

Iraupena: 165 ordu.

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Estrategia desberdinak erabiltzen ditu zientziarekin eta matematikarekin erlazonaturiko ohiko problema errazak konpontzeko, metodo zientifikoaren faseak aplikatuta eta irmotasuna, segurtasuna eta autonomia erakutsita soluzioak bilatzean.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Hipotesi errazak proposatu ditu, zuzeneko behaketetan edo hainbat bidetatik bildutako zeharkako behaketetan oinarrituta.

b) Hipotesiak aztertu, eta bere azalpenarekiko lehen hurbilketa egin du.

c) Problema ebazteko estrategiarik egokiena erabili du.

d) Zer urrats eman dituen eta zer ondorio atera dituen azaldu du.

e) Egindako hipotesiak egiaztatu edo gezurtatu ditu, eta frogen bidez defendatu du bere jarrera hori.

f) Irmotasunez eta sormena baliatuta jokatu du eragozpenak gainditzeko prozesuan, eta bide alternatiboak topatu ditu bere kabuz.

- g) Talde-lanean jardun du, elkar lagunduz, eta gatazkak konpontzeko trebetasunak badituela azaldu du.
- h) Ezagutza zientifiko eta matematikoak baliatu ditu, fenomeno natural garrantzitsuenak interpretatzeko.
- i) Datu eta informazioak bilatu, bildu eta antolatzeko teknikak baliatu ditu, eremu zientifiko eta matematikoko problemak ebazteko.
- j) IKTak erabili ditu, informazioa bilatzeko.
- k) Zuzen adierazi ditu mezu zientifiko eta matematikoak.
- l) Behar bezala erabili ditu hiztegia eta esamolde espezifikoak, baliabide grafikoak eta sinbologia.
- m) Jarrera kritikoa izan du lortutako emaitzei eta jarraitutako prozesuari dagokienez.
- n) Baliozkotasuna eta koherentzia egiaztatzeko hainbat estrategia baliatu ditu.
- ñ) Bere ikaskuntza autoerregulatzeko estrategia eta tresnak baliatu ditu.

2.- Gidoi bati jarraikiz, ikerketa eta laborategiko praktika errazak egiten ditu; horretarako, hainbat teknika aplikatzen ditu, materiala behar bezala erabili, magnitude egokiak neurtu, eta emaitzak interpretatu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Laborategiko oinarriko materialaren zerrenda egin du, izan ditzakeen aplikazioak ere jasota.
- b) Laborategiko produktu eta tresnak behar bezala manipulatu ditu.
- c) Magnitudeak neurtu ditu, eta dagozkien unitatetan adierazi.
- d) Egin behar duen teknika esperimental bakoitza identifikatu du.
- e) Egin behar duen teknika esperimental bakoitzean, kontuan izan ditu higie- eta segurtasun-baldintzak.
- f) Lan esperimentalean segurtasunaren oinarriko arauak onartu eta bete ditu, eta erabili dituen tresnak eta materiala zaindu ditu.
- g) Hipotesi erraz eta egiaztagarriak egin ditu, zuzeneko behaketetan edo hainbat bidetatik bildutako zeharkako behaketetan oinarrituta.
- h) Hipotesiak aztertu ditu, eta bere azalpenarekiko lehen hurbilketa egin du.
- i) Metodo eta prozedura esperimental erraz eta askotarikoak planifikatu ditu hipotesia gezurtatzeko edo egiaztatzeko.
- j) Informazioa biltzeko hainbat teknika baliatu ditu, lanaren edo ikerketaren helburu eta xedeak aintzat hartuta.
- k) Antolatu eta interpretatu egin ditu datu esperimentalak, hainbat baliabideren laguntzarekin.
- l) Azalpen arrazoituak eman ditu, hipotesia berresteko edo gezurtatzeko asmoz.
- m) Ikerketaren emaitzen berri eman du, eta txostenak egin ditu hainbat baliabide eta euskarri analogiko eta/edo digital baliatuta.
- n) Lan zientifikoa antolatu du, ordenari eta zehaztasunari eutsita.
- ñ) Informazioa hainbat formatutan bilatu, kontsultatu eta erabili du.
- o) Egoki erabili du hiztegi zientifikoa.

3.- Materiak naturan izaten dituen forma guztiak aintzat hartuta, materiaren funtsezko propietateak identifikatzen eta deskribatzen ditu, magnitude fisikoak eta oinarriko unitateak sistema metriko hamartarrean erabilia.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Materiaren propietateak deskribatu ditu.
- b) Luzeraren, masaren eta edukieraren unitate-aldaketak egin ditu.
- c) Bolumenaren eta edukieraren unitateen arteko baliokidetasuna identifikatu du.
- d) Eguneroko egoeretan neurketak egin ditu, eta notazio zientifikoaren bitartez adierazi du emaitza, Nazioarteko Sistemako unitateetan.
- e) Materiaren propietate orokorrak eta propietate bereziak bereizi ditu, eta propietate berezien bitartez substantziak identifikatu ditu.

- f) Materiak izan ditzakeen agregazio-egoerak identifikatu ditu.
- g) Materiaren egoera-aldaketak identifikatu eta izendatu ditu.
- h) Eredu zinetiko-molekularra erabili du egoera-aldaketak azaltzeko.
- i) Substantzia baten agregazio-egoerak zeintzuk diren bereizi du, fusio- eta irakite-tenperatura jakinda.
- j) Irakitearen eta lurrunketaren arteko aldeak zehaztu ditu, adibide errazen bitartez.

4.- Nahaste sinpleen osagaiak bereizteko metodo egokiena erabiltzen du, nahastearen oinarrian dagoen prozesu fisiko edo kimikoarekin lotuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Adibide errazen bitartez, sistema material homogeenak eta heterogeenak identifikatu ditu.
- b) Substantzia puruak eta nahasteak zer diren identifikatu eta deskribatu du.
- c) Substantzia puruen eta nahasteen arteko desberdintasun nagusiak zeintzuk diren adierazi du.
- d) Prozesu fisikoak eta kimikoak bereizi ditu.
- e) Substantzien zerranda batetik, nahasteak, substantzia sinpleak eta konposatuak hautatu ditu.
- f) Nahasteak bereizteko metodo errazak aplikatu ditu modu praktikoan.
- g) Lanbideekin lotura duten materialen oinarriko ezaugarri orokorrak deskribatu ditu, IKTak erabilia.
- h) Talde-lanaren aldeko jarrera agertu du.

5.- Ohartzen da energia dagoela prozesu naturaletan, eta bizitza errealeko fenomeno errazak deskribatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aldaketak egiteko ahalmenarekin lotu du energiaren kontzeptua.
- b) Energiaren esku-hartze agerikoa duten eguneroko bizitzako egoerak identifikatu ditu.
- c) Organismoari eta bizitzari eustearekin lotutako prozesuen artean, energiak egiteko garrantzitsua betetzen duen prozesuak deskribatu ditu.
- d) Energia magnitudetzat definitu du, eta badaki energia neurtzeko zer unitate erabiltzen diren.
- e) Energiaren unitate-aldaketak aplikatu ditu.
- f) Beroa eta tenperatura bereizi ditu.
- g) Eguneroko fenomenoetan agerian geratzen diren energia motak identifikatu ditu.
- h) Energiaren kontserbazioa azaldu du, hainbat sistematan.
- i) Askotariko energia-iturriak azaldu ditu.
- j) Energia-iturri berriztagarrien eta berriztaezinen taldeak finkatu ditu.
- k) Energia-iturri berriztagarrien eta berriztaezinen abantailak eta eragozpenak (lortzeko modua, garraioa, erabilera) azaldu ditu, IKTak erabilia.
- l) Euskal Autonomia Erkidegoko energia-iturriak zeintzuk diren aztertu du, eta lanbide-profilarekin lotura dutenak aipatu ditu.

6.- Osasuna eta gaixotasuna bereizten ditu, eta osasunarekin lotutako arrisku-egoerak identifikatzen; horretarako, giza gorputzari buruzko jakintza baliatzen du, eta gure bizimoduaren ohiturak gaixotasun ohikoenekin lotzen, gaixotasun horien aurkako oinarriko defentsa-printzipioak aipatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Pertsonentzako osasun- eta gaixotasun-egoerak identifikatu ditu.
- b) Herritarren gaixotasun infekzioso eta ez-infekzioso ohikoenak identifikatu eta sailkatu ditu, eta gaixotasun horien kausak, agente eragileak, prebentzioa eta tratamenduak aipatu ditu.
- c) Immunitate-sistemaren oinarriko funtzionamendua azaldu du, eta txertatzea gaixotasunen prebentziorako ekarpen biomedikoa dela balioetsi du.

- d) Aintzat hartu du txertatze-kanpainak garrantzitsuak direla gaixotasun infekziosoen prebentzioan.
- e) Zer organo mota ematen diren deskribatu du, baita transplanteetan izaten diren arazoak ere.
- f) Higiene pertsonaleko, zaintzako eta atsedean hartzeko oinarrizko ohiturak egokiak direla onartu eta justifikatu du.
- g) Dagokion lanbide-ingurune hurbilenekoarekin lotutako osasunarekiko arrisku-egoerak identifikatu ditu.
- h) Osakidetza Euskal Osasun Sistemaren oinarrizko funtzionamendua nolakoa den eta zer aukerak eskaintzen dituen ikertu du Internet bidez.

7.- Jabetzen da garrantzitsua dela prebentzio-ohiturak eta bizimodu osasungarriko ohiturak hartzea, nutrizioan inplikaturik dauden gailu eta sistemei dagokienez; oinarrizko egitura anatomikoak dagozkien funtzioekin lotzen ditu, eta eremu pertsonaleko eta sozialeko egoera praktikoak ikertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Nutrizioan inplikaturik dauden sistemen eta gailuen oinarrizko egitura anatomikoak identifikatu ditu grafiko eta eskema analogiko eta digitaletan.
- b) Nutrizio-sistemen eta -gailuen eginkizunak dagozkien funtsezko prozesuekin lotu ditu.
- c) Nutrizio-prozesuan inplikaturik gailuekin eta sistemekin lotura duten gaixotasun eta gaitz ohikoak identifikatu ditu.
- d) Ikasgelan, laborategian eta Interneten ikerketak egin ditu elikagaietan dauden mantenu-gaieiei buruz eta elikadura-orekatu eta osasungarria izateak duen garrantziari buruz.
- e) Bere jakintza aplikatu du, dieta pertsonalak egiteko, eta ongizatea lortzearekin eta nutrizio-ohitura osasungarriak hartzearekin lotutako ondorioak atera ditu.

8.- Badaki zeinen garrantzitsua den ohitura eta bizimodu osasungarriak izatea gizakien harreman eta ugalketako prozesuei begira, eta, horretarako, giza anatomiaren eta funtzionamenduaren oinarrizko alderdiak zeintzuk diren ikasteaz gain, egoera praktikoak aztertzen ditu, ingurune hurbilean kokatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Giza ugalketa- eta nerbio-sistemaren oinarrizko egitura anatomikoak identifikatu ditu grafiko eta eskema analogiko eta digitaletan.
- b) Erlazio- eta ugalketa-sistemen eginkizunak dagozkien funtsezko prozesuekin lotu ditu.
- c) Substantzia adiktiboak eta, bereziki, nerabezaroan arrisku handienekoak direnak (tabakoa, alkohola, kanabisa...) gorputzean eragiten dituzten efektu nagusiak zeintzuk diren ikertu du laborategian, ikasgelan eta Internet bidez; jabetu da zeintzuk diren osasun-arriskua dakarten egoerak eta jokabideak, eta konturatu da substantzia horiek kontsumitzea arriskutsua dela.
- d) Higienezko eta sexu-transmisioko gaixotasunak prebenitzeko ohiturak identifikatu ditu, eta norberaren ongizatea zein osasun kolektiboa sustatzeko ondorioak atera ditu.
- e) Metodo antikonzeptiboak alderatu ditu, eta aintzat hartu du zeinen garrantzitsuak diren sexu-transmisioko gaixotasunen prebentzioan.
- f) Norberaren eta ingurukoaren sexualitatea onartu du, eta sexu-nortasun guztiak errespetatu.
- g) Lagundutako ugalketa-tekniken eta in vitro ernalketaren bitartez gizarteari eragindako onurak argudiatu ditu.

9.- Hainbat zenbaki mota dituzten askotariko problemak ebazten ditu, eta, kalkulatzeko modu egokiena aplikatzeaz gain, emaitza testuingurura egokitzen ote den balioesten du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erabili dituen zenbaki motak identifikatu ditu.

- b) Kalkuluak ongi egin ditu, buruz edo algoritmo bidez, arkatzez eta kalkulagailua (fisikoa edo informatikoa) erabilia.
- c) Berretzaile natural eta osoa duten berreturak egin ditu, eta dagozkion propietateak erabili ditu.
- d) Notazio zientifikoa erabili du, eta zenbaki oso handi edo oso txikiakin kalkuluak egin ditu.
- e) Zenbakizko zuzenaren gainean irudikatu ditu zenbaki errealak.
- f) Proporzioa adierazpen matematikotzat identifikatu du.
- g) Magnitudeak alderatu ditu, eta haien proportzionaltasun mota ezarri du.
- h) Hiruko erregela erabili du problemak ebazteko.
- i) Magnitude zuzenki eta alderantziz proportzionalak identifikatu ditu.
- j) Interes bakuna eta konposatua aplikatu du eguneroko jardueretan.
- k) Eguneroko bizitzarekin lotutako hainbat problema ebazti ditu.
- l) Proporzionaltasun-problema ebazti ditu.

10.- Neurriei buruzko problemak ebazti, dagozkion jakintzak baliatu eta lortutako emaitzak balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Neurketak egin ditu zuzenean.
- b) Sistema metriko hamartarraren oinarriko unitateak eta unitate eratorriak ezagutu eta erabili ditu.
- c) Angeluak neurtzeari buruzko problema geometrikoak ebazti ditu.
- d) Denbora neurtzeari buruzko problemak ebazti ditu.
- e) Zeharkako metodoen bidez neurtzeko problemak ebazti ditu.
- f) Pitagorasen Teorema aplikatu du hainbat testuinguruan.
- g) Irudi lauen azalera kalkulatu du, irudi horiek beste irudi sinpleago batzuetan deskonposatuta.
- h) Gorputz sinpleen bolumenak kalkulatu ditu.

11.- Eguneroko egoerak ebazten ditu; horretarako, adierazpen aljebraiko errazak erabiltzen ditu, ebazpen-metodo egokienak aplikatu eta lortutako emaitzak balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hizkuntza aljebraikora eraman ditu ekuazio bidez adieraz daitezkeen egoerak.
- b) Adierazpen aljebraiko errazak sinplifikatu ditu.
- c) Lehen mailako ekuazio errazak ebazti ditu.
- d) Problema ebazti ditu hizkuntza aljebraikoaren bidez.
- e) Emaitzak problemaren testuinguruan interpretatu ditu; prozesua azaldu du, eta koherentea ote den balioetsi.
- f) Software egokia baliatu du, kalkulu aljebraikoak egin ditu eta ekuazio errazak ebazti ditu.

B) Edukiak:

1.- Problema ebaztea eta ikerkuntza zientifikoa

Problema zientifiko-matematikoak identifikatu, aztertu eta formulatzea.

Problema ebazteko lan-prozesua planifikatzea.

Proiektu zientifikoak planifikatzeko eta egiteko estrategia, jarraibide eta irizpideak.

Problema ebaztean hipotesiak, aieruak eta aurreikuspenak egitea.

Ondorioak ateratzea proposatutako hipotesiekin eta jarraitutako prozesuarekin lotuta.

Eredu teorikoaren, behatutako datuen eta lortutako ondorioen artean koherentzia badagoela egiaztatzea.

Emaitzen berri ematea.

Tresna digitalak eta Internet erabiltzeko irizpide eta jarraibideak ematea informazioa bilatu eta hautatzeko, lanak egiteko eta ondorioak ateratzeko.

Lankidetzeta eta elkarlana, taldean egiteko zereginetan.
Ikaskuntza autoerregulatzeko irizpide eta jarraibideak.

2.- Tresna eta esperimendazio zientifikoak

Laborategia: Antolaketa. Materialak eta oinarritzko tresnak.
Laborategiko material errazak erabiltzeko prozedura eta jarraibideak.
Osasun- eta segurtasun-arau orokorrak laborategian.

Laborategiko esperientziak diseinatzea eta egitea.

Datuak biltzea. Emaizak aztertzea. Neurrien zehaztasuna.

Proiektu zientifikoak planifikatzeko eta egiteko eta txostenak aurkezteko estrategia, jarraibide eta irizpideak.

3.- Materiaren formak:

Materia. Materiaren ezaugarri orokorrak. Masa eta bolumena.

Gorputz baten masa eta bolumena neurtzea. Masaren eta edukieraren unitateak. Luzera-unitateak. Nazioarteko Unitate Sistema.

Materiaren ezaugarri bereziak.

Materiaren agregazio-egoerak: solidoa, likidoa eta gasa. Materiaren egoera-aldaketak.

Materiaren izaera korpuskularra. Eredu zinetiko-molekularra.

4.- Substantziak bereiztea

Sistema material homogeneoak eta heterogeneoak.

Sistema bereziki interesgarriak: uretako disoluzioak.

Substantziak bereizteko oinarritzko teknikak.

Substantzia puruen eta nahasketen arteko aldea.

Substantzia puruen sailkapena. Substantzia sinpleak eta konposatuak.

Lanbide-profilari lotutako materialak.

5.- Energia-prozesu naturaletan

Energiaren adierazpenak naturan.

Energia eguneroko bizitzan.

Energia, beroa eta tenperatura. Unitateak.

Energia motak.

Energiaren transformazioa eta kontserbazioa.

Energia-iturri berriztagarriak eta berriztaezinak.

Energiaren erabilera eta kontsumoa Euskal Autonomia Erkidegoan: lanbide-profilarekiko lotura.

6.- Osasuna eta gaixotasuna

Osasuna eta gaixotasuna. Osasunaren alorreko faktore determinatzaileak. Gaixotasun infekziosoak eta ez-infekziosoak.

Higienea eta gaixotasunen prebentzioa. Norberaren baitan eta laneko eremuetan ohitura osasungarriak izatea zeinen garrantzitsua den balioestea.

Sistema immunitarioa. Txertoak. Zelulak, odola eta organoak transplantatzea eta ematea.

Norberaren eta besteren gorputza onartzea, mugak muga eta aukerak aukera.

Osakidetzeta Euskal Osasun Sistemari buruzko oinarriko ideiak.

7.- Giza nutrizioa

Nutrizio-prozesuan inplikaturako sistema eta gailuen oinarritzko fisiologiaren eta anatomiaren ikuspegi orokorra.

Nutrizio-prozesuan inplikaturako gailuekin eta sistemekin lotura duten gaixotasun eta gaitz nagusiak.

Elikagaiak eta mantenugaiak. Dieta orekatua. Elikadura-portaeraren arazoak. Nutrizioarekin lotutako higiena, prebentzioa eta bizimodu osasungarriak.

8.- Giza erlazioa eta ugalketa

Nerbio-sistemaren oinarrizko fisiologiaren eta anatomiaren ikuspegi orokorra.

Drogak eta substantzia adiktiboak. Eragiten dituzten efektu nagusiak eta arazoak. Prebentzioa eta eragina gizarte-ingurunean.

Giza ugalketa-sistemaren oinarrizko fisiologiaren eta anatomiaren ikuspegi orokorra.

Osasuna eta higiena sexuala. Metodo antikonzeptiboak. Sexu-transmisiozko gaixotasunak. Prebentzioa.

Giza sexu-erantzuna: afektibitatea, sentsibilitatea eta komunikazioa. Sexualitatearen eta ugalketaren arteko aldea.

9.- Eragiketak zenbakiekin

Zenbaki motak ezagutzea eta bereiztea. Zenbakiak zuzen errealean irudikatzea.

Batuketa, kenketa, biderketa eta zatiketarako ohiko algoritmoak erabiltzea.

Eragiketen eta parentesiak erabiltzeko arauen hierarkia eta propietateak, zenbaki oso, hamartar eta zatiki errazekin eginiko kalkulu idatzietan.

Kalkulagailua eta kalkuluak egiteko beste tresna batzuk erabiltzea zenbakizko kalkuluak egiteko, tresna horiek erabiltzea komeni ote den erabakita, egin beharreko kalkuluen konplexutasunaren eta emaitzetan behar den zehaztasun-mailaren arabera.

Problemak ebaztea, zenbaki oso, hamartar eta zatikiekin eragiketak egin behar direla.

Magnitude proportzionalak. Magnitude zuzenki eta alderantziz proportzionalen egoera errealak identifikatzea. Proportzionaltasunarekin lotutako arazoak.

Ehunekoak. Ehunekoen problemak.

10.- Neurria

Magnitudeak neurtzea. Neurri-unitateak. Neurtzeko tresnak.

Sistema metriko hamartarra (SMH)

Angeluak neurtzea.

Denbora neurtzea.

Gutxi gorabeherako neurriak. Neurrien estimazioa.

Errore-marjina.

Zeharkako neurketak. Pitagorasen teorema.

Figuren azalerak eta bolumenak kalkulatzeko formulak.

11.- Hizkuntza aljebraikoa

Ahozko hizkuntzako egoerak hizkuntza aljebraikora eramatea.

Adierazpen aljebraiko errazak dituzten eragiketak.

Ezezagun bat duten lehen mailako ekuazioak ebaztea.

Problemak azaltzea hizkuntza aljebraikoaren bidez.

Problemak ebaztea lehen mailako ekuazioen bidez.

Lanbide-modulua: Komunikazioa eta gizartea I.

Kodea: 3011

Kurtsoa: 1

Iraupena: 165 ordu.

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Historiaurreko eta Antzinaroko gizarteen bilakaera historikoa interpretatzen du, baita paisaia naturalarekin zer nolako lotura izan zuten ere.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lehen giza taldeek eta lehen gizarteek paisaia naturalean izandako eragina identifikatu du.
- b) Historiaurreko giza taldeen kokapena, joan-etorriak eta ingurunerako egokitzapena azaldu ditu.
- c) Historiaurreko eta Antzinaroko gizarteen bilakaera historikoa balioetsi du, baita paisaia naturalekin zer nolako lotura izan zuten ere.
- d) Antzinaroko gizarte garrantzitsuenetako zenbaiten oinarriko ezaugarriak identifikatu ditu.
- e) Historiaurreko eta Antzinaroko gizarteek Iberiar Penintsulan utzitako aztarna materialak identifikatu ditu.

2.- Ondare naturala, historikoa eta artistikoa osatzen duten elementuak aintzat hartu eta balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Antzinaroko lehen zibilizazioek mendebaldeko zibilizazioari egindako ekarpen garrantzitsuenetako zenbait identifikatu ditu.
- b) Lehen zibilizazio hiritarren bereizgarri garrantzitsuenak identifikatu ditu.
- c) Gizarte historikoen arte- eta kultura-adierazpenak balioetsi eta errespetatu ditu.
- d) Geure kultura- eta natura-ondarearen aberastasuna eta aniztasuna balioetsi, errespetatu eta gozatu du.
- e) Ikasi du zer egin hura kontserbatzeko eta hobetzeko.

3.- Lehen industria-eraldaketak gertatu arteko Europako espazioa eratzeko prozesua interpretatzen du, eta prozesu horren ezaugarri garrantzitsuenak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Antzinako mundutik Erdi Aroko mundura igarotzeko prozesua aztertu du, baita Europako espazioaren bilakaera ere.
- b) Amerikan inperio kolonialak eratzeak kultura autoktonoetan eta europarrean izan zituen ondorioak balioetsi ditu.
- c) Aro Modernoko monarkia absolutuaren eredu politikoa eta gizarte-eredua identifikatu ditu.
- d) Aztergai dugun aldian Europako biztanlerian izandako eraldaketen oinarriko adierazle demografikoak aztertu ditu.
- e) Arte-estilo nagusietako artelanak identifikatu ditu.
- f) Tituluaren profilari dagozkion ekoizpen-sektorearen edo -sektoreen bilakaera aztertu du.

4.- Gizarte-zientziei dagozkien baliabide kontzeptualak, teknikak eta laneko oinarriko prozedurak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Informazioa biltzeko tresna errazak egin ditu.
- b) Norberaren ahaleginarekin eta elkarlanarekin lotutako portaerak balioetsi ditu.
- c) Taldeko lana antolatzen eta garatzen parte hartu du.
- d) IKTak modu arduratsuan baliatu ditu, ikaskideekin informazioa trukatzeko, jakintza-iturritzat hartuta eta jakintza hori lantzeko eta aurkezteko.
- e) Taldean lan egin du, eta lankidetzari dagozkion estrategiak bereganatu ditu.

5.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu, ahozko informazioa euskaraz eta gaztelaniaz interpretatzeko eta komunikatzeko, eta entzute aktiboaren printzipioak, konposizio-estrategia errazak eta oinarriko hizkuntza-arauak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Gaur egungo komunikabideetako ahozko testuen egitura aztertu du, eta haien ezaugarri nagusiak identifikatu ditu.
- b) Entzute aktiboa egin du, eta ahozko mezu baten zentzu orokorra eta eduki espezifikoak identifikatu ditu.
- c) Hitzik gabeko komunikazioaren elementuak behar bezala erabili ditu argudioak eta azalpenak emateko garaian.
- d) Hizkuntzaren ahozko erabilerak aztertu ditu, eta erabilera diskriminatzaileak balioetsi eta berraztertu ditu, zehazki genero-harremanetan.
- e) Gramatika-terminologia egokia erabili du, proposatutako gramatika-jarduerak ulertzeko eta ebazteko garaian.

6.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu, idatzizko informazioa euskaraz eta gaztelaniaz interpretatzeko eta komunikatzeko, eta ulermenezko irakurketaren estrategiak aplikatzen ditu, baita hautatutako testu laburrak gero eta autonomia handiagoz osatzeko estrategiak ere.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Egunero erabiltzen diren idatzizko testuen egitura aztertu du.
- b) Informazioa bilatzeko askotariko tresnak erabili ditu.
- c) Informazioa hautatu eta berriz lantzeko askotariko estrategiak aplikatu ditu.
- d) Testuak ulertzeko garaian, ulermenezko irakurketaren estrategiak aplikatu ditu, eta ateratako ondorioak ikaskuntza-jardueretan aplikatu ditu.
- e) Idatzizko testu baten edukia laburbildu du: ideia nagusia, bigarren mailako ideiak eta komunikazio-helburua bereizi ditu, eta lortutako ondorioak berraztertu eta berriz formulatu ditu.
- f) Idatzizko testuak lantzeko jarraibide sistematikoak bete ditu; erabilera diskriminatzaileak saihestu ditu, bereziki genero-harremanetan.
- g) Idatzizko lanak aurkezteko jarraibideak bete ditu; edukia, formatua eta hartzailea aintzat hartu ditu, eta testuinguruari egokitutako hiztegia erabili.
- h) Testuak idazteko garaian gramatikaren eta ortografiaren arau nagusiak aplikatu ditu, testuak zuzenak eta zehatzak izan daitezen.
- i) Gramatika-egiturak aztertzeke eta ulertzeko jarduerak egin ditu, eta gramatika-terminologia egokia erabili du.

7.- Literatura-testu adierazgarriak irakurtzen ditu, eta norberaren gustua eta irakurtzeko ohitura eraikitzeke irizpide estetikoak sortzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mailaren arabeko literatura-lan baten egitura eta hizkuntzaren erabilera balioetsi eta aintzatetsi ditu, irakurketa pertsonalaren bitartez.
- b) Literatura-lanei buruzko informazioa biltzeko tresnak baliatu ditu.
- c) Literatura-lan batetik modu positiboan eta negatiboan balioetsitako alderdiei buruzko iritzi pertsonal arrazoituak adierazi ditu.
- d) Obraren edukia bere bizipenekin erlazionatu du.
- e) Literatura-testuak ulertzeko estrategiak aplikatu ditu, betiere literaturaren oinarriko arrazoiak eta gaiak aintzat hartuta.

8.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu ahozko informazioa ingelesez interpretatu eta komunikatzeko, eta entzute aktiboaren printzipioak, konposizio-estrategia errazak eta oinarriko hizkuntza-arauak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Entzute aktiboa egin du, zentzu orokorra eta ideia nagusiak identifikatu ditu, eta proposatutako lanerako behar duen informazioa hautatu du.
- b) Estrategia egokiak erabili ditu ahozko testuak ulertzean sortzen zaizkion zalantzak argitzeko.
- c) Elkarrizketa bat hasteko, izateko edo amaitzeko oinarritzko estrategiak erabili ditu.
- d) Hiztegi, esamolde eta esaldi errazak eta ohikoak erabili ditu, oinarritzko lokailuen bidez lotuta, komunikazio-truke laburretan ongi moldatzeko moduan.
- e) Ereduez lagunduta, alde zuzenetik entseaturako ahozko testu erraz eta argiak sortu ditu gai ezagunei buruz, aurrez gidoia finkatu ondoren.
- f) Zuzentasun-maila nahikoarekin, jario eta ahoskera egokiarekin mintzatu da, komunikazioa bermatzeko moduan.
- g) Ingeleseko komunikazio-trukeetan modu aktiboan eta errespetuz parte hartu du.
- h) Behar bezala bete ditu gizarte-harremanetarako oinarritzko arauak (kortesia-legeak, erregistroa, hitzik gabeko hizkuntza edo bestelakoak) komunikazio-trukeetan.

9.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu idatzizko informazioa ingelesez interpretatu eta komunikatzeko, eta ulermenezko irakurketaren estrategiak aplikatzen ditu, baita hautatutako testu laburrak gero eta autonomia handiagoz osatzeko estrategiak ere.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Idatzizko testuak txukun aurkezteko interesa agertu du, eta, gramatikaren, ortografiaren eta tipografiaren arauak betetzeaz gain, berrikusteko jarraibide errazak ere bete ditu.
- b) Testuaren funtsezko ideiak eta komunikazio-asmoa identifikatu ditu.
- c) Gai nagusia zein den identifikatu du, testuaren zentzu orokorra ulertu du, eta ideia nagusiak eta bigarren mailako zenbait ideia bereizi ditu.
- d) Beste hizkuntza batzuetako ezagutzak erabili ditu, ulertzen laguntzeko.
- e) Informazioa hautatu eta berriz lantzeko askotariko estrategiak aplikatu ditu.
- f) Idatzizko testu labur eta errazak sortu ditu, ongi egituratuta eta autonomia nahikoaz.
- g) Testua planifikatu, idatzi eta berrikusi egin du, sistematikoki.
- h) Ongi erabili ditu gelan landutako lexikoa, esamoldeak eta hizkuntza-egiturak.
- i) Informazioaren eta komunikazioaren teknologiak gero eta autonomia handiagoz erabili ditu informazioa bilatzeko, idatzizko ekoizpenak egiteko, informazioa transmititzeko, komunikatzeko eta lankidetzan jarduteko.
- j) Interesa adierazi du Ingelesa ikasteko eta komunikaziorako erabiltzeko.
- k) Hainbat jatorri eta kultura dituzten pertsonekin komunikatzeko, eleaniztun izatea zeinen garrantzitsua den onartu du.
- l) Inguruan hizkuntza ugari izatea onartu eta positiboki balioetsi du.

B) Edukiak:

1.- Historiaurreko gizarteak eta haien natura-ingurunea

Paisaia naturalaren oinarritzko osagaiak eta faktoreak: klima, erliebea, hidrografia eta landaretza naturala.

Historiaurreko taldeen ezaugarri orokorrak: nomadismotik sedentarismora.

Antzinaroko gizarte hiritarren oinarritzko ezaugarriak.

Grezia eta Erroma Iberiar Penintsulara iritsi eta bertan egon zirela adierazten duten adibideak.

2.- Ondare naturala, historikoa eta artistikoa

Geure ondare historiko-artistikoaren eta naturalaren aberastasuna eta aniztasuna.

Gizarte historikoen arte- eta kultura-adierazpenak.

Garai eta kultura desberdinetako zenbait arte-lanen oinarritzko analisiak egiteko jarraibideak.

3.- Europako espazioa eratzeko prozesua Erdi Aroan eta Aro Modernoan

Europaren bereizgarri nagusiak Erdi Arloan eta Aro Modernoan:
Erdi Aroko Europaren ezaugarri orokorrak.

Monarkia Absolutuetako Europaren ezaugarri orokorrak.

Amerika konkistatu eta kolonizatzearen alderdi garrantzitsuenak.

Biztanleria:

- Oinarrizko adierazle demografikoak.
- Zenbait erregimen demografikoren oinarrizko ezaugarriak.
- Biztanleria-grafikoak.
- Europako bilakaera demografikoaren ezaugarri garrantzitsuenak.

4.- Gizarte-zientziak interpretatzeko oinarrizko prozedurak

Arloaren ikaskuntzarako hizkuntza-trebetasunak: idatzizko eta ahozko testuen ulermena, berriazko hiztegiaren interpretazioa eta erabilera, ahoz eta idatziz behar bezala adieraztea eta abar. Denbora eta espazioa kokatzeko tresna errazak.

5.- Ahozko komunikazioaren estrategiak erabiltzea

Ahozko testuak. Komunikazio-trukea:

- Ahozko komunikazioaren hizkuntzaz kanpoko elementuak.
- Hizkuntzaren ahozko erabilera informal eta formalak.
- Komunikazio-testuinguruari egokitzea.
- Ahozko testuak ulertzeko entzute aktiboa aplikatzea.

Ahozko konposizioak:

- Gaur egungo gertakariei buruzko ahozko azalpen errazak.
- Ahozko aurkezpen errazak.
- Ikus-entzunezko bitartekoak eta IKTak erabiltzea lagungarri.
- Ahozko komunikazioan hizkuntza-arauak aplikatzea.
- Arau soziokomunikatiboak.

6.- Idatzizko komunikazioaren estrategiak erabiltzea

Idatzizko testuak. Testu motak. Eguneroko bizitzari eta lanbideari dagozkien testuen ezaugarriak. Irakurketa-estrategiak.

Idatzizko konposizio-prozesuaren oinarrizko estrategiak.

Idatzizko testuak hainbat euskarritan aurkeztea.

Landutako testuen gaineko hausnarketa:

- Testu-lokailu nagusiak.
- Sintaxiaren eta morfologiaren oinarrizko alderdiak.
- Oinarrizko arauak aplikatzea.

Hainbat hiztegi erabiltzeko jarraibideak.

7.- Literatura-testuak irakurtzea

Literatura-pasarteak irakurtzeko jarraibideak.

Literatura-lan batetik informazioa ateratzeko tresnak.

Literatura-generoen oinarrizko ezaugarriak estiloari eta gaiari dagokienez:

Narratiba.

Poesia.

Antzerkia.

8.- Ahozko komunikazioaren estrategiak erabiltzea ingelesez

Ahozko testuak. Komunikazio-trukea.

- Komunikazio-harremanetan eta, bereziki, ikaskuntza-egoera partekatuetan parte-hartze aktiboa izatea eta errespetuz eta lankidetzan jardutea.
- Hizkuntza hainbat komunikazio-testuinguruan erabiltzea.
- Atzerriko hizkuntzan ongi mintzatzeko eta egoki ahoskatzeko interesa.
- Ahozko elkarrekintza gidatzen duten arauak: kortesia-arauak, hitz egiteko txandak, gaiari eustea, jarrera eta keinu egokiak, bestelakoak.
- Ahozko testuak. Ahozko ulermena:
 - Testuinguruan kokatutako ahozko testu laburrak ulertzea, hainbat euskarritan.
 - Ahozko testuak ulertzeko oinarrizko estrategien erabilera gidatua: aurrea hartzea, egiaztapena, laguntza bisuala, bestelakoak.
 - Ahozko testuak ulertzeko entzute aktiboa aplikatzea.
- Ahozko konposizioak:
 - Ahozko testuak sortzeko prozesu gidatua: plangintza eta informazioa bilatzea, testua sortzea eta berrikustea.
 - Ahozko testu labur eta errazak sortzeko prozesu gidatua, hainbat euskarritan.
 - Ahozko komunikazioan hizkuntza-arauak aplikatzea.
 - Jendaurrean hitz egiteko konfiantza eta inizatiba izatea.

9.- Idatzizko komunikazioaren estrategiak erabiltzea ingelesez

- Idatzizko testuak. Irakurmena:
- Idatzizko testu erraz, labur edo ertainak eta ongi egituratuak ulertzea.
 - Idatzizko testuak ulertzeko estrategiak gero eta autonomia handiagoz erabiltzea: aurrerapena, egiaztapena, dedukzioa, zalantzak argitzea, norberaren ulermen-arazoak identifikatzea.
 - Idatzizko testuen bidez informatzeko, komunikatzeko eta ikasteko interesa.
- Idatzizko ekoizpena:
- Idatzizko testu erraz, labur edo ertainak eta egitura argikoak sortzea hainbat euskarritan.
 - Plangintza eta informazioa bilatzea, testua sortzea, berrikustea eta autozuzenketa.
 - Idatzizko testuak sortzean landutako hizkuntza-ezagutzak aplikatzea.
 - Ohartzea zeinen garrantzitsua den norberak idatzitakoa berrikustea, sorkuntza hobetzeko.
 - Idatzizko testuen txukuntasun eta aurkezpenarekiko interesa.
 - Hizkuntzari buruzko hausnarketa:
 - Beste hizkuntzetan eskuratutako hizkuntza-ezagutzen aktibazioa eta transferentzia, atzerriko hizkuntzan idatzitako testuak errazago ulertzeko eta sortzeko.
 - Hainbat komunikazio-egoeratan erabiltzen diren eta landu ditugun testuen oinarrizko hizkuntza-elementuen erabilera eta esanahia aztertzea eta gogoeta gidatua egitea: maiz agertzen den lexikoa, egitura eta esamolde arruntak...
 - Gogoeta egitea norberaren ikasketaz, lana antolatzeaz, akatsa prozesu horren partetzat hartzeaz.
 - Norberaren eta besteren testuetan akatsak identifikatzea eta zuzentzea.
 - Informazioaren eta komunikazioaren teknologiak gero gehiago erabiltzea informazioa bilatzeko, idatzizko ekoizpenak egiteko, informazioa transmititzeko, komunikatzeko eta lankidetzan jarduteko.
 - Eleaniztuna izateak dakarren aberastasun pertsonalaz ohartzea eta egoera horri balioa ematea.
 - Atzerriko hizkuntza nazioartean komunikatzeko tresnatzat, informazio berria eskuratzeko baliabidetzat eta kultura eta bizitzeko modu desberdinak ezagutzeko bitartekotzat aitortzea eta balioestea.
 - Ikasgelan, ikastetxean eta inguruan dauden hizkuntza guztiak komunikazio- eta ikaskuntza-bitarteko gisa balioestea.

Lanbide-modulua: Zientzia aplikatuak II.

Kodeak: 3042

Kurtsoa: 2

Iraupena: 144 ordu.

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Estrategia desberdinak erabiltzen ditu zientziarekin eta matematikarekin erlazionaturiko ohiko problemak konpontzeko, metodo zientifikoaren faseak aplikatuta eta irmotasuna, segurtasuna eta autonomia erakutsita soluzioak bilatzean.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Hipotesi erraz eta egiaztagarriak egin ditu, zuzeneko behaketetan edo hainbat bidetatik bildutako zeharkako behaketetan oinarrituta.
- b) Hipotesi guztiak aztertu ditu, eta azalpen arrazoituak eman ditu hipotesiak berresteko edo gezurtatzeko asmoz.
- c) Problema ebazteko estrategiarik egokiena erabili du.
- d) Zer urrats egin dituen eta zer ondorio atera dituen azaldu du.
- e) Egindako hipotesiak egiaztatu edo gezurtatu ditu, eta argudio eta frogen bidez defendatu du jarrera hori .
- f) Irmotasunez eta sormena baliatuta jokatu du eragozpenak gainditzeko prozesuan, eta bide alternatiboak topatu ditu bere kabuz.
- g) Talde-lanean jardun du, elkar lagunduz, eta erakutsi du badituela gatazkak konpontzeko trebetasunak.
- h) Ezagutza zientifiko eta matematikoak baliatu ditu, fenomeno natural garrantzitsuenak interpretatzeko.
- i) Datu eta informazioak bilatu, bildu eta antolatzeko teknikak baliatu ditu, eremu zientifiko eta matematikoko problemak ebazteko.
- j) IKTak erabili ditu, informazioa bilatzeko.
- k) Zuzen adierazi ditu mezu zientifiko eta matematikoak.
- l) Behar bezala erabili ditu hiztegia eta esamolde espezifikoak, baliabide grafikoak eta sinbologia.
- m) Jarrera kritikoa izan du lortutako emaitzei eta jarraitutako prozesuari dagokienez.
- n) Baliozkotasuna eta koherentzia egiaztatzeko hainbat estrategia baliatu ditu.
- ñ) Bere ikaskuntza autoerregulatzeko estrategia eta tresnak baliatu ditu.

2.- Ikerketak eta laborategiko praktikak egiten ditu; horretarako, metodologia zientifikoa aplikatu, materiala behar bezala erabili, gauzatzeko modua balioetsi eta emaitzak interpretatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Laborategiko produktu eta tresnak behar bezala manipulatu ditu.
- b) Magnitudeak neurtu ditu, eta dagozkien unitateetan adierazi.
- c) Egin behar duen teknika esperimental bakoitza identifikatu du.
- d) Lan esperimentalean segurtasunaren eta higienearen oinarritzko arauak onartu eta bete ditu, eta erabili dituen tresnak eta materiala zaindu ditu.
- e) Prozedura esperimental errazak planifikatu ditu hipotesia gezurtatzeko edo egiaztatzeko.
- f) Informazioa biltzeko hainbat teknika baliatu ditu, lanaren edo ikerketaren helburu eta xedeak aintzat hartuta.
- g) Datu esperimentalak antolatu eta interpretatu egin ditu, hainbat baliabideren laguntzarekin.
- h) Entseguen txostenak egin ditu, eta zer prozedura jarraitu duen, zer emaitza lortu duen eta azkenean zer ondorio atera dituen adierazi du txosten horietan.
- i) Hiztegi zientifikoak egoki erabili du laborategiko txostenetan.

3.- Oinarritzko gaixotasunak agertzeko aukerari aurrea hartzen dio; horretarako, lanbidearen ondoriozko jardunetan erabilitako tresna eta gailuen mantentze-lanetako eta desinfektatzeko teknikak erabiltzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lanbidearen ondoriozko jardunetan erabilitako tresna eta gailuen mantentze-lanetako eta desinfektatzeko teknikak erabili ditu.
- b) Lanbide-profilean ohikoenak diren gaixotasun infekzioso eta parasitarioak zeintzuk diren jakin du.
- c) Lanbide-profilari lotutako infekzio eta parasitosiei aurrea hartzeko moduak proposatu ditu.
- d) Edozein manipulazio egin aurretik eta egin ondoren eskuak garbitzeko prozedura aztertu eta protokolizatu du, gaixotasunen transmisioa prebenitzeko.
- e) Desinfektatzaileen eta esterilizatzeko metodoen hainbat mota identifikatu eta tipifikatu ditu.
- f) Desinfektatzeko eta esterilizatzeko hainbat prozedura aztertu eta esperimintatu ditu.

4.- Prozesu biologikoetan eta industrian gertatzen diren erreakzio kimikoak zeintzuk diren bereizten du; eguneroko bizitzan duten garrantzia argudiatzen du, eta gertatzen diren aldaketak deskribatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aldaketa fisikoak eta kimikoak bereizi ditu, eguneroko bizitzako ekintzetan, substantzia berriak sortu ote diren arabera.
- b) Erreakzio kimiko errazetan erreaktiboak eta produktuak identifikatu ditu.
- c) Eguneroko bizitzako, naturako eta industriako erreakzio kimiko garrantzitsuenak identifikatu ditu.
- d) Endotermiko eta exotermikoetan sailkatu ditu erreakzio kimikoak.
- e) Hainbat erreakzio kimiko tipo bereizi ditu, hala nola errekuntza, oxidazioa, deskonposizioa, neutralizazioa eta sintesia.
- f) Erreakzio kimiko errazen osagaiak eta prozesua identifikatu ditu laborategian saiakuntzak eginda.
- g) Txostenak egin ditu formatu digitalean, lanbide-profilearekin lotura duten industriei buruz, eta industria horietan gertatzen diren prozesuak deskribatu ditu sinpleki.

5.- Elkarrekin lotzen ditu ohiko egoeretan sortzen diren indarrak eta indar horiek eragiten dituzten efektuak, aintzat hartuta objektuen mugimenduan edo pausagunean lagungarri ote diren eta zer magnitudek parte hartzen duten.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eguneroko mugimenduak bereizi ditu, ibilbidearen eta bizkortasunaren arabera.
- b) Egindako distantzia, abiadura eta denbora elkarren artean lotu ditu, eta magnitude horiek Nazioarteko Sistemaren unitateetan adierazi ditu.
- c) Mugimendu zuzen uniformeak zehazten duten parametroak adierazpen grafikoan eta ekuazio matematikoen bitartez lotu ditu.
- d) Abiaduren kalkulu errazak egin ditu mugimendu uniformeetan.
- e) Eguneroko bizitzako egoeretan esku hartzen duten indarrak identifikatu ditu, eta eragiten dituzten efektuekin lotu ditu.
- f) Egoera zehatzetan, indar baten eta indar horrek gorputz baten mugimendu-egoeraren deformazioan edo aldaketan izaten duen efektuaren arteko lotura ezarri du.
- g) Makina sinpleen baliagarritasuna onartu du; haien funtzionamendua interpretatu du, eta makina horien efektuei dagozkien kalkulu errazak egin ditu.
- h) Eguneroko bizitzako egoeretan marruskadura-indarren efektuak zeintzuk diren aztertu du.
- i) Gorputzen pisua interpretatu du, eta badaki pisu horren erantzule grabitate-indarra dela.
- j) Newton-en legeak eguneroko bizimoduko egoeretan aplikatu ditu.

6.- Energia elektrikoaren ekoizpenari, garraioari eta erabilerari dagozkion oinarrizko alderdiak identifikatzen ditu, baita haren kontsumoan esku hartzen duten faktoreak ere; horretarako, gertatzen diren aldaketak eta magnitude nahiz balio bereizgarriak deskribatzen ditu, eta elektrizitateak zientziaren eta teknologiaren garapenean eta jendearen bizi-baldintzetan duen eragina balioesten du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Materiaren izaera elektrikoa azaldu du fenomeno elektrostatikoak agerian jartzen dituzten eguneroko egoeretan.
- b) Azaldu du eroale baten bitartez mugimenduan dauden kargak direla korrante elektrikoa, eta magnitude garrantzitsuenen esanahia interpretatu du.
- c) Eguneroko bizimoduan elektrizitatea kontsumitzean aintzat hartu beharreko oinarritzko magnitude fisikoak identifikatu eta maneiatu ditu.
- d) Elektrizitatearen kontsumo-ohiturak eta aurrezpena aztertu ditu, eta haiek hobetzeko ildoak ezarri ditu.
- e) Energia elektrikoa sortzen denetik erabiltzailearengana iristen den arteko etapen oinarritzko deskribapena egin du.
- f) Euskal Autonomia Erkidegoko zentral elektrikoetako buruzko informazioa bildu du, eta mota bakoitzaren alde onak eta alde txarrak aztertu ditu.
- g) Energia nuklearra erabiltzearen alderdi positiboak eta negatiboak aztertu ditu. Isuri eta hondakin nuklearrak.
- h) Elektrizitateak zientziaren eta teknologiaren garapenari eta bizi-baldintzak hobetzeari zer ekarpen egiten dizkien onartu du, baita zer arrisku dituen ere.

7.- Kutsatzaile atmosferiko garrantzitsuenak kategorizatzen ditu, eta haien jatorriak identifikatzen ditu; halaber, eragiten dituzten efektuekin lotzen ditu, eta efektu horiek konpontzeko lagungarri diren neurriak balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Atmosferak izaki bizidunak babesteko betetzen duen eginkizuna justifikatzen duten arrazoiak identifikatu ditu, eta argudio errazekin justifikatu ditu.
- b) Kutsadura atmosferikoaren fenomenoak zeintzuk diren aztertu du, baita zein diren fenomeno horien eragile garrantzitsuenak ere.
- c) Euri azidoaren fenomenoari buruz ikertu du, fenomenoaren berehalako eta etorkizuneko ondorioak zeintzuk diren ere ikasi du, nola saihesta daitekeen kontuan izanik.
- d) Berotegi-efektua bizia garatzeko zein garrantzitsua den deskribatu du, eta berotze globalaren arazoa, arazoa zer arrazoiak eragiten duten eta arazoa gutxitzeko neurriak azaldu ditu.
- e) Ozono-geruzaren garrantzia deskribatu du, eta era errazean azaldu ditu arian-arian geruza hori suntsitzearen ondoriozko arazoak.

8.- Uraren kutsatzaileak identifikatzen ditu, kutsatzaile horiek ingurumenean duten efektua bakoitzaren arazketa-tratamenduarekin lotzen du, eta efektu horiek konpontzeko lagungarri diren neurriak balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Planetan bizia izateko eta bizirauteko urak betetzen duen eginkizuna onartu eta balioetsi du.
- b) Lurrean, oro har, eta Euskal Autonomia Erkidegoan, bereziki, baliabide hidrikoak nola banatzen diren azaltzen duten diagramak eta eskemak interpretatu ditu, baita baliabide horiek biziarengan eta gizakiongan duten eragina azaldu ere.
- c) Ur geza modu jasangarrian kudeatzeak zer esan nahi duen azaldu du, eta kudeaketa horretan lagunduko duten neurriak zerrendatu ditu.
- d) Akuiferoak kutsatzeak izaki bizidunen populazioengan duen efektu kaltegarria identifikatu du.
- e) Laborategian, hainbat jatorritako ur-laginen kutsatzaile posibleak identifikatu ditu.
- f) Uraren kutsadurak eta ura arduragabe erabiltzaileak eragiten dituzten efektuak aztertu ditu.

9.- Lurreko gainazalaren erliebeak eta paisaiak eratzeko eta aldatzeko prozesuak sailkatzen ditu, eta eragile geologikoen eta gizakion ekintzarekin lotzen ditu, prozesu horiek baldintzatzen dituen aldetik; halaber, baliabide geologikoak eta lurzorua zaintzeko lagungarri diren neurriak balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlikearen modelaketa baldintzatzen duten faktoreak (klima, arroka-materialen ezaugarriak, eta beste) modelaketaren ondorio diren paisaia motekin lotu ditu.
- b) Meteorizazioko, higadurako, garraioko eta sedimentazioko prozesuak bereizi ditu.
- c) Kanpoko eragile geologiko garrantzitsuenak bereizi ditu, eta erlikea eratzeko prozesuekin zer nolako lotura duten adierazi du.
- d) Elkarrekin lotu ditu eragile geologiko nagusien ekintza eta paisaian eragiten dituzten zenbait forma.
- e) Giza jardueren efektuak eta baliabide geologikoen ustiapenak lurrazalaren eraldaketan eta aldaketan zer garrantzi duten aztertu du.
- f) Lurzorua kutsatzen duten faktore eta arrazoi nagusiak identifikatu ditu, eta lurzorua kontserbazioa eta baliabide geologikoak egoki kudeatzea garrantzitsuak direla onartu du.
- g) Euskal Autonomia Erkidegoko eta ingurune hurbileneko paisaia bereizgarri buruzko ikerketa egin du, eta paisaia horren modelatzea baldintzatu duten giza faktoreetako zenbait identifikatu ditu.

10.- Ingurumen-orekari laguntzen dio; horretarako, ingurumen-arazo nagusien arrazoiei eta ondorioei buruzko argudioak ematen ditu, betiere garapen jasangarriaren ikuspegitik begiratuta, eta ingurumena hobetzeko eta kontserbatzeko ekintzak proposatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ingurumen-arazo garrantzitsuenak sailkatu ditu, dela oro har, dela Euskal Autonomia Erkidegoan: baliabideak ahitzea eta gehiegi ustiatzea, kutsadura areagotzea, biodibertsitatea galtzea, klima aldatzea, desertifikazioa, hondakinak, eta beste.
- b) Ingurumen-arazo nagusiak arazo horiek eragiten dituzten arrazoiekin lotu ditu, eta arazoen ondorioak ere zehaztu ditu.
- c) Baliabide naturalak modu jasangarrian kudeatu behar direla argudiatu du.
- d) Birziklatzearen eta baliabide materialak berrerabiltzailearen alde onak eta alde txarrak aztertu ditu.
- e) Energia-baliabideak modu jasangarrian kudeatzea ingurumenarentzat zein garrantzitsua den azaldu du.
- f) Bere aztarna ekologikoa kalkulatu du, eta adierazi du baliabide naturalen kontsumoa desorekatua eta gehiegizkoa dela.
- g) Ingurumenaren narriadura geldiarazteko konpromiso eta ekintza pertsonalen zerrenda egin du.
- h) Ikastexean ingurumena hobetzeko jardueretan parte hartu du.
- i) Euskal Autonomia Erkidegoan garapen jasangarriarekin lotuta egiten diren ingurumen-estrategietako zenbait identifikatu ditu.

11.- Eguneroko egoerak ebatzen ditu; horretarako, ekuazioak eta ekuazio-sistemak ebazteko metodoak aplikatzen ditu, eta lortutako emaitzak balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Adierazpen aljebraiko errazak egin eta sinplifikatu ditu.
- b) Zenbakizko balioak atera ditu adierazpen aljebraiko batetik.
- c) Hizkuntza aljebraikora eraman ditu ekuazio bidez adieraz daitezkeen egoerak, eta ezezagunak identifikatu ditu.
- d) Lehen eta bigarren mailako ekuazio errazak ebatzi ditu, modu aljebraikoan eta grafikoki.
- e) Problema bat ebazteko ekuazio egokiak proposatu ditu.
- f) Eguneroko bizimoduko problemak eta beste jakintza-arlo batzuetakoak ebatzi ditu, ekuazioen eta sistemen bitartez.
- g) Balioetsi du hizkuntza aljebraikoa bizitza errealaren egoerak irudikatzeko zehatza, sinplea eta erabilgarria dela.

12.- Testuinguru errealetan agertzen diren irudi geometrikoak zuzenean eta zeharka neurtzen ditu, eta horretarako behar dituen tresna, formula eta teknikak erabiltzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Irudi eta gorputz geometrikoen angeluak, luzerak, azalerak eta bolumenak neurtzeko tresna egokiak erabili ditu.

b) Hainbat estrategia erabili ditu (antzekotasunak eta irudi sinpleagoetan deskonposatzea, besteak beste), mundu fisikoan zeharkako neurriak zenbateteko eta kalkulatzeko.

c) Perimetroak, azalerak eta bolumenak kalkulatzeko formulak erabili ditu, eta unitate egokiak esleitu dizkie.

d) Antzeko irudiak identifikatu ditu, eta proportzionaltasun-harremanak ezarri ditu.

e) Thalesen teorema aplikatu, eta triangeluen antzekotasuna erabili du, problema geometrikoak ebazteko.

f) Taldean lan egin du neurriak lortzeko.

g) IKTak erabili ditu, hainbat irudi eta gorputz irudikatzeke.

13.- Taula, grafiko, adierazpen aljebraiko edo enuntziatu baten bidez emandako erlazio funtzional sinpleak interpretatzen ditu; balioak lortzen ditu haietatik, eta aztertutako fenomenoari buruzko ondorioak ateratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Egoera bakoitzean esku hartzen duten aldagaiak identifikatu ditu.

b) Aldagaien arteko mendekotasuna aztertu du, eta harreman posibleak bilatu.

c) Aztergai diren grafiko eta taulen irakurketa kuantitatiboa eta kualitatiboa egin du.

d) Magnitudeen arteko mendekotasun linealeko eta koadratikoko harremanak identifikatu ditu.

e) Funtzio linealak grafikoki irudikatu ditu.

f) Funtzio koadratikoak grafikoki irudikatu ditu.

g) Funtzio esponenziala grafikoki irudikatu du.

h) Benetako egoerekin lotutako funtzio motak irudikatzen dituzten grafikoetatik informazioa atera du.

i) Baliabide teknologikoak erabili ditu grafikoak irudikatzeke.

14.- Estatistika-populazio baten inguruko datu eta grafikoak jaso, antolatu eta irudikatzen ditu, metodo eta tresna teknologiko egokiak erabilia eta alderdi nabarmenenak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Populazio baten estatistika-datuak jaso, antolatu eta irudikatu ditu estatistika-tauletan.

b) Maiztasun absolutuak eta erlatiboak kalkulatu ditu.

c) Aztertutako egoerari gehien egokitzen zaizkion estatistika-grafikoak egin ditu.

d) Datu-banaketa baten batez bestekoa eta desbideratze tipikoa kalkulatu eta behar bezala interpretatu ditu.

e) Kalkulagailua edo software egokia erabili du, parametroak kalkulatzeko eta estatistika-grafikoak sortzeko.

f) Aztertutako datu eta grafikoetan oinarrituta zentzuzko ondorioak atera ditu, eta informazio garrantzitsua komunikatzeko txostenak egin.

15.- Gertaera baten probabilitate-balioari buruzko iragarpenak egiten ditu, aurretik enpirikoki lotutako informazioan edo kasu sinpleen azterketan oinarrituta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Hiztegi egokia erabili du probabilitatearekin lotutako egoerak deskribatzeko.

b) Ausazko gertakari baten kasu posibleen kontaketa egin du, taula edo zuhaitz-diagrama errazak erabilia.

c) Gertakari jakin bat gertatzeko maiztasun erlatiboaren kontzeptua erabili du, eta ehuneko moduan adierazi.

d) Oinarrizko gertakari ekiprobableak eta ez-ekiprobableak bereizi ditu.

e) Laplaceren araua aplikatu du, eta gertakari baten probabilitatea zehaztu.

f) Eguneroko bizimoduko problemak ebatzi ditu probabilitate-kalkulu errazak eginez.

B) Edukiak:

1.- Problema ebaztea eta ikerkuntza zientifikoa

Problema zientifiko-matematikoak identifikatu, aztertu eta formulatzea.

Problema ebazteko lan-prozesua planifikatzea.

Proiektu zientifikoak planifikatzeko eta egiteko estrategia, jarraibide eta irizpideak.

Problema ebaztean hipotesiak, aieruak eta aurreikuspenak egitea.

Ondorioak ateratzea proposatutako hipotesiekin eta jarraitutako prozesuarekin lotuta.

Eredu teorikoaren, behatutako datuen eta lortutako ondorioen artean koherentzia badagoela egiaztatzea.

Emitzen berri ematea.

Tresna digitalak eta Internet erabiltzeko irizpide eta jarraibideak ematea informazioa bilatu eta hautatzeko, lanak egiteko eta ondorioak ateratzeko.

Lankidetzak eta elkarlana, taldean egiteko zereginetan.

Ikaskuntza autoerregulatzeko irizpide eta jarraibideak.

2.- Tresna eta esperientzia zientifikoak

Laborategia: antolaketa, materialak eta oinarrizko tresnak.

Laborategiko materialak eta oinarrizko tresnak erabiltzeko prozedurak eta jarraibideak.

Mikroskopia optikoa eta digitala eta lupa binokularra erabiltzeko jarraibideak.

Osasun- eta segurtasun-arau orokorrak laborategian.

Laborategiko esperientziak diseinatzea eta egitea.

Oinarrizko magnitudeak neurtzea.

Datuak biltzea. Emaizak aztertzea. Neurrien zehaztasuna.

Laborategian laneko txostenak egiteko arauak.

Kalkulagailua eta kalkuluak egiteko beste tresna batzuk erabiltzea zenbakizko kalkuluak egiteko.

3.- Laneko segurtasuna eta osasuna

Laneko materiala garbitzeko, kontserbatzeko, zaintzeko eta biltegitratzeko teknikak.

Eskuak garbitzeko protokoloa.

Desinfektatzaile motak eta haiek erabiltzeko moduak.

Laneko materiala desinfektatu eta esterilizatzeko teknikak.

Langileen, materialaren eta lantokiaren garbiketa eskasaren ondoriozko arriskuak.

Langileen babes pertsonalerako neurriak lanbide-profilaren arabera.

4.- Eguneroko erreakzio kimikoak

Aldaketa motak: aldaketa fisikoak eta aldaketa kimikoak.

Erreakzio kimikoa. Erreakzio kimikoaren interpretazio makroskopikoa, substantzia bat beste zenbait substantzia bihurtzeko prozesu den aldetik.

Energia-trukea erreakzio kimikoetan.

Erreakzio kimikoak eguneroko bizitzako eremuetan.

Oinarrizko erreakzio kimikoak.

5.- Indarra eta mugimendua

Mugimendua: erreferentzia-sistemak, ibilbidea, posizioa, egindako bidea.

Mugimenduak sailkatzea beren ibilbidearen arabera.

Abiadura. Unitateak.

Mugimendu zuzen uniformeak: ezaugarriak. Interpretazio grafikoa.

Indarraren kontzeptua. Indarra, interakzio baten emaitza.

Indarren efektuak: deformazioa eta mugimendu-egoeraren aldaketa.

Grabitazioa. Gorputzen pisua.

Ohiko egoeretan solido bati aplikatutako indarrak irudikatzea. Ondoriozkoa edo erresultantea.

Lana eta energia. Makina sinpleak.

6.- Energia elektrikoa

Materia eta elektrizitatea. Elektrizazio-fenomenoak. Karga elektrikoak. Eroaleak eta isolatzaileak.

Korronte elektrikoa.

Elektrizitatea, garapen teknologikoa eta bizi-baldintzak.

Elektrizitatearen kontsumoan erabiltzen diren oinarritzko magnitudeak: energia eta potentzia.

Aplikazioak eguneroko bizitzan.

Elektrizitatearen kontsumo-ohiturak eta aurrezpena.

Energia elektrikoa ekoizteko sistemak.

Energia elektrikoaren garraioa eta banaketa. Etapak.

Euskal Autonomia Erkidegoko zentral elektriko nagusiak.

7.- Atmosferaren kutsadura

Kutsadura. Kutsatzaile nagusien kategorizazioa.

Kutsadura atmosferikoa; arazoak eta ondorioak.

Atmosferarekin lotutako ingurumen-arazo nagusiak:

Euri azidoa.

Berotze globala: berotegi-efektua areagotzea

Ozono-geruza suntsitzea.

8.- Uraren kutsadura

Ura: planetan bizia izateko funtsezko faktorea.

Uraren kutsadura:

Ura edangarri bihurtzeko tratamenduak.

Hondakin-uren arazketa.

Ura eta osasuna.

Ura modu jasangarrian kudeatzea, baliabide den aldetik.

9.- Lurzoruaren kutsadura eta paisaia aldatzea

Lurreko paisaia eta erliebea baldintzatzen duten faktoreak.

Kanpoko eragile eta prozesu geologikoak: meteorizazioa, higadura, garraioa eta sedimentazioa.

Eragile geologikoek erliebean eta paisaian egindako ekintzaren emaitzak.

Giza jardueren efektuak eta baliabide geologikoen ustiapenak lurrazalaren eraldaketan duten garrantzia.

Lurzoruaren kontserbazioa. Kutsatzaile nagusiak.

Euskal Autonomia Erkidegoko paisaia bereizgarri motak.

10.- Ingurumen-oreka eta garapen jasangarria

Ingurumenaren orekan eta kontserbazioan eragina duten faktoreak.

Giza jarduera eta ingurumena: inpaktu nagusiak.
 Baliabide materialak eta energia-baliabideak gehiegi ustiatzearen ondorioak.
 Hondakinak eta haien kudeaketa. Birziklatzea.
 Kontsumoa eta garapen jasangarria: aztarna ekologikoa.
 Garapen jasangarriaren kontzeptua eta printzipio orokorrak.
 Onartzea ingurumena zaindu egin behar dela eta ingurumena errespetatzen duten
 elkartasunezko jokabideak izan behar direla.
 Euskal Autonomia Erkidegoko ingurumen-arazo nagusiak eta kudeaketa jasangarriaren neurriak.

11.- Ekuazioak eta sistemak ebatzea eguneroko egoeretan

Adierazpen aljebraikoak. Adierazpen aljebraikoen eraldaketa
 Problema azaltzea hizkuntza aljebraikoaren bidez.
 Lehen eta bigarren mailako ekuazioen ebatzen aljebraikoa eta grafikoa.
 Ekuazio-sistema linealak.
 Ekuazio-sistema lineal eta errazak ebatzea. Ebatzeko metodoak.
 Problema ebatzea lehen eta bigarren mailako ekuazioen bidez.

12.- Irudi eta gorputz geometrikoak neurtzea

Elementu geometrikoak: puntuak, zuzenak eta planoak
 Poligonoak eta poliedroak: elementuak deskribatzea eta sailkapena egitea.
 Triangeluen azterketa. Triangeluen sailkapena.
 Antzekotasuna. Triangeluen antzekotasuna. Thalesen teorema.
 Zirkunferentzia eta zirkulua: zirkuluaren luzera eta azalera kalkulatzeko.
 Hainbat gorputz eta irudi aztertzea espazioan: prisma, piramideak, zilindroa, konoa eta esfera.
 Hainbat gorputz eta irudiren bolumena aztertzea espazioan.

13.- Funtzio eta grafikoen hizkuntza

Enuntziatu, taula, grafiko edo adierazpen analitiko erraz baten bitartez deskribatutako fenomenoak
 interpretatzea.
 Funtzio linealak. Funtzio koadratikoak.
 Beste funtzio batzuen azterketa: esponentziala
 Grafikoen egin eta interpretatzea software egokia erabilita (kalkulagailu grafikoa edo
 ordenagailua).

14.- Estatistikako elementuak

Estatistika deskribatzailearen oinarriko elementuak: Populazioa, lagina. Aldagai kualitatiboak,
 kuantitatiboak.
 Taula eta grafiko estatistikoak.
 Zentralizazioaren eta sakabanaketaren neurketak
 Kalkulu-orrria: datuak antolatzea, kalkuluak egiteko, grafiko estatistiko egokienak sortzeko eta
 egoera berrien simulazioak egiteko tresna.

15.- Probabilitatea kalkulatzeko

Ausazko fenomenoak. Ausazko gertakariak. Gertakari baten maiztasuna. Maiztasun erlatiboa.
 Probabilitatearen kontzeptua.
 Oinarriko gertakari ekiprobableak eta ez-ekiprobableak.
 Lagin-espazioa esperimendu errazetan.
 Taula eta zuhaitz-diagrama errazak.
 Probabilitateak kalkulatzeko Laplaceren arauaren bitartez –esperimendu errazetan– edo
 simulazioen bitartez.

Lanbide-modulua: Komunikazioa eta gizartea II.

Kodea: 3012

Kurtsoa: 2.

Iraupena: 168 ordu.

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Badaki zeintzuk diren gaur egungo gizarteen funtsezko ezaugarriak, eta haien antolamendu sozial, politiko eta ekonomikoaren oinarriko ezaugarriak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Gaur egungo gizarte-antolamenduaren ezaugarriak ordenatu ditu.
- b) Europako espazioa bateratzeko prozesua balioetsi du, bilakaera aztertuta.
- c) Egungo harreman ekonomikoen eredu globalizatuaren berri badu.
- d) Tituluari dagozkion ekoizpen-sektorearen edo -sektoreen bilakaera aztertu du, eta gertatutako eraldaketak deskribatu ditu.
- e) Informazioa biltzeko tresna errazak landu ditu, informazioaren eta komunikazioaren teknologiak baliatuta.
- f) Norberaren ahaleginarekin eta elkarlanarekin lotutako portaerak balioetsi ditu.
- g) Taldeko lana antolatzen eta garatzen parte hartu du.
- h) Gaur egungo arte-adierazpenen funtsezko bereizgarriak identifikatu ditu.

2.- Sistema demokratikoaren oinarriko printzipioak interpretatzen eta balioesten ditu, eta erakundeak eta funtzionamendua aztertzen ditu. Jabetzen da garrantzitsuak dela bitartekotza eta gatazkak konpontzea, eredu demokratikoa hedatzeko bidean.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jabetu egin da Espainiako eredu demokratikoaren funtsezko bereizgarriez, eta herrialdearen garapenaren testuinguru historikoa balioetsi du.
- b) Ingurune hurbileko harreman pertsonal eta sozialetan diskriminazio ezaren printzipioak duen inplikazioa balioetsi du.
- c) Giza Eskubideen Adierazpen Unibertsalaren oinarriko printzipioak onartu ditu, gaur egungo munduan zer nolako egoera dagoen ikusi du, eta pertsonen eguneroko bizitzan zer nolako eragina duten balioetsi du.
- d) Nazioarteko erakunde garrantzitsuenen funtzionamendu-arauak, erakundeak eta printzipio gidariak aztertu ditu.
- e) Lankidetzako eta iritziak erkatzeko jardueretan erabiltzeko moduko informazioa landu du.

3.- Gizarte-zientziei dagozkien baliabide kontzeptualak, teknikak eta laneko oinarriko prozedurak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Informazioa biltzeko tresna errazak egin ditu.
- b) Norberaren ahaleginarekin eta elkarlanarekin lotutako portaerak balioetsi ditu.
- c) Taldeko lana antolatzen eta garatzen parte hartu du.
- d) IKTak modu arduratsuan erabili ditu ikaskideekin informazioa trukatzeko, jakintza-iturritzat hartuta eta jakintza hori lantzeko eta aurkezteko.
- e) Taldean lan egin du, eta lankidetzari dagozkion estrategiak bereganatu ditu.

4.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu ahozko informazioa euskaraz eta gaztelaniaz interpretatu eta komunikatzeko, eta entzute aktiboaren printzipioak, konposizio-estrategia errazak eta hizkuntza-arauak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Entzute aktiboaren teknikak aplikatu ditu hainbat iturritatik jasotako ahozko testuak aztertzean.
- b) Jabetu da zein den ahozko interakzioaren komunikatzeko asmoa eta egitura, eta erantzun posibleak balioetsi ditu.
- c) Hitzik gabeko komunikazioaren elementuak behar bezala erabili ditu argudioak eta azalpenak emateko garaian.
- d) Hizkuntzaren ahozko erabilerak aztertu ditu, eta erabilera diskriminatzaileak balioetsi eta berraztertu ditu, zehazki genero-harremanetan.
- e) Gramatika-terminologia egokia erabili du, proposatutako gramatika-jarduerak ulertzeko eta ebazteko garaian.

5.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu, idatzizko informazioa euskaraz eta gaztelaniaz interpretatu eta komunikatzeko, eta testuen ulermenezko irakurketaren estrategiak aplikatzen ditu, baita gero eta konplexutasun handiagoko testuak osatzeko estrategiak ere, gero eta autonomia handiagoz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Testu moten ezaugarri nagusiak balioetsi eta aztertu ditu, egin nahi duen lanerako mota egokiena zein den hautatzeko.
- b) Informazioa bilatzeko askotariko tresnak erabili ditu.
- c) Informazioa hautatu eta berriz lantzeko askotariko estrategiak aplikatu ditu.
- d) Testuak ulertzeko garaian, ulermenezko irakurketaren estrategiak modu sistematikoan aplikatu ditu, eta ateratako ondorioak ikaskuntza-jardueretan aplikatu ditu.
- e) Idatzizko testu baten edukia laburbildu du: ideia nagusia, bigarren mailako ideiak eta komunikazio-helburua bereizi ditu, eta lortutako ondorioak berraztertu eta berriz formulatu ditu.
- f) Erabilera akademikoko eta profesionaleko idatzizko testuen egitura aztertu du, eta hizkuntzaren erabilerak eta mailak bereizi ditu.
- g) Idatzizko testuak prestatzeko garaian jarraibide sistematizatuak erabili ditu, idatzizko komunikazioa hobetzeko; erabilera diskriminatzaileak saihestu ditu, bereziki genero-harremanetan.
- h) Idatzizko lanak aurkezteko jarraibideak bete ditu; edukia, formatua eta hartzailea aintzat hartu ditu, eta hiztegi egokia erabili du hizkuntza-arauak eta xede-erabilerak aintzat hartuta.
- i) Testuak idaztean gramatikaren eta ortografiaren arau garrantzitsuenak aplikatu ditu, hartara, azken testua argia, zehatza eta egokia izan dadin formatuari eta komunikazio-testuinguruari dagokienez.
- j) Gramatika-egiturak aztertzeke eta ulertzeko jarduerak egin ditu, eta gramatika-terminologia egokia erabili du.

6.- Literatura-testu adierazgarriak interpretatzen ditu; egilearen asmoa zein den konturatzen da, eta testu horiek beren testuinguru historiko, soziokultural eta literarioarekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mailaren araberako literatura-lan baten egitura eta hizkuntzaren erabilera balioetsi eta aintzatetsi ditu, irakurketa pertsonalaren bitartez, eta dagokion testuinguruan kokatu du.
- b) Literatura-lanetan hautemandako alderdiei buruzko iritzi pertsonal arrazoituak eman ditu.
- c) Literatura-testuak aztertzeke estrategiak aplikatu ditu, eta gaiez eta zioez ohartu da.
- d) Literatura-arloko autore, obra edo aldi bati buruzko informazioa bildu du monografia labur batean.

7.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu, ahozko informazioa ingelesez interpretatu eta komunikatzeko, eta entzute aktiboaren printzipioak, konposizio-estrategiak eta oinarritzko hizkuntza-arauak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Entzute aktiboa egin du, eta igorlearen asmoa eta gaia zeintzuk diren ondorioztatu du.
- b) Testuaren ideia orokorra ulertu du, eta bere hitzekin adierazi du.
- c) Irudiaren laguntzarekin, ideia garrantzitsuenetako zenbait identifikatu ditu.
- d) Entzutearen helbururako garrantzitsuak diren informazio espezifikoak atera ditu.
- e) Estrategia egokiak erabili ditu ahozko testuak ulertzean sortzen zaizkion zalantzak argitzeko.
- f) Elkarrizketa bat hasteko, izateko edo amaitzeko estrategiak erabili ditu.
- g) Eremu akademikoarekin, pertsonalarekin eta lanbide-eremuarekin lotutako gai buruzko lexiko, esamolde eta esaldi errazak erabili ditu.
- h) Oinarrizko lokailuak erabili ditu ahozko testu laburrak sortzean.
- i) Ereduz lagunduta, alde aurretik entseatutako ahozko testu erraz eta argiak sortu ditu lanbide-eremuko gai ezagunei buruz.
- j) Zuzentasun-maila nahikoarekin, jario eta ahoskera egokiarekin mintzatu da, komunikazioa bermatzeko moduan.
- k) Ingeleseko komunikazio-trukeetan modu aktiboan eta errespetuz parte hartu du.
- l) Komunikazio-trukeetan, behar bezala bete ditu gizarte-harremanetarako arauak (kortesia-legeak, erregistroa, hitzik gabeko hizkuntza, bestelakoak).

8.- Komunikazio-estrategiak baliatzen ditu idatzizko informazioa ingelesez interpretatu eta komunikatzeko, eta ulermenezko irakurketaren estrategiak aplikatzen ditu, baita hautatutako testu laburrak gero eta autonomia handiagoz osatzeko estrategiak ere.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Testuaren oinarrizko komunikazio-asmoa identifikatu du.
- b) Gai nagusia zein den identifikatu du, testuaren zentzu orokorra ulertu du, eta ideia nagusiak eta bigarren mailako zenbait ideia bereizi ditu.
- c) Informazio espezifikoa eta garrantzitsua lokalizatu eta hautatu du.
- d) Beste hizkuntza batzuetako ezagutzak erabili ditu, ulertzen laguntzeko.
- e) Informazioa hautatu eta berriz lantzeko askotariko estrategiak aplikatu ditu.
- f) Idatzizko testu labur edo ertainak eta ongi egituratuak sortu ditu.
- g) Testua planifikatu, idatzi eta berrikusi egin du, sistematikoki.
- h) Ongi erabili ditu eremu pertsonalarekin, akademikoarekin eta lanbide-eremuarekin loturik gelan landutako lexikoa, esamoldeak eta hizkuntza-egiturak.
- i) Idatzizko testuak txukun aurkezteko interesa agertu du, eta gramatikaren, ortografiaren eta tipografiaren arauak betetzeaz gain, berrikusteko jarraibide errazak ere bete ditu.
- j) Informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabili ditu informazioa bilatzeko, idatzizko ekoizpenak egiteko, informazioa transmititzeko, komunikatzeko eta lankidetzan jarduteko.
- k) Ingelesa komunikatzeko erabili nahi duela eta ikasi nahi duela adierazi du.
- l) Hainbat jatorri eta kultura dituzten pertsonekin komunikatzeko eleaniztun izateak duen garrantzia onartu du.
- m) Inguruan hizkuntza ugari izatea onartu eta positiboki balioetsi du.

B) Edukiak:

1.- Gizarte garaikideak

Gizarte demokratikoak.

Sistema demokratikoen eraketa.

Nazioarteko harremanak.

Egungo mundu globalizatua.

Lankidetzaren politikak.

Espania eta Euskal Autonomia Erkidegoa, Europako egungo harreman-esparruan.

Europaren eraketa.

Europar Batasuna, oinarrizko erakundeak eta funtzionamendua.

Egitura ekonomikoa:

- Globalizazio ekonomikoa eta garapen jasangarria. Elkarrekiko mendetasuna eta globalizazioa.
 - Industriaren deslokalizazioa eta merkataritza-modu berriak.
 - Bertako ekoizpen-sektorearen bilakaera.
- Arte garaikidearen oinarrizko ezaugarriak.

2.- Sistema demokratikoa eta sistema horren erakundeak

Demokrazia, zuzenbidezko estatu.

Oinarrizko eskubideak, arauen zutabe.

Giza Eskubideen Adierazpen Unibertsalean.

Giza Eskubideak eguneroko bizimoduan.

Eskubide indibidualak eta kolektiboak errespetatzea.

Espainiako eredu demokratikoa. 1978ko Konstituzioa. Autonomien Estatu.

Euskal Autonomia Erkidegoko erakunde politikoak eta lurralde-antolaketa.

Gatazkak ebaztea:

- Bide ez-demokratikoak eta indarkeriazkoak.
- Indarkeriarik gabeko bideak eta bide demokratikoak.

3.- Gizarte Zientzietako informazioaren tratamendua eta lanketa

informazioa biltzeko teknikak eta tresnak.

Aurkezpenak eta argitalpenak IKTak erabiliz.

Lankidetzeta-lanerako estrategiak.

Funtzionamendu-arauak eta jarrerak iritziak alderatzean.

4.- Ahozko komunikazioaren estrategiak erabiltzea euskal hizkuntza eta literaturan, baita gaztelanian eta gaztelaniazko literaturan ere

Ahozko testuak.

Ahozko testuak ulertzeko entzute aktiboa aplikatzea.

Idea eta argumentuak azaltzea: edukiak antolatu eta planifikatzea.

Ikus-entzunezko bitartekoak erabiltzea.

Ahozko komunikazioan hizkuntza-arauak aplikatzea.

Entzuleen interesa hobetzeko estrategiak.

Arau soziokomunikatiboak.

5.- Idatzizko komunikazioaren estrategiak erabiltzea euskal hizkuntza eta literaturan, baita gaztelanian eta gaztelaniazko literaturan ere

Idatzizko testuak: txostenak, saiakerak, bestelakoak.

Testu akademikoak irakurtzeko estrategiak.

Idatzizko konposizio-prozesuaren oinarrizko estrategiak.

Idatzizko testuak hainbat euskarritan aurkeztea.

Landutako testuen gaineko hausnarketa:

- Testuinguruarekin lotutako alderdiak: erregistroa, deixia, estilo zuzena eta zeharkakoa.
- Diskurtsoarekin lotutako alderdiak: lokailuak.
- Sintaxiaren eta morfologiaren oinarrizko alderdiak.
- Oinarrizko arauak aplikatzea.

6.- Literatura-testuak irakurtzea

Testu ez-literarioak interpretatzea.

Literatura-lan batetik informazioa ateratzeko tresnak.

Literatura eta generoak.

XX. mendeko euskarazko eta gaztelaniazko literatura-lanetako pasarteak eta testuak irakurtzea.

7.- Ahozko komunikazioaren estrategiak erabiltzea ingelesez

Ahozko testuak. Komunikazio-trukea:

- Komunikazio-harremanetan eta, bereziki, ikaskuntza-egoera partekatuetan parte-hartze aktiboa izatea eta errespetuz eta lankidetzan jardutea.

- Hizkuntza hainbat komunikazio-testuinguruan erabiltzea.

- Ingelesez ongi mintzatzeko eta egoki ahoskatzeko interesa

- Ahozko elkarrekintza gidatzen duten arauak: kortesia-arauak, hitz egiteko txandak, gaiari eustea, jarrera eta keinu egokiak...

Ahozko testuak. Ahozko ulermena:

- Testuinguruan kokatutako ahozko testu erraz, labur edo ertainak ulertzea, hainbat euskarritan emanak, eremu pertsonalean, akademikoan eta lanbide-eremuan ohikoak diren eta maiz gertatzen diren komunikazio-egoerei dagokienez.

- Ahozko testuak ulertzeko oinarrizko estrategia erabiltzea: aurrea hartzea, egiaztapena, laguntza bisuala, alde aurretiko ezagutzak...

- Ahozko testuak ulertzeko entzute aktiboa aplikatzea.

Ahozko konposizioak:

- Ahozko testuak sortzeko prozesua, finkatutako jarraibideei jarraikiz: plangintza eta informazioa bilatzea, testua sortzea eta berrikustea.

- Ahozko testu labur eta errazak sortzea, hainbat euskarritan emanak, eremu pertsonaleko eta lanbide-eremuko gaiak dagokienez.

- Ahozko komunikazioan hizkuntza-arauak aplikatzea.

- Jendaurrean hitz egiteko konfiantza eta inizatiba izatea.

8.- Idatzizko komunikazioaren estrategiak erabiltzea ingelesez

Idatzizko testuak. Irakurmena:

- Idatzizko testu labur edo ertainak eta ongi egituratuak ulertzea.

- Idatzizko testuak ulertzeko estrategiak erabiltzea: aurrerapena, egiaztapena, dedukzioa, zalantzak argitzea, norberaren ulermen-arazoak identifikatzea.

- Idatzizko testuen bidez informatzeko, komunikatzeko eta ikasteko interesa.

Idatzizko ekoizpena:

- Idatzizko testu labur edo ertainak eta egitura argikoak sortzea hainbat euskarritan.

- Plangintza eta informazioa bilatzea, testua sortzea, berrikustea eta autozuzenketa.

- Idatzizko testuak sortzean landutako hizkuntza-ezagutzak aplikatzea.

- Ohartzea zeinen garrantzitsua den norberak idatzitakoa berrikustea, sorkuntza hobetzeko.

- Idatzizko testuen txukuntasun eta aurkezpenarekiko interesa.

- Hizkuntzari buruzko hausnarketa:

- Beste hizkuntzetan eskuratutako hizkuntza-ezagutzen aktibazioa eta transferentzia, ingelesez idatzitako testuak errazago ulertzeko eta sortzeko.

- Hainbat komunikazio-egoeratan erabiltzen diren eta landu ditugun testuen hizkuntza-elementuen erabilera eta esanahia aztertzea eta gogoeta egitea: lanbide-arloari dagokion lexiko espezifikoak, baita eremu akademiko eta pertsonalarekin lotura duena ere, egitura eta esamolde arruntak.

- Gogoeta egitea norberaren ikasketaz, lana antolatzeaz, akatsa prozesu horren partetzat hartzeaz.

- Norberaren eta besteren testuetan akatsak identifikatzea eta zuzentzea.

- Informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabiltzea informazioa bilatzeko, idatzizko ekoizpenak egiteko, informazioa transmititzeko, komunikatzeko eta lankidetzan jarduteko.

- Eleaniztuna izateak dakarren aberastasun pertsonalaz ohartzea eta egoera horri balioa ematea.

- Atzerriko hizkuntza nazioartean komunikatzeko tresnatzat, informazio berria eskuratzeko baliabidetzat eta kultura eta bizitzeko modu desberdinak ezagutzeko bitartekotzat aitortzea eta balioestea.

- Ikasgelan, ikastetxean eta inguruan dauden hizkuntza guztiak komunikazio- eta ikaskuntza-bitarteko gisa balioestea.

Lanbide-modulua: Laneko prestakuntza eta orientabidea

Kodea: E800

Kurtsoa: 2

Iraupena: 53 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Laneratzeko eta bizialdi osoko ikaskuntzako hautabideak identifikatu ondoren, lan-aukerak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatzeko 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 laneratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.

e) Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.

2.- Ekimen sortzaileak bere garapen pertsonal eta profesionalerako eskaintzen dituen aukerak aztertzen eta baloratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kultura ekintzailearen kontzeptua eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu ditu.

b) Ekimenak, sormenak, erantzukizunak eta talde-lanak duten garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko funtsezko kompetentziak baitira.

c) Ekimen sortzailea baloratu du, erronka pertsonalei eta profesionaleri aurre egiterakoan jarrera positiboa delakoan.

d) Enpresaburuaren kontzeptua eztabaidatu du, eta enpresaburuak ekonomia- eta gizarte-garapenean duen ekarpena aztertu, baita profilaren eskakizun eta jarrerak ere.

e) Tituluari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.

3.- Lan-harremanen ondoriozko eskubide eta betebeharrak interpretatzen ditu, eta gaitasuna dauka haiek lan-kontratuetan aurkitzeko.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.

b) Kontratazio-modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.

c) Laneko harremanak aldatu, eten eta deuseztatzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.

d) Soldata-ordainagiria aztertu du eta haren osagai nagusiak identifikatu ditu.

e) Gatazka kolektiboko neurriak eta gatazkak ebazteko prozedurak aztertu ditu.

f) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak identifikatu ditu.

4.- Laneko segurtasun- eta osasun-arloko arau-esparrua interpretatzen du, eta Laneko Arriskuen

Prebentziorako neurriak aplikatzen, eta lehen sorospenak ematen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ekipamenduei, materialei eta ekoizpen-prozesuari dagozkion prebentzio-arau nagusiak identifikatu ditu, baita lan-ingurunean beharrezkoak diren norbera babesteko ekipoak (NBE) ere.
- b) Laneko segurtasunaren eta osasunaren arloko betebeharrak eta eskubideak identifikatu ditu eta haien arabera jardun du.
- c) Laneko baldintzak eta arriskuak interpretatu ditu, baita arrisku horien prebentzioa ere.
- d) Lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen, lan-istripuen eta lanbide-gaixotasunen motak identifikatu ditu.
- e) Botikinaren osaera eta erabilera identifikatu du eta, hala behar izan denean, lehen sorospenetako oinarritzko teknikak aplikatu ditu kalte mota ezberdinen aurrean.

5.– Laneko Arriskuen Prebentzioan erantzukizuna duten agenteak eta haien zereginak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Laneko segurtasunarekin eta osasunarekin lotutako erakundeak eta agenteak identifikatu ditu.
- b) Bere lanbide-eremuko prozedura espezifikoei berezkoak diren arriskuak ebaluatu ditu.
- c) Lan-ingurune ingurumen-arriskuak nahiz sortutako hondakinen tratamendua identifikatu ditu.
- d) Alderdi horri dagokionez, existitzen diren planetako elementuak identifikatu ditu (prebentzioa, larrialdia, beste batzuk).
- e) Prebentzioaren kudeaketaren oinarritzko elementuak identifikatu ditu.
- f) Lan-inguruneari dagozkion lan-arriskuen prebentziorako neurriak aplikatu ditu.

B) Edukiak:

1.- Laneratzea eta bizialdi osoko ikaskuntza

Tituluari lotutako prestakuntzako aukerak eta ibilbideak identifikatzea.

Tituluari lotutako lanbide-sektorea aztertzea eta interpretatzea, eta lanpostu posibleak identifikatzea.

Curriculum vitae prestatzea, eta elkarrizketa simulatu bateko portaera eta jarrerak aztertzea. Jarduera ekintzailetik eratorritako aukerak eta arriskuak ebaluatzea.

2.- Ekimen sortzailea

Kultura ekintzailea garapenaren eta gizarte-ongizatearen eragile.

Jarduera ekintzailearen faktore gakoak: ekimena, sormena, lidergoa, komunikazioa, erabakiak hartzea: ekintzailearen profila identifikatzea.

Arriskua ebaluatzea jarduera ekintzailean.

Negozio-ideia lanbide-arloaren esparruan.

3.- Lan-kontratuaren ondoriozko lan-baldintzak

Langileen eskubideak eta betebeharrak.

Lan-kontratua: kontratuen elementuak, ezaugarriak eta motak.

Nomina eta Gizarte Segurantzaren eta PFEZaren kargurako atxikipenak interpretatzea.

Kontratua aldatu, eten eta deuseztatzea.

Ordezkaritza sindikala, eta hitzarmen kolektiboen interpretazioa.

4.- Laneko segurtasuna eta osasuna: oinarritzko kontzeptuak

Oinarritzko arau-esparrua, lan-arriskuen prebentzioaren arloan. Arlo horretako eskubideak eta

betebeharrak.

Lana eta osasuna: Lanbide-arriskuak. Arrisku-faktoreak.

Lanaren ondoriozko kalteak. Laneko istripuak eta gaixotasun profesionalak. Lanak eragindako beste patologia batzuk.

Langileen osasuna kontrolatzea.

Lan-karga, nekea eta lanarekiko asegabetasuna.

Lehen laguntzak.

5.- Arrisku orokorrak eta prebentzioa

Segurtasun-baldintzekin lotzen diren arriskuak.

Laneko ingurumenarekin lotzen diren arriskuak.

Arriskuak kontrolatzeko oinarrizko sistemak. Taldeko eta banakako babesak.

Larrialdi- eta ebakuazio-planak.

Arriskuen prebentzioa kudeatzeko oinarrizko elementuak:

- Laneko segurtasuna eta osasuna jorrotzen dituzten erakunde publikoak.
- Prebentzio-lana antolatzea: "oinarrizko ohiturak".
- Dokumentazioa: jaso, prestatu eta artxibatzea.

Lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza

Kodea: 3041

Kurtoa: 2

Iraupena: 260 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1.- Jenero gordin, erdi-prestatu eta prestatuak jaso, biltegiratu eta kontserbatzeko oinarrizko jarduerak egiten ditu, kontroleko baliabideak, ekipamenduak eta tresnak identifikatzen eta erabiltzen, eta teknika eta prozedurak aplikatzen, ezarritako jarraibide eta arauekin bat.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jasotako jarraibideak interpretatu ditu eta salgaiak jasotzeko prozesuei loturiko agiriak identifikatu.

b) Ezarritako jarraibide eta prozesuen araberako ekipamendu eta tresnak erabili ditu.

c) Jasotako salgaiak kualitatiboki nahiz kuantitatiboki eskatutakoei ote dagozkien egiaztatu du, ezarritako jarraibide edo prozedurekin bat.

d) Harrera egiteko prozesuan hauteman diren desbideratze edo anomalien berri eman du denboraz eta moduz.

e) Biltegiratze-lanak egiteko irizpideak behar bezala aplikatu ditu, ezarritako jarraibideak eta arauak kontuan izanik.

f) Ontziratze eta kontserbatzeko prozedurak behar bezala egin ditu, bitartekoak erabilia eta teknikak aplikatuta, ezarritako jarraibideen eta arauen arabera.

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

2.- Aurretiazko elaborazioko oinarrizko zereginak gauzatzen ditu, eta garatu beharreko jardueren berezko prozeduren aplikazioarekin lotzen ditu ezarritako arauak eta jarraibideak.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jasotako jarraibideak eta aurretiazko elaborazioari loturiko agiriak interpretatu ditu.

b) Makinak, ontziteria, tresnak eta erremintak prestatu ditu, haiek erabiltzeko eta mantentzeko beharrezko zereginak gauzatu, ezarritako jarraibide edo prozedurekin bat.

c) Lehengaiak languneetara eraman eta bertan banatu ditu, ezarritako prozedurak kontuan

hartuta.

d) Beren egoerari begiraturik lehengaiak behar dituzten lehengoratze prozedurak gauzatu ditu, ezarritako arauen arabera teknikak aplikatuz.

e) Prestatzeko, garbitzeko, ebakitzeko eta piezak lortzeko lanak egin ditu, ekipamenduak, tresnak eta erremintak behar bezala erabiliz eta ezarritako prozedurei jarraituz.

f) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, lehengaien premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.

g) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

3.- Sukaldaritzako prestakin errazak egiten ditu, eta aldeztatik ezarritako teknika, arau eta lan-prozedurekin loturiko jarraibideak eta agiriak interpretatzen eta erlazionatzen.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sukaldaritzako elaborazio errazak lortzeko enpresaren berariazko prozedurak identifikatu eta interpretatu ditu.

b) Teknika desberdinak garatu aurrean aritzeko fase eta moduak identifikatu eta alderatu ditu, ezarritako jarraibide eta arauekin bat.

c) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

d) Sukaldaritzako elaborazio errazak lortzeko lanak, enpresan ezarritako jarraibide eta prozedurei jarraituz egin ditu.

e) Sukaldeko zerbitzuan laguntza eman du sukaldaritzako elaborazioak egiten, bukatzen eta aurkezten, ezarritako jarraibideei eta prozedurei jarraituz.

f) Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.

g) Lan-eremua garbi eta txukun mantendu du prozesu osoan.

h) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

4.- Ostatu-kafetegiaren eremuko janari lasterren elaborazio errazak prestatu eta aurkezten ditu, eta garatu beharrekotako jardueren berezko tekniken eta prozeduren aplikazioarekin lotzen ditu jarraibideak, dokumentuak eta ezarritako arauak.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Edari eta janari laster errazak lortzeko enpresaren berariazko prozedurak identifikatu eta interpretatu ditu.

b) Teknika desberdinak garatu aurrean aritzeko fase eta moduak identifikatu eta alderatu ditu, ezarritako jarraibide eta arauekin bat.

c) Janariak eta edariak prestatzeko eta aurkezteko zereginei erantsitako agiriak zuzentasunez interpretatu ditu.

d) Lanak garatzeko aldeztatik behar diren elementuak erabilgarri daudela egiaztatu du: ekipamenduak, tresna eta lanabesak, jeneroak.

e) Edari errazak eta janari lasterrak prestatzeko eta aurkezteko zenbait teknika gauzatu ditu garaiz eta behar bezala, ezarritako prozedurei jarraituz eta jasotako jarraibideak kontuan hartuz.

f) Kontserbatzeko bitarteko prozesuak garatu ditu, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.

g) Kontsumo gune honetako zerbitzuko zenbait teknika gauzatu ditu eta laguntza eman du gauzatzeko, jasotako jarraibideen edo ezarritako arauen arabera.

h) Lan-eremua prozesu osoan garbi eta txukun mantendu du.

i) Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

5.- Jatetxearen edo catering zerbitzuaren arloan janariak eta edariak zerbitzatzeko zeregin

errazak gauzatzen ditu edo horretan laguntzen du, eta garatu beharreko jardueren berezko tekniken eta prozeduren aplikazioarekin lotzen ditu jarraibideak, dokumentuak eta ezarritako arauak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzuaren eskakizunekin lotutako enpresaren berriazko prozedurak identifikatu eta interpretatu ditu.
- b) Behar diren eta bat datozen ekipamendu, lanabes eta tresnak identifikatu eta hautatu ditu, ondoren zerbitzuko zereginak gauzatzeko, aretoko zerbitzua, ostatu-kafetegikoa edo catering motakoa den bereiziz.
- c) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- d) Aurrezerbitzuko zereginak gauzatu ditu garaiz eta behar bezala, ezarritako prozedurekin eta jasotako jarraibideekin bat.
- e) Zerbitzuko teknika eta prozedura errazak aplikatu eta garatu ditu, kontuan hartuta jasotako jarraibideak eta arauak edo enpresaren eskakizunak.
- f) Bezeroak adeitasunez eta eraginkortasunez tratatu ditu, dituen arduren eremuan, zerbitzua ematen duen entitatearen irudi ona indartuz.
- g) Zerbitzuondoko zereginak gauzatu ditu garaiz eta behar bezala, ezarritako prozedurekin eta jasotako jarraibideekin bat.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu, hala araudietan jasotakoak nola enpresaren beraren arau espezifikoak.
- b) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo gaitasun guztiak ezagutu ditu.
- c) Laneko arropa guztiak eta haiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu eta bete ditu.
- d) Sukaldaritzako ekoizpeneko prozeduretan ohi diren manipulazio jardunbide egokiak aplikatu ditu.
- e) Manipulatuzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.
- f) Enpresaren hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- g) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko eragiketak aplikatu ditu.
- h) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta baliabideak erabili ditu.

7.- Harreman profesional egokiak ditu, arduraz eta begirunez jokatzuz, bai enpresaren prozedura eta arauarekin, bai lantaldeko gainerako kideekin.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren prozedura eta arauak ezagutu eta interpretatu ditu, haren barneko portaerari loturik.
- b) Lanpostura garaiz heldu da, eta ez du ezarrita dagoen baino lehen utzi, justifikaziorik gabe.
- c) Arretaz eta arduraz jokatu du jarraibideak eman zaizkionean.
- d) Komunikazio eraginkor eta begirunezkoa izan du lantaldeko gainerako kideekin.
- e) Lankidetzaren eta koordinazio-jarreraren erakutsi du lantaldeko gainerako kideekin.
- f) Ikasteko eta eguneratzeko jarrera erakutsi du, oharrak egin zaizkionean bere eginkizunak betetzeko erari buruz.

4.- Espazioak eta ekipamenduak

4.1. Espazioak:

PRESTAKUNTZA-ESPAZIOA	AZALERA (m ²)
Balio anitzeko gela	40
Sukaldeko eta sukalongoko lantegia	80
Jatetxeko eta tabernako lantegia	90

4.2. Ekipamenduak:

Balio anitzeko gela	<p>Sarean instalatutako ordenagailuak. Proiekzio-kanoia eta Internet. Ikus-entzunezko bitartekoak. Aplikazio-softwarea eta aplikazio informatikoak. Mahaiak eta aulkiak.</p>
Sukaldeko eta sukalongoko lantegia	<p>Bero-sorgailuak. Hotz-sorgailuak. Sukaldeko ontziteria. Ebakigailuak Janaria txikitzeo makinak Beso birringailuak Lan-mahaiak Eskuak garbitzeko konketa Orgak Apalak Kanpaiak Armairuak Harraskak Ontzi-garbigailua Toska, mahai-tresnak eta beirateria garbitzeko kapota Hutseko ontziratzailea Bi litroko izozki- eta sorbete-makina Kuterra Prestaketa-lanetarako material txikia: bitsaderak, armiarmak, espatulak, etab. Lanabesak: labanak, kortxo-ateratzekoak, birringailuak, etab. Pastelgintzako lan-mahaia, behealdean edukiontziak eta tiraderak dituela Altzairu herdoilgaitzezko hartidura-berogailua, 12 erretilukoa Pastelgintzako material espezifikoa: espatulak, brotxak, mihiak, komalinak... Molde sorta. Sukaldeko balantza Zapor-poltsa handirako orga</p>

	<p>Irabiagailu-oragailua Sukaldeko robota. Lapikoak garbitzeko makina Segurtasun-ekipamenduak eta -bitartekoak.</p>
Jatetxeko eta tabernako lantegia	<p>Hotz-sorgailuak. Kafe-makina automatikoa. Irabiagailuak Zuku-makinak Izotza txikitzeko makinak Zukugailuak Kafe-errota: 1 kg-ko tobera, 0,33 ZP-ko motorra, eskuz pizteko sistema, dosi-erregulagailua eta -kontagailua, palanka bidezko dosifikagailua, kafe-prentsa, eta kafea biltzeko erretilua 75 bat koparako izozkailua, altzairu herdoilgaitzekoa; apal doigarriak, izotza automatikoki kentzeko aukera eta ur-lurrungailua ditu. Txigorgailua Plantxa Mikrouhin-labea Lan-mahaiak Eskuak garbitzeko konketa Orgak Apalak Kanpaiak Armairuak (eta alderantzizko barra) Hauetarako materiala: kafetegia, taberna, koktelgintza, otorduak, edariak, eta aretoa. Edalontziak garbitzeko makina. Segurtasun-ekipamenduak eta -bitartekoak.</p>

5.- Irakasleak.

5.1.- Sektore publikoan, lanbide-profilari lotutako lanbide-moduluak eman ahal izateko, hauek izango dira irakasleen espezialitateak:

LANBIDE-MODULUA	IRAKASLEEN ESPEZIALITATEA / BESTE BATZUK	IRAKASLEEN ESPEZIALITATEAREN KIDEGOA
3005. Bezeroentzako arreta	<p>Sukaldaritza eta gozogintza Jatetxe-arloko zerbitzuak Merkataritzako prozesuak Irakasle espezialista, bidezkoa bada</p>	<p>Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak</p>

3034. Aurretiazko elaborazioko oinarrizko teknikak 3035. Sukaldaritza-lanetako oinarrizko prozesuak 3036. Lehengaien hornikuntza eta kontserbazioa, eta lehengaiak manipulatzeko higiea. 3037. Oinarrizko zerbitzatzeko-teknikak 3038. Elikagaiak eta edariak prestatzeko oinarrizko prozesuak 3039. Cateringa eta taldeentzako materialak prestatzea eta muntatzea	Sukaldaritza eta gozogintza Jatetxe-arloko zerbitzuak Irakasle espezialista, bidezkoa bada	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
E800. Laneko prestakuntza eta orientabidea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Hezkuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Hezkuntzako irakasleak
	Sukaldaritza eta gozogintza. Jatetxe-arloko zerbitzuak. Irakasle espezialista, bidezkoa bada	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
3041. Lantokiko prestakuntza	Sukaldaritza eta gozogintza Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak

5.2.- Titulartasun pribatuko ikastetxeetan edo hezkuntzakoak ez diren administrazioen titulartasun publikoa dutenetan, titulazio hauek behar ditu lanbide-moduluak emateko:

LANBIDE-MODULUAK	TITULAZIOAK
3005. Bezeroentzako arreta 3034. Aurretiazko elaborazioko oinarrizko teknikak 3035. Sukaldaritza-lanetako oinarrizko prozesuak 3036. Lehengaien hornikuntza eta kontserbazioa, eta lehengaiak manipulatzeko higiea 3037. Oinarrizko zerbitzatzeko-teknikak 3038. Elikagaiak eta edariak prestatzeko oinarrizko prozesuak. 3039. Cateringa eta taldeentzako materialak prestatzea eta muntatzea E800. Laneko prestakuntza eta orientabidea 3041. Lantokiko prestakuntza	Lizentziaduna, ingeniaria, arkitektoa, edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide

5.3.- Titulartasun pribatuko ikastetxeetan edo hezkuntzakoak ez diren administrazioen titulartasun publikoa dutenetan, titulazio hauek beharko dira lanbide-moduluak emateko:

LANBIDE-MODULUAK	TITULAZIOAK
3005. Bezeroentzako arreta 3034. Aurretiazko elaborazioko oinarrizko teknikak 3035. Sukaldaritza-lanetako oinarrizko prozesuak 3036. Lehengaien hornikuntza eta kontserbazioa, eta lehengaiak manipulatzeko higiena 3037. Oinarrizko zerbitzatzeko teknikak 3038. Elikagaiak eta edariak prestatzeko oinarrizko prozesuak 3039. Cateringa eta taldeentzako materialak prestatzea eta muntatzea E800. Laneko prestakuntza eta orientabidea 3041. Lantokiko prestakuntza	Diplomaduna, ingeniari teknikoa edo arkitekto teknikoa edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide. Sukalde Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria, Jatetxe-arloko Zerbitzu Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria edo beste titulu baliokide batzuk

6.- Lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, haiek egiaztatu edo baliozkotzeko.

LANBIDE-MODULUAK	KONPETENTZIA-ATAL EGIAZTAGARRIAK
3034. Aurretiazko elaborazioko oinarrizko teknikak.	UCO255_1: Sukaldaritzako oinarrizko hornikuntza-, aurreelaborazio- eta kontserbazio-eragiketak egitea.
3035. Sukaldaritza-lanetako oinarrizko prozesuak.	UCO256_1: Sukaldaritzako elaborazioan laguntzea, eta prestatzea errazak egin eta
3036. Lehengaien hornikuntza eta kontserbazioa, eta lehengaiak manipulatzeko higiena.	UC0546_1: Elikagaien industriako ekipamenduetako eta instalazioetako nahiz ingurunea babesten laguntzeko ekipamenduetako eta
3037. Oinarrizko zerbitzatzeko teknikak.	UCO257_1: Janariak eta edariak zerbitzatzeko laguntzea.
3038. Elikagaiak eta edariak prestatzeko oinarrizko prozesuak.	UCO258_1: Oinarrizko hornikuntza-eragiketak egitea, eta edari errazak eta otordu bizkorak prestatzea eta aurkeztea
3039. Cateringa eta taldeentzako materialak prestatzea eta muntatzea.	UC1090_1: Catering zerbitzuetatik heldu diren salgaiak jasotzeko eta garbitzeko eragiketak
3005. Bezeroentzako arreta.	UC1329_1: Bezeroari arreta eta informazio operatibo, egituratu eta protokolarizatu ematea.

7.- Norgehiagoka egonez gero, titulu honek onarpenerako lehentasun-irizpideak aplikatzeko baimena ematen die erdi-mailako heziketa-ziklo hauetarako.

Titulu honek lehentasuna izango du lanbide-arlo hauetako erdi-mailako titulu guztietan onartzeko:

Ostalaritza eta Turismoa
 Elikagaien Industriak
 Irudi Pertsonala