

LANBIDE PROGRAMACIÓN
HEZIKETAKO ZIKLOEN DE LOS CICLOS FORMATIVOS
PROGRAMAZIOA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

OSTALARITZA
ETA TURISMOA

SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA

4. modulua: Pastelgintzako eta Gozogintzako Oinarrizko Prozesuak

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

LANBIDE HEZIKETAKO ZIKLOEN PROGRAMAZIOA
PROGRAMACIÓN DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

OSTALARITZA
ETA TURISMOA

SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA

4. modulua: Pastelgintzako eta Gozogintzako Oinarrizko Prozesuak

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

Lanbide Heziketako eta Etengabeko
Ikaskuntzako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN
Viceconsejería de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente

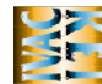
Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2009

Argitaraldia: 1.a, 2009ko urria

Egilea: Xabier Aretxederreta Solchaga

Argitaratzailea eta koordinazioa: Víctor Marijuán Marijuán
KOALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTUA
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL
www.kei-ivac.com



Diseinua eta diagramazioa: TRESEDETRES

L.G.: BI-2489-09



Iraupena: 165 ordu
UDen kopurua: 8

Esku artean duzun argitalpen hau lanean ari diren lankideek landu dute.

Edozein gairen programazioa oso lan pertsonala da, irakasle bakoitzaren esperientzian oinarritua eta, horrenbestez, subjektiboa. Premisa hori kontuan izanik, programazioa aztertzea eta egoki baderitzozu kontsultarako material gisa erabiltzea gonbidatzen zaitugu. Zure irakasle-lana bideratu dezakeen gida gisa ere baliagarria izan dakizuke.

Izan ditzakeen mugak aintzat hartu badira ere, heziketa-ziklo berrien OCDak abiapuntu izanik sortu eta diseinatu da, eta EAEn curriculum-diseinuaren eta irakaskuntza-programazioaren arloan indarrean dagoen legeria hartu da kontuan (otsailaren 26ko 32/2008 Dekretua).

Erabilgarria izan dakizun espero dugu, eta, aldi berean, egileek lan honetan egindako ahalegina eskertzen dugu.

AURKIBIDEA

	UNITATE DIDAKTIKOEN SEKUENTZIAZIOA ETA DENBORALIZAZIOA	04. or.
0	unitate didaktikoa: Moduluaren aurkezpena	05. or.
1	1. unitate didaktikoa: Pastelgintzako enpresaren ebaluazioa: makineria eta tresneria.	08. or.
2	2. unitate didaktikoa: Pastelgintzako ore harrotuak garatzea eta lantzea.	11. or.
3	3. unitate didaktikoa: Hostorea garatzea eta lantzea.	16. or.
4	4. unitate didaktikoa: Ore altxatuak garatzea eta lantzea.	20. or.
5	5. unitate didaktikoa: Pasta galdarraztatuak garatzea eta lantzea.	25. or.
6	6. unitate didaktikoa: Brisée- eta sablée-pastak garatzea eta lantzea.	30. or.
7	7. unitate didaktikoa: Kremak, betegarriak eta erdihotzak (mouseak eta bavaroisak) garatzea eta lantzea.	34. or.
8	8. unitate didaktikoa: Krema eta postre izoztuak garatzea eta lantzea.	39. or.

Unitate didaktikoen sekuentziazioa eta denboralizazioa

EDUKI MULTZOAK				UNITATE DIDAKTIKO SEKUENTZIATUAK	IRAUPENA
M1	M2	M3	M4		
X				UD 0: Moduluaren aurkezpena.	1 h.
				UD 1: Pastelgintzako enpresaren ebaluazioa: makineria eta tresneria.	3 h.
	X		X	UD 2: Pastelgintzako ore harrotuak garatzea eta lantzea.	25 h.
	X		X	UD 3: Hostorea garatzea eta lantzea.	25 h.
	X		X	UD 4: Ore altxatuak garatzea eta lantzea.	25 h.
	X		X	UD 5: Pasta galdarraztatuak garatzea eta lantzea.	25 h.
	X		X	UD 6: Brisée- eta sablée-pastak garatzea eta lantzea.	23 h.
			X	UD 7: Kremak, betegarriak eta erdihotzak (mouse eta bavaroisak) garatzea eta lantzea	23 h.
			X	UD 8: Crema eta postre izoztuak garatzea eta lantzea.	15 h.
GUZTIRA					165 h.

1. multzoa: Jatetxe-arloko enpresak antolatzea.
2. multzoa: Elikagaien oinarrizko propietate dietetikoak eta nutrizionalak interpretatzea.
3. multzoa: Elikagaien oinarrizko eskaintza gastronomikoak zehaztea.
4. multzoa: Eskaintzaren kostu globalak kalkulatzea.



0. unitate didaktikoa: MODULUAREN AURKEZPENA		Iraupena: 1 ordu			
<p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Moduluen garapeneren plangintza orokorra ezagutzea, baita taldeko kideak ere. 2. Irakasleak prestakuntza-prozesuaren kudeaketan aintzat hartu eta aplikatuko dituen irizpideak ulertzea. 3. Ikasleak moduluari dagokionez dituen eskubideak eta betebeharrak identifikatzea. 4. Moduluen unitate didaktikoen arteko eta moduluen eta beste moduluen arteko lotura nagusiak ulertzea. 5. Norberaren jakintzak identifikatzea, moduluan lotu behar diren jakintzei dagokienez. 					
EDUKIAK		Multzok			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Zikloko moduluen arteko eta zikloaren eta erreferente dituen kualifikazioen arteko loturak aztertzea. • Diziplinaren, metodologiaren, erlazioen eta antzeko beste gaien inguruan planteatzen diren alderdiak, arauak eta elementuak identifikatzea, eta euskarri egokian erregistratzea. 				
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Zikloa osatzen duten kualifikazioak eta moduluarekiko lotura. • Moduluen ekarpena zikloko helburuak lortzeko garaian. • Moduluen helburuak. • Modulu eta unitate didaktikoak ebaluatzeko irizpideak. 				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Taldeko kide guztiengan, baita irakaslearengan ere, desiragarriak diren portaeren inguruan adostasuna lortzearen garrantzia baloratzea. • Moduluen garapenean jarraitu beharreko arauak eta irizpideak. 				



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Ikasleen eta irakaslearen aurkezpena.	1	10 m.	X	X	Irakasleak eta ikasleek nor bere burua aurkeztuko dute. Irakasleak iradokiko ditu aurkezpenean interesgarriak izan daitezkeen alderdiak, eta informazio bat edo bestea ematea hautazkoa izango da.	Helburua da hasierako ezagutza lortzea eta gizarte-oztopoak haustea, taldeko kideen arteko komunikazioa erraztearren. Aurreko ikasturtetik sortutako taldea denean, ez da jarduera hau beharrezkoa izango.	Ez da bitarteko berezirik behar.
J2 Programazioa osatzen duten elementuen aurkezpena.	2-4	10 m.	X	X	Irakasleak programazioa osatzen duten elementuak, ordutegiak eta abar aurkeztuko ditu, eta, horretarako, eskema bat erabiliko du edo baliabide informatiko bidezko aurkezpena egingo du.	Ikasleek moduluaren gaiaren programazioari, egiturari, loturei, denborari eta iraupenei buruzko ikuspegi orokorra jaso beharko dute, besteak beste.	Arbela. Power Point-eko aurkezpena edo antzekoa. Kronogramak. Informazioa duten fotokopiak.
J3 Prestakuntza-prozesuaren kudeaketa gidatuko duten irizpideen eta arauen aurkezpena.	2-3	10 m.	X	X	Irakatsi eta ikasteko prozesua kudeatzeko erabiliko diren askotariko irizpideak ezagutaraziko ditu irakasleak. Gardenkiez edo beste elementu batzuek lagundutako ahozko azalpena erabiliko du. Hortaz, azterketak zuzentzeko eta ebaluatzeko irizpideak, barne-erregimeneko araudia, diziplina-erantzukizunak, eta abar azalduko ditu. Zalantza guztiak argitzeko denbora-tartea zabalduko da.	Horrela, ikasleek ikasketa, gizarte eta harremanen arloko esparrua ezagutu eta ulertuko dute, eta arauzko esparru horretara moldatu ahal izango dute haien jarduna.	Ikasgelan edo lantegi-ikasgelan egin daiteke jarduera, eta ez da baliabide berezirik behar.



<p>J4-E1 Egin beharreko lanbide-moduluaren gainean ikasleek aurretik dituzten ezagupenen identifikazioa.</p>	<p>5</p>	<p>30 m.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>Jarduera hori elkarriketaren bidez garatu ahal izango da, baita ikasleek erantzun beharreko irakaslearen galderen bidez, edo, bestela, ondorio horretarako prestatutako galdera irekien bidez edo erantzun anitzeko galderak dituen galdera sorta baten bidez.</p>	<p>Moduluan garatuko diren edukiei dagokienez, ikasleen abiapuntuko jakintza-maila ezagutu nahi da. Abiapuntuko jakintza hori ezagutzeak programazioa berregituratzeko eta taldearen eta gizabanakoen errealitatera egokitzeko aukera emango dio irakasleari.</p>	<p>Galdera sortak.</p>
<p>OHARRAK</p>							
<ul style="list-style-type: none"> Nahikoa izango da J1 jarduera moduluetakoren batean egitea. Zikloko taldeak adostu beharko du zein modulutan egingo den. J4 jarduera mantendu ahal izango da, nahiz eta unitate didaktikoetako bakoitzean hasierako ebaluazioa barnean hartzen duen jarduera egin. Bi jarduera horiek bateragarriak eta osagarriak izango dira beti. Aurretiazko jakintzetarako lehen hurbilketa izan daiteke, ondoren, unitate bakoitzean abiapuntuko jakintza horretan gehiago sakontzeko. Modulu honen unitate didaktikoetan, jarduerak irakatsi eta ikastekoak (J) edo ebaluaziokoak (E) izan daitezke. Zenbaitetan, jarduera bera, irakatsi eta ikastekoa ez ezik, ebaluaziokoa ere izan daiteke. Halakoetan, jarduera hori (Jn-Em) gisa adieraziko da eta hiru motak bilduko ditu. J-en zenbakikuntza (n) eta E-ena (m) elkarrekiko independenteak dira. 							

1. unitate didaktikoa: PASTELGINTZAKO ENPRESAREN EBALUAZIOA: MAKINERIA ETA TRESNERIA

Iraupena: 3 ordu

Pastelgintzako eta gozogintzako elaborazio-tresneriak prest jartzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Produktioarekin lotutako dokumentuetan jasotako informazioa interpretatzea.
2. Egin behar den elaborazio motaren arabera beharrezkoak diren lanabesak, erremintak eta tresneria identifikatzea.
3. Makineria abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egitea.
4. Pastelgintzan eta gozogintzan erabiltzeko lehengai espezifikoak, horien ezaugarriak eta aplikazio ohikoenak ezagutzea.
5. Lehengaiak eskatzea eta langunera eramatea eta langunea prestatzea, ezarritako prozedurei jarraiki.
6. Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
7. Horren beharra duten lehengaiak lehengoratzeko premiak hautematea.
8. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Makineria abiarazteko eragiketak ezarritako prozedurei jarraituz egitea. • Lehengaiak eskatzea eta langunera eramatea eta langunea prestatzea. • Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Lehengai espezifikoak ezagutzea. 	X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Lehengai hornitzeko eta horiek banatzeko prozesuak. • Egin behar den elaborazio motaren arabera beharrezkoak diren lanabesak, erremintak eta tresneria. • Pastelgintzan eta gozogintzan erabiltzeko lehengai espezifikoak; horien ezaugarriak eta aplikazio ohikoenak. 	X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sektoreko jøerei behatzeko eta informazioa biltzeko interesa izatea. • Antolamendu-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea. • Aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.jardunbide gisa baloratzea 	X			



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J0 UDaren aurkezpena.	1,2,3	0,5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Gaia antolatze honako galderak egingo ditu: Zer da pastelgintzako lantegia? Pastelgintzako lantegian zer tresna edo erreminta erabiltzen dira? Galderen bidez ikasleen gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela, aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi berean, industria-pastelgintzaren eta bestelako industriaren arteko oinarrizko desberdintasunei buruzko sarrera gisa erabili nahi da, baita bertan aurki daitezkeen makineria eta lanabesei buruzko sarrera gisa ere.	Ikasleek aurretiazko ezagupenak azalera ditzaten, eta horien eta ikasi beharreko ezagupenen arteko loturak ezar ditzaten. Zikloa osatzen duten gainerako moduluei dagokienez modulua zeharkakotasuna ezagutzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J1 Pastelgintzako lantegi baten banaketari eta ekipamenduari buruzko hasierako azalpena.	1,2,3	0,5 h	X		Pastelgintzako lantegi batek eduki behar dituen makinak, eta horien banaketa eta ezaugarri teknikoak azaldu beharko dira. Kasuak kasu makineria hori behar bezala erabiltzeko azalpenak ere emango dira.	Leku fisikoarekin, makineriarekin eta horien oinarrizko kontzeptuekin lehen harremana izateko.	Lantegiko makineria eta ontziteria. Espazioen banaketa eta erregelamentazio higienikoa eta sanitarioa.
J2 Pastelgintzako lantegi batean ontziteria, lanabesak, erremintak eta makineria txikia erabiltzeari buruzko hasierako azalpena.	1,2,3,4	0,3 h	X		Erabili beharreko lanabesak eta erremintak azalduko dira. Kasu jakin bakoitzean horiek behar bezala eta segurtasun- eta osasun-araudiaren arabera erabiltzeari buruzko azalpena ere emango da.	Elementu bakoitzaren identifikazio zuzena garatzeko eta, horrela, horren erabilerarekin lotu ahal izateko. Segurtasun- eta osasun-araudia aplikatzeko.	Lantegiko makineria, tresneria eta ontziteria.



J3 Lehengai espezifikoak erabiltzeari buruzko hasierako azalpena.	4,5,6,7,8	0,3 h	X		Pastelgintzako lantegi batean erabiltzen diren lehengai nagusiak azalduko dira. Horien ezaugarri nagusiak argituko dira. Gainera, antzeko lehengai motekin hautematen diren desberdintasunik adierazgarrienak behatuko dira. Esate baterako irin makalaren eta irin sendoaren bitartez, eta hainbat azukre, legamia eta abarren bitartez.	Pastelgintzako lantegi batean erabiltzen den lehengairik ohikoena eta espezifikoena ezagutzeko. Kasuak kasu lehengai horien ezaugarri nagusiak ezagutzeko.	Lehengai espezifikoen zerrenda.
J4 Makineria, lanabesak eta erremintak abian jartzeko, funtzionatzeko eta mantentzeko jarraitu beharreko prozesuaren erakustaldia.	1,2,3,4,8	0,3 h	X		Irakasleak lanerako makina eta erreminta bakoitza nola jarri behar den abian eta nola erabili behar den erakutsiko du, eta horien mantentze zuzena azalduko du.	Jarraitu beharreko prozesua eta erabili beharreko prozedurak ezagutzeko eta ulertzeko.	Lantegiko makineria, tresneria eta ontziteria.
J5-E1 Makineria eta lanabesak erabiltzeari buruzko praktika autonomoa eta ebaluatzailea.	1,2,3,4,8	1 h	X	X	Ikasleak jasotako azalpenen arabera erabili beharko du makina eta erreminta bakoitza.	Jakintzak behar bezala aplikatzen diren egiaztatzeko eta, beharrezkoa bada, zuzentzeko.	Lantegiko makineria, tresneria eta ontziteria.
OHARRAK							



2. unitate didaktikoa: PASTELGINTZAKO ORE HARROTUAK GARATZEA ETA LANTZEA

Iraupena: 25 ordu

IE2: Aplikazio ugari oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osaera justifikatzen du.

IE4: Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Ore harrotu motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatzea eta ezaugarritzea.
2. Ore harrotuak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritzea.
3. Ore harrotuak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak bereiztea eta gauzatzea.
4. Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
5. Hainbat motatako ore harrotuak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.
6. Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arte hotzeko tratamendu bidez kontserba daitezkeen oreak identifikatzea.
7. Lortutako ore harrotuen ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.
8. Lortu beharreko produktuaren arabera behar diren formak eta tamainak dituen moldean isurtzea oreka.
9. Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatzea.
10. Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
11. Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.
12. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzok			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Ore harrotuak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak. • Prozesuak garatzeko eta produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Hainbat ore harrotu mota ezarritako prozedurei jarraiki egitea. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea. • Ore harrotuak amaitzeko edo akabera emateko teknikak erabiltzea. • Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. • Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea. 		X X X X X X		

KONTZEPTUZKOAK					<ul style="list-style-type: none"> • Espezifikotasunen eta aplikazioen araberako ore harrotu motak, hala nola lurrunean erretako bizkotxoak, Genoakoak, magdalenak edo melindreak. • Ore harrotuak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak. • Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, eta osagarriak. • Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesuak; oreak desizoztea. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak. 	X	X	X	X	X	X
JARRERAZKOAK					<ul style="list-style-type: none"> • Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeta. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. • Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea. 	X	X	X			
JARDUERA					METODOLOGIA					BALIABIDEAK	
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota		Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den			
				Ir.	Ik.						
JO UDaren aurkezpena.		1,2,3,4	0.5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Gaia antolatzeke honako galderak egingo ditu: Zer da ore harrotua? Zer motatako bizkotxoak ezagutzen dituzu? Bizkotxoak lantzeko zer lanabes edo erreminta ezagutzen duzu? Galderen bidez ikasleen gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela, aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi	Modulua osatzen duten beste unitate didaktikoei dagokienez unitate didaktikoaren zeharkakotasuna behatzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.			



					berean, ore harrotuei, horien elaborazioari eta horien motei buruzko sarrera gisa erabili nahi da.		
J1 Ore harrotuari buruzko irakaslearen hasierako azalpena, eta ore harrotua egiteko metodo eta prozesuei (isurketari, laberatzeari) eta horretarako beharrezkoak diren elementuei buruzko azalpena.	1,2,3,4	2,5 h	X		Arrautzez, irinez eta azukreez osatutako ore irabiatuta, orearen bolumena gehitzen dela eta, labean erretzean, are gehiago hazten dela azalduko du irakasleak. Isurtzeko teknika azaldu eta arrazoitu beharko da. Oinarrizko ore harrotuak elaboratzean erabiltzen diren elementu materialak eta teknologikoak identifikatuko dira.	Ikasleek ore harrotuaren prozesuaren funts teorikoa ezagutzeko. Ikasleek isurtzeko teknikaren zergatia ulertzeko. Ore harrotua elaboratzean erabiltzen diren materialak edo elementuak identifikatzeko.	Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J2 Bizkotxo sinplea egiteko fitxa azaltzea eta lantzea.	3,4,5,6,8	1 h	X		Irakasleak bizkotxo sinplea egiteko fitxa azaldu eta landuko du: osagaiak, makineria, lanabesak, prozesua.	Ikasleek bizkotxo sinple bat nola egiten den ikusteko: ore irabiatzeko modua, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, ore isurtzea eta amaieran laberatztea.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J3-E1 Bizkotxo sinple bat plaka batean eta molde biribil batean isurita egiteko praktika gidatua.	3,4,5,6,8	2 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak bizkotxo sinple bat egitea, isurketaren teknika erabiliz. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Isurketaren trebetasuna lortzen hasteko. Bizkotxo bat egitean, ore baten harroketan eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irabiatzea, isurtzea, eta laberatztearen denbora eta tenperatura.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J4 Bizkotxo sinple baten aldaerei eta aplikazioei buruzko azalpena: kakaoa dutenak, almendra dutenak, kokoa dutenak, ijito-besoa edo	1,2,3,4,7, 9,10,11,12	2 h	X		Irakasleak bizkotxo sinple baten aldaerak eta aplikazioak azalduko ditu, produkzio-fitxa gisa. Era berean, mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak	Bizkotxo sinple bat egitean egin daitezkeen aldaketak ezagutzeko eta aplikaziorik ohikoenak edo oinarrizkoenak jakiteko.	Produkzio-fitxak eta testu-liburu espezializatuak.



enborrak, Massini, Sacher, Oihan Beltza.					edo akaberek azaldu eta egingo ditu.		
J5-E2 Bizkotxo simple baten aldaeren eta aplikazioen praktika gidatuak: kakaoa dutenak, almendra dutenak, kokoa dutenak, ijito-besoa edo enborrak, Massini, Sacher, Oihan Beltza.	1,2,3,4,7,8,9,10,11,12	5 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak bizkotxo simple bat egitea, isurketaren teknika erabiliz. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberek egingo ditu ikasleak. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Isurketaren trebetasuna lortzen hastea. Bizkotxo bat egitean, ore baten harroketan eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irabiatzea, isurtzea, eta laberatzearen denbora eta tenperatura.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautzak, irina, azukrea, almendrak, kakaoa, koko- eta almendra-txirbilak eta kremak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J6 Genoako bizkotxo, bizkotxo trinkotua, astuna eta lehorra egiteko fitxa azaltzea eta lantzea.	1,2,3,4,7,9,10,11,12	1 h	X		Irakasleak Genoako bizkotxo, bizkotxo trinkotua, astuna eta lehorra egiteko fitxa azaldu eta landuko du. Era berean, mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberek azaldu eta egingo ditu.	Ikasleek bizkotxo simple baten aldaerak nola egiten diren ikusteko: osagai nagusiak, irina eta koipeak aldatzea, ore irabiatzeko modua, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, ore isurtzea eta amaieran laberatzea.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J7-E3 Genoako bizkotxo, bizkotxo trinkotua, astuna eta lehorra egiteko praktika gidatuak.	1,2,3,4,7,8,9,10,11,12	4 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak Genoako bizkotxo, bizkotxo trinkotua, astuna eta lehorra egingo du. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberek egingo ditu ikasleak. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Bizkotxo simple baten aldaerarik adierazgarrienak lortzeko beharrezko trebetasun teknikoak buruzko ezagutzak lortzen hasteko. Bizkotxo baten aldaerak ikusteko: osagaien kantitateak, laberatzeko tenperatura eta denborak.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J8 Plum-cake gisako bizkotxoak, magdalenak, melindre errusiarrak eta kaputxinoak egiteko fitxa azaltzea eta lantzea.	1,2,3,4,7,9,10,11,12	1 h	X		Irakasleak plum-cake gisako bizkotxoak, magdalenak, melindre errusiarrak eta kaputxinoak egiteko fitxa azaldu eta landuko du. Era berean, mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberek azaldu eta egingo ditu.	Ikasleek bizkotxo simple baten aldaerak nola egiten diren ikusteko: osagai nagusiak, irina eta koipeak aldatzea, ore irabiatzeko modua, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, ore isurtzea eta amaieran laberatzea.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.



J9-E4 Plum-cake gisako bizkotxoak, magdalenak, melindre errusiarrak eta kaputxinoak egiteko praktika gidatua.	1,2,3,4,7,8,9,10,11,12	4 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak plum-cake gisako bizkotxoak, magdalenak, melindre errusiarrak eta kaputxinoak egingo ditu. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberak egingo ditu ikasleak. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Bizkotxo simple baten aldaerak lortzeko trebetasun teknikoak finkatzea. Bizkotxo baten aldaerak ikusteko: osagaien kantitateak, laberatzeko tenperatura eta denborak.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
E5 Produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ore harrotuak dituzten bizkotxoak egiteko praktika gidatua.	3,4,5,6,7,8,9,10,11,12	2 h		X	Irakasleak emandako produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ikasleak hainbat motatako bizkotxoak egingo ditu. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberak egingo ditu ikasleak.	Ore harrotu bat abiapuntu izanik hainbat motatako bizkotxoak lantzeko trebetasuna garatzeko eta baloratzeko, betiere horietako bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan izanik.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Kontrol-zerrendak.
OHARRAK							

3. unitate didaktikoa: HOSTOREA GARATZEA ETA LANTZEA

Iraupena: 25 ordu

IE2: Aplikazio ugari oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osaera justifikatzen du.

IE4: Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak::

1. Hostore motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatzea eta ezaugarritzea.
2. Hostorea lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritzea.
3. Hostoreak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak bereiztea eta gauzatzea.
4. Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
5. Hainbat motatako hostoreak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.
6. Hostoreen ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak baloratzea eta zuzentzeko neurriak identifikatzea.
7. Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatzea.
8. Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.
10. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Hostoreak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeke eta sekuentziatzeko lanak. • Prozesuak garatzeko eta produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Hainbat motatako hostoreak ezarritako prozedurei jarraiki egitea. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea. • Hostoreak amaitzeko edo akabera emateko teknikak erabiltzea. • Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. • Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea. 		X X		X X X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Hostore motak, zehaztasunen eta aplikazioen arabera, hala nola hostore alderantzikatua, hostore azkarra edo hostore-erdia. • Hostoreak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak. • Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak. 		X X		X



JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> • Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. • Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea. 					X	X	X
JARDUERA				METODOLOGIA			BALIABIDEAK		
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den		
			Ir.	Ik.					
J0 UDaren aurkezpena.	1,2,3,4	0.5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Gaia antolatzeko honako galderak egingo ditu: Zer da hostorea? Zer motatako hostoreak ezagutzen dituzu? Hostoreak lantzeko zer lanabes edo erreminta ezagutzen duzu? Galderen bidez ikasleen gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela, aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi berean, hostoreei, horien elaborazioari eta horien motei buruzko sarrera gisa erabili nahi da.	Modulua osatzen duten beste unitate didaktikoei dagokionez unitate didaktikoaren zeharkakotasuna behatzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.		
J1 Hostoreari buruzko irakaslearen hasierako azalpena, eta ore harrotua egiteko metodo eta prozesuei (oratzeari, zabaltzeari) eta horretarako beharrezkoak diren elementuei buruzko azalpena.	1,2,3,4	1,5 h	X		Irakasleak, hostore gisa ezagutzen den produktu laminatua sortzeko, gurinez, irinez, urez eta gatzez osatutako ore nola oratu eta zabaldu behar den eta sortzen den ore labe nola erre behar den azalduko du. Oratzeko eta zabaltzeko teknikak azaldu	Ikasleek hostorea sortzeko prozesuaren funts teorikoa ezagutzeko. Ikasleek oratzeko eta zabaltzeko tekniken zergatia jakiteko. Hostorea elaboratzean erabiltzen diren materialak edo elementuak	Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.		



					eta arrazoituko ditu. Horrez gain, hostoreak egiteko erabiltzen diren elementu materialak eta teknologikoak identifikatuko ditu.	identifikatzeko.	
J2 Oinarrizko hostorea baten produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak hostore sinplea edo oinarrizkoa egiteko fitxa azaldu eta landuko du: osagaiak, makineria, lanabesak, prozesua.	Ikasleek hostore sinple bat nola egiten den ikusteko: orea oratzeko eta zabaltzeko modua, tolestatzeko modua, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, eta amaieran laberatztea.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura eta gatza. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J3-E1 Hostore sinple edo oinarrizko bat plaka batean eta molde biribil batean egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	2 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak oinarrizko hostorea egingo du. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Oreak oratzeko eta zabaltzeko trebetasunak eskuratzen hasteko. Hostorea lortzeko oreka oratzean eta zabaltzean eragina duten faktoreen garrantziaz ohartzeko: koipea gaineratzea, orearen elastikotasuna, tolesturen kopurua eta motak.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura eta gatza. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J4 Hostore sinple baten oinarrizko produktuei eta aplikazioei buruzko azalpena (croissantak, bolobanak, bandak, kainak, bouchéak).	2,3,4,7,8,9 10	2 h	X		Irakasleak oinarrizko hostore baten aldaerak eta aplikazioak azalduko ditu, produkzio-fitxa gisa. Era berean, mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberak azaldu eta egingo ditu.	Oinarrizko hostore bat abiapuntu izanik lor daitezkeen produkturik ohikoenak, hots, aplikaziorik ohikoenak eta oinarrizkoenak ezagutzeko.	Produkzio-fitxak eta testu-liburu espezializatuak.
J5-E2 Hostore sinple baten oinarrizko produktuen eta aplikazioen praktika gidatua (croissantak, bolobanak, bandak, kainak, bouchéak).	2,3,4,7,8,9, 10	6 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak oinarrizko hostore baten aldaerak eta aplikazioak landuko ditu. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberak egingo ditu ikasleak. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak	Askotariko produktuak lortzeko hainbat ebakidura, zabaltze eta akaberetako trebetasunak eskuratzen hasteko.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza eta askotariko kremak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.



					zuzenduko ditu.		
J6 Hostore alderantzikatuaren, hostore azkarraren eta hostore-erdiaren produkzio fitxa azaltzea eta lantzea.	1,2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak hostore alderantzikatu, hostore azkarra eta hostore-erdiaren produkzio fitxa azaldu eta landuko du.	Oinarrizko hostore baten hainbat aldaera nola egiten den ikasteko: prozesuaren aldaketa oratzeari, tolesturei, kantitateei eta erretze-denborari dagokionez.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J7-E3 Hainbat hostore moten praktika gidatuak (hostore alderantzikatu, hostore azkarra eta hostore-erdia).	2,3,4,5, 7,8,9, 10	6 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak hainbat motatako hostoreak landuko ditu. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak edo akaberak egingo ditu ikasleak. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Hainbat motatako hostoreak lortzeko egin beharreko ebakidura, zabalte, tolestura, kantitate, erretze-denbora eta akaberen gaineko trebetasuna eta ezagupena eskuratzen hasteko.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
E4 Hostoreak abiapuntu izanik askotariko produktuak egiteko praktika autonomoa.	1,2,3,4,5,6,7, 8,9,10	2 h		X	Irakasleak emandako produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ikasleak hainbat motatako hostoreak egingo ditu. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak eta akaberak edo produktuak egingo ditu ikasleak.	Hainbat hostore abiapuntu izanik hainbat motatako produktuak lantzeko trebetasuna garatzeko eta baloratzeko, betiere horietako bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan izanik.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Kontrol-zerrendak.
OHARRAK							

4. unitate didaktikoa: ORE ALTXATUAK GARATZEA ETA LANTZEA

Iraupena: 25 ordu

IE2: Aplikazio ugariko oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osaera justifikatzen du.

IE4: Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Ore altxatu motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatzea eta ezaugarritzea.
2. Ore altxatuak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritzea.
3. Ore altxatuak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak bereiztea eta gauzatzea.
4. Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
5. Hainbat motatako ore altxatuak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.
6. Ore altxatuen ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak baloratzea eta zuzentzeko neurriak identifikatzea.
7. Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatzea.
8. Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.
10. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Ore altxatuak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak. • Prozesuak garatzeko eta produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Hainbat motatako ore altxatuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea. • Ore altxatuak amaitzeko edo akabera emateko teknikak erabiltzea. • Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. • Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea. 	X X X X			X X X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Ore altxatu motak, espezifikotasunen eta aplikazioen arabera, hala nola briochea, ensaimada, savarin/baba, croissant-a. • Ore altxatuak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak. • Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak. 	X X X			X



JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> • Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. • Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea. 					X	X	X
JARDUERA				METODOLOGIA			BALIABIDEAK		
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikatuak	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den		
			Ir.	Ik.					
J0 UDaren aurkezpena.	1,2,3,4	0.5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Gaia antolatzeke honako galderak egingo ditu: Zer da ore altxatua? Zer motatako ore altxatuak ezagutzen dituzu? Ore altxatuak lantzeko zer lanabes edo erreminta ezagutzen duzu? Galderen bidez ikasleek gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela, aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi berean, ore altxatuei, horien elaborazioari eta horien motei buruzko sarrera gisa erabili nahi da.	Modulua osatzen duten beste unitate didaktikoei dagokionez unitate didaktikoaren zeharkakotasuna behatzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.		
J1 Ore altxatuari, horren osagaiei eta ore hori egiteko prozesuei buruzko hasierako azalpena (oratzea, legamia erabiltzea, bolak egitea).	1,2,3,4	0,5 h	X		Irakasleak gurinez, irinez, arrautzez, legamiaz eta gatzez osatutako ore produktu jakin batzuk sortzeko nola oratu eta zabaldu behar den eta sortzen den ore laberako molde edo plaketan nola erre behar den azalduko du. Oratzeko, legamia gaineratzeko eta bolak egiteko teknikak azaldu eta arrazoituko ditu. Horrez gain, ore altxatuak egiteko erabiltzen	Ikasleek ore altxatua sortzeko prozesuaren funts teorikoa ezagutzeko. Ikasleek oratzeko eta bolak egiteko tekniken zergatia jakiteko. Ore altxatua elaboratzean erabiltzen diren materialak edo elementuak identifikatzeko.	Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.		



					diren elementu materialak eta teknologikoak identifikatuko ditu.		
J2 Ore altxatua egiteko osagairik adierazgarrienei (irin sendoari eta legamiei) buruzko azalpena eta analisisa.	3	1 h	X		Irakasleak irin sendoa azaldu eta aztertuko du, hau da, irin mota hori zergatik erabiltzen den argituko du (ura xurgatzeko ahalmen handiagoa, gluten eduki handiagoa –orea altxatzea errazten du–, ore elastikoagoak lortzeko aukera). Irakasleak ore altxatuetan erabiltzen diren legamia motak, horien ezaugarri nagusiak eta erabiltzeko moduak azaldu eta aztertuko ditu.	Ore altxatuak egitean, irin makalaren ordean irin sendoak zergatik erabiltzen diren jakiteko. Ikasleek ore altxatuen elaborazioan zer legamia mota erabiltzen den jakiteko.	Testu-liburuak. Web-orri espezializatuak. Lehengaiak, hala nola irin sendoa, irin makala, eta legamia trinkotuak eta lehorrak.
J3 Briochea egiteko ore altxatuaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak brioche simple baterako ore altxatua egiteko fitxa azaldu eta landuko du: osagaiak, makineria, lanabesak, prozesua.	Ikasleek brioche simple bat nola egiten den ikusteko: orea egiteko modua, legamia gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, eta amaieran laberatztea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J4-E1 Briochea egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	3 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak briochea egingo du. Irakasleak prozesuan ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Oreak oratzeko eta zabaltzeko trebetasunak eskuratzen hasteko. Brioche baterako orea egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irina bahetzea, legamia gaineratzea, orearen elastikotasuna finkatzea, gurina gaineratzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J5 Brioche gazia eta ensaimada egiteko ore altxatuaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak brioche gazi baterako ore altxatua egiteko fitxa azaldu eta landuko du: osagaiak, makineria, lanabesak, prozesua. Era berean, irakasleak ensaimada baterako ore altxatua egiteko fitxa azaldu eta landuko	Ikasleek brioche gazia nola egiten den ikusteko: orea egiteko modua, legamia gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, eta amaieran laberatztea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta



					du: osagaiak, makineria, lanabesak, prozesua.	Ikasleek ensaimada bat nola egiten den ikusteko: orea egiteko modua, legamia gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, eta amaieran laberatztea.	ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J6-E2 Brioche gazia eta ensaimada egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	6 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak brioche gazi bat eta ensaimada bat egingo du. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Oreak oratzeko eta zabaltzeko trebetasunak eskuratzen hasteko. Brioche gazi baterako eta ensaimada baterako orea egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irina bahetzea, legamia gaineratzea, orearen elastikotasuna finkatzea, gurina gaineratzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J7 Savarin/baba eta croissant bat egiteko ore altxatuaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak savarin/baba baterako ore altxatua egiteko fitxa azaldu eta landuko du: osagaiak, makineria, lanabesak, prozesua. Era berean, irakasleak croissant baterako ore altxatua egiteko fitxa azaldu eta landuko du: osagaiak, makineria, lanabesak, prozesua.	Ikasleek savarin/baba nola egiten den ikusteko: orea egiteko modua, legamia gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, eta amaieran laberatztea. Ikasleek croissant bat nola egiten den ikusteko: orea egiteko modua, legamia gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plaka edo moldea, eta amaieran laberatztea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J8-E3 Savarin/baba eta croissant bat egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	6 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak savarin/baba eta croissant bat egingo du. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Oreak oratzeko eta zabaltzeko trebetasunak eskuratzen hasteko. Savarin/baba baterako eta croissant baterako ore egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irina bahetzea, legamia gaineratzea, orearen elastikotasuna	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.



						finkatzea, gurina gaineratzea, eta bolak egitea.	
E4 Ore altxatuak abiapuntu izanik askotariko produktuak egiteko praktika autonomoa.	1,2,3,4,5,6,7, 8,9,10	2 h		X	Irakasleak emandako produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ikasleak ore altxatuetan oinarritutako hainbat motatako produktuak egingo ditu. Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak eta akaberak edo produktuak egingo ditu ikasleak.	Hainbat ore altxatu abiapuntu izanik hainbat motatako produktuak lantzeko trebetasuna garatzeko eta baloratzeko, betiere horietako bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan izanik.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Kontrol-zerrendak.
OHARRAK							

5. unitate didaktikoa: PASTA GALDARRAZTATUAK GARATZEA ETA LANTZEA

Iraupena: 25 ordu

IE2: Aplikazio ugariko oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osaera justifikatzen du.

IE4: Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Pasta galdarraztatu motak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatzea eta ezaugarritzea.
2. Pasta galdarraztatuak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritzea.
3. Pasta galdarraztatuak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak bereiztea eta gauzatzea.
4. Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
5. Hainbat motatako pasta galdarraztatuak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.
6. Pasta galdarraztatuen ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak baloratzea eta zuzentzeko neurriak identifikatzea.
7. Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatzea.
8. Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.
10. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta galdarraztatuak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak. • Prozesuak garatzeko eta produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Hainbat motatako pasta galdarraztatuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea. • Pasta galdarraztatuak amaitzeko edo akabera emateko teknikak erabiltzea. • Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. • Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea. 		X X		X X X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Hainbat motatako pasta galdarraztatuak, espezifikotasunen eta aplikazioen arabera, hala nola choux-ak, kruxpetak, txurroak, porrak, Saint Honore tartak. • Pasta galdarraztatuak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak. • Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, 		X X		

	<ul style="list-style-type: none"> osagarriak. Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak. 					X		X
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzea. Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea. Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea. 					X		
JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo duzun edo duten Jarduera mota	Helburu inplikatuak	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J0 UDaren aurkezpena.	1,2,3,4	0,5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Gaia antolatze honako galderak egingo ditu: Zer da pasta galdarraztatua? Zer motatako pasta galdarraztatuak ezagutzen dituzu? Pasta galdarraztatuak lantzeko zer lanabes edo erreminta ezagutzen duzu? Galderen bidez ikasleen gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela, aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi berean, pasta galdarraztatuei, horien elaborazioari eta horien motei buruzko sarrera gisa erabili nahi da.	Modulua osatzen duten beste unitate didaktikoei dagokionez unitate didaktikoaren zeharkakotasuna behatzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.	
J1 Pasta galdarraztatuari, horren osagaiei eta egiteko prozesuei buruzko hasierako azalpena (oratzea, arrautza gaineratzea, isurtzea, laberatzea eta frijitzea).	1,2,3,4	1,5 h	X		Irakasleak gurinez, irinez, arrautzez, azukrez eta gatzez osatutako orea produktu jakin batzuk (choux-ak, errelanpagoak, kruxpetak, txurroak, porrak, Saint Honore tartak eta croquemboucheak) sortzeko nola oratu eta landu behar den eta sortzen den orea nola isuri eta erre	Ikasleek galdarraztatzeko orea sortzeko prozesuaren funts teorikoa ezagutzeko. Ikasleek pasta galdarraztatuak sortzeko orea lantzeko tekniken zergatia ulertzeko.	Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.	

					edo frijitu behar den azalduko du. Oratzeko, oinarriko oreari arrautza gaineratzeko, labertzeko eta frijitzeko teknikak azaldu eta arrazoituko ditu. Horrez gain, ore galdarraztatuak egiteko erabiltzen diren elementu materialak eta teknologikoak identifikatuko ditu.	Pasta galdarraztatuak elaboratzean erabiltzen diren materialak edo elementuak identifikatzeko.	
J2 Profiteroleak egitean, galdarraztatzeko orearen produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak labean galdarraztatzeko eta ondoren plakan isuri eta profiteroleak edo txutxitoak lortzeko orearen produkzio-fitxa azaldu eta landuko du.	Ikasleek profiteroleak nola egiten diren ikusteko: ore egiteko modua, arrautzak gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plakan isurtzea eta amaieran laberatztea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J3-E1 Profiteroleak egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	3 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak profiteroleak egingo ditu. Irakasleak prozesuan ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Ore galdarraztatuak oratzeko eta isurtzeko trebetasunak berresteko. Profiteroleetarako ore egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irina bahetzea, arrautzak gaineratzea, orearen elastikotasuna, isurtzea eta laberatztea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J4 Kruxpetak, porrak eta errelanpagoak egitean, galdarraztatzeko orearen produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak labean galdarraztatzeko eta ondoren plakan isuri eta errelanpagoak lortzeko orearen produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Era berean, irakasleak kruxpetak, txurroak edo porrak lortzeko frijitu beharreko orearen produkzio-fitxa azaldu eta landuko du.	Ikasleek errelanpagoak nola egiten diren ikusteko: ore egiteko modua, arrautzak gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plakan isurtzea eta amaieran laberatztea. Halaber, ikasleek kruxpetak eta porrak nola egiten diren ikusteko: ore egiteko modua, legamia	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.



						gaineratzea, olio berotzea eta frijitzea.	
J5-E2 Kruxpetak, porrak edo txurroak eta errelanpagoak egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	6 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak kruxpetak, porrak edo txurroak eta errelanpagoak egingo ditu. Irakasleak prozesuan ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Ore galdarraztatuak oratzeko eta isurtzeko trebetasunak berresteko. Kruxpetetarako, txurroetarako edo porretarako orearen eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irina bahetzea, arrautzak gaineratzea, orearen elastikotasuna finkatzea, olioaren tenperatura egiaztatzea eta frijitzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J6 Croquembouchea edo Saint Honore tartak egitean, galdarraztatzeko orearen produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6 7,8,9,10	2 h	X		Irakasleak croquembouchea edo una Saint Honore tarta muntatzeko produkzio-fitxa azaldu eta landuko du.	Ikasleek txutxitoak oinarri dituzten tartak nola egiten diren ikasteko: txutxitoak karameluarekin lotzeko modua, tartei forma konikoa edo zilindrikoa emateko modua eta amaierako dekorazioa egitea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J7-E3 Croquembouchea edo Saint Honore tartak egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6 7,8,9,10	6 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak croquembouchea edo Saint Honore tartak egingo du. Irakasleak prozesuan ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Ore galdarraztatuak oratzeko eta isurtzeko trebetasunak berresteko. Karameluarekin lotutako txutxitoak oinarri dituzten tarta konplexuak egiteko trebetasunak eskuratzeko.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
E4 Galdarraztatzeko orearen abiapuntu izanik askotariko produktuak egiteko praktika autonomoa.	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	2 h		X	Irakasleak emandako produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ikasleak galdarraztatzeko oreetan oinarritutako hainbat motatako produktuak egingo ditu.	Hainbat ore galdarraztatu abiapuntu izanik hainbat motatako produktuak lantzeko trebetasuna garatzeko eta baloratzeko, betiere	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria.



					Mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak eta akaberek edo produktuak egingo ditu ikasleak.	horietako bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan izanik.	Kontrol-zerrendak.
OHARRAK							

6. unitate didaktikoa: BRISÉE ETA SABLÉE PASTAK GARATZEA ETA LANTZEA

Iraupena: 23 ordu

IE2: Aplikazio ugariko oreak eta pastak lortzen ditu eta horien osaera justifikatzen du.

IE4: Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Brisée- eta sablée-pastak beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatzea eta ezaugarritzea.
2. Brisée- eta sablée-pastak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritzea.
3. Brisée- eta sablée-pastak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak bereiztea eta gauzatzea.
4. Prozesuak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
5. Hainbat motatako brisée- eta sablée-pastak egiteko prozesuak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.
6. Brisée- eta sablée-pasten ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak baloratzea eta zuzentzeko neurriak identifikatzea.
7. Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak deskribatzea.
8. Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
9. Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.
10. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Brisée- eta sablée-pastak formulazioa errespetatuta egiteko prozesuaren faseak antolatzeko eta sekuentziatzeko lanak. • Prozesuak garatzeko eta produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Hainbat motatako brisée- eta sablée-pastak ezarritako prozedurei jarraiki egitea. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea. • Brisée- eta sablée-pastak amaitzeko edo akabera emateko teknikak erabiltzea. • Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. • Azken emaitzak baloratzea eta aplikatu daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea. 		X X X X		X X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Brisée- eta sablée-pasta motak, espezifikotasunen eta aplikazioen arabera, hala nola Quiche Lorraine, tarten edo tartaleten oinarriak, eta te-pastak. • Brisée- eta sablée-pastak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak. • Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak. 		X X X		X



JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> • Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. • Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea. 					X	X	X
JARDUERA				METODOLOGIA			BALIABIDEAK		
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den		
			Ir.	Ik.					
J0 UDaren aurkezpena.	1,2,3,4	0,5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Gaia antolatzeke honako galderak egingo ditu: Zer dira brisé- eta sablée-pastak? Zer motatako te-pasta edo tarta-oinarri ezagutzen dituzu? Pasta horiek lantzeko zer lanabes edo erreminta ezagutzen duzu? Galderen bidez ikasleen gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela, aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi berean, brisé- eta sablée-pastei, horien elaborazioari eta horien motei buruzko sarrera gisa erabili nahi da.	Modulua osatzen duten beste unitate didaktikoei dagokionez unitate didaktikoaren zeharkakotasuna behatzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.		
J1 Brisée- eta sablée-pastei, horien osagaiei eta egiteko prozesuei buruzko hasierako azalpena.	1,2,3,4	1,5 h	X		Irakasleak gurinez, irinez, arrautzez eta gatzez osatutako oreka oratu, landu eta laboratuta tarta-oinarriak –edo, beste osagai batzuk gaineratuta, te-pastak– nola egiten diren azalduko du. Tarta-oinarrien eta te-pasten arteko funtsezko aldeak argituko ditu: gai koipetsuen kopurua eta manipulatzeko modua. Irinari arrautza eta gurina gaineratzeko, orearekin bolak egiteko, oreka pausatzeko eta oreka zabaltzeko teknikak azaldu eta arrazoitu ditu. Horrez gain, brisé- eta sablée-pastak egiteko erabiltzen diren elementu materialak eta teknologikoak identifikatu ditu.	Ikasleek brisé- eta sablée-pasten prozesu teorikoaren funtsa ezagutzeko. Ikasleek te-pastetarako oreka lantzeko tekniken zergatia ulertzeko. Brisée- eta sablée-pasten elaborazioan erabiltzen diren materialak edo elementuak identifikatzeko.	Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.		



J2 Tarta eta tartaleten oinarriak prestatzean, brisé- eta sablée-pasta egiteko produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak brisé- eta sablée-pastaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Ondoren, tarta baterako oinarria eta tartaleta batzuk egingo ditu, guztiak laberatu ditu, eta emaitza aztertuko du.	Ikasleek brisé- eta sablée-pasta abiapuntu izanik tarta-oinarriak eta tartaletak nola egiten diren ikusteko: oreka egiteko modua, arrautzak gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, moldean jartzea eta amaieran laberatzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J3-E1 Tarta eta tartaletarako oinarriak egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	3 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak brisé- eta sablée-pastaren produkzio-fitxa abiapuntu izanik tarta-oinarria egingo du. Irakasleak prozesuan ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Brisé- eta sablée-pasta oratzeko eta isurtzeko trebetasunak berresteko. Tarta-oinarria lortzeko oreka egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irina bahetzea, arrautzak gaineratzea, oreka lantzea, zabaltzea eta laberatzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J4 Te-pastak egiteko sablée-pastaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	2 h	X		Irakasleak te-pastak lortzeko sablée-pastaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Tarta-oinarriak eta te-pastak egiteko sablée-pastaren desberdintasunik adierazgarrienak adieraziko ditu.	Ikasleek te-pastak nola egiten diren ikusteko: oreka egiteko modua, arrautzak gaineratzea, labearen beroketa prestatzea, plakan isurtzea eta amaieran laberatzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak, azukrea eta almendrak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J5-E2 Te-pastak egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	6 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak te-pastak egingo ditu. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Te-pastak egitean, oratzeko eta laberatzeko trebetasunak berresteko. Te-pastak lortzeko oreka egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irina bahetzea, orearen elastikotasuna finkatzea, oratzea, oreka zabaltzea, zatitzea, labearen temperatura finkatzea eta laberatzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.



J6 Euskal pastela edo quiche lorrainea edo limoi-tarta edo sagar-tarta egitean, briséé- edo sablée-pastaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6 7,8,9,10	2 h	X		Irakasleak sablée- edo briséé-pasta oinarri duten zenbait espezialitate muntatzeko produkzio-fitxa azaldu eta landuko du.	Ikasleak sablée- edo briséé-pasta oinarri duten tartak nola egiten diren ikasteko: hasierako muntaia, eta tarta horien arteko aldaerak.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta legamia. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J7-E3 Euskal pastela edo quiche lorrainea edo limoi-tarta edo sagar-tarta egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6 7,8,9,10	6 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak briséé- edo sablée-pasta oinarri duen tarta egingo du. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Sablée- edo briséé-pasta oinarri duten tartak egiteko trebetasuna berresteko. Tartak egiteko eta muntatzeko trebetasunak eskuratzeko.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, irina, ura, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
E4 Brisée- edo sablée-pastak abiapuntu izanik askotariko produktuak egiteko praktika autonomoa.	1,2,3,4,5,6, 7,8,9,10 Todos	2 h		X	Irakasleak emandako produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ikasleak briséé- edo sablée-pastetan oinarritutako hainbat motatako produktuak egingo ditu. Halaber, mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak eta akaberak edo produktuak egingo ditu ikasleak.	Hainbat briséé- edo sablée-pasta abiapuntu izanik hainbat motatako produktuak lantzeko trebetasuna garatzeko eta baloratzeko, betiere horietako bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan izanik.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Kontrol-zerrendak.

OHARRAK

7. unitate didaktikoa: KREMAK, BETEGARRIAK ETA ERDIHOTZAK (MOUSEAK ETA BAVAROISAK) GARATZEA ETA LANTZEA

Iraupena: 23 ordu

IE4: Bulegotikako datu-baseekin dokumentuak egiten ditu, eta eginkizun horretan datuak manipulatzeko eragiketak deskribatu eta aplikatzen ditu.
IE9: Aplikazioak erabiltzeko laguntza-teknikak aplikatzen ditu, eta eginkizun horretan gorabeherak identifikatu eta konpontzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

- Datu-base erlazionalen elementuak identifikatzea.
- Datu-basearen taulak erabiltzea (erregistroak txertatu, aldatu eta ezabatu).
- Biltegiatutako informazioaren gaineko bilaketak eta iragazketa.
- Erabiltzaile-eskuburuak erabiltzea aplikazioak erabiltzen irakasteko.
- Aplikazioak erabiltzeko aholku emateko teknikak aplikatzea.
- Informazioa babesteko eta berreskuratzeko beharrezkoak diren prozedurak aplikatzea.
- Baliabide erabilgarriak erabiltzea (dokumentazio teknikoak, lineako laguntzak, laguntza teknikoak, besteak beste) gorabeherari irtenbidea aurkitzeko.
- Gorabeherari denbora egokian eta espero den kalitate-mailarekin aurkitzea irtenbidea.

EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Elaborazio-prozesuetan fase guztiak antolatzea eta sekuentziazatzea. Hainbat krema, betegarri, bainu eta estalki mota ezarritako prozedurei jarraiki egitea. Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea. Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea. Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren ezaugarrien arabera gauzatzea. Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoak eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. 			X X X X	X X X X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Betegarri motak. Kremak, bainuak, estalkiak eta beste batzuk. Espezifikotasunak eta aplikazioak Esnegainak, pastel-kremak, estalki-txokolateak. Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak, irabiatuak eta bestelakoak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak. Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak. Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesuak; oreak desizoztea. Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak. 			X X X	X X X

JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzea. Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetz Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea. 							X	X	X
JARDUERA				METODOLOGIA				BALIABIDEAK			
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den				
			Ir.	Ik.							
J0 UDaren aurkezpena.	1,2,3,4	0.5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulu osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Gaia antolatzeke honako galderak egingo ditugu: Zer da pastelgintzako betegarria edo krema? Zer motatako krema edo betegarri ezagutzen dituzu? Kremak edo betegarriak lantzeko zer lanabes edo erreminta ezagutzen duzu? Galderen bidez ikasleen gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi berean, kremei eta betegarriei, horien elaborazioari eta horien motei buruzko sarrera gisa erabili nahi da.	Modulua osatzen duten beste unitate didaktikoei dagokionez unitate didaktikoen zeharkakotasuna behatzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.				
J1 Pastel-kremari eta krema ingelesari, horien osagaiei eta horiek egiteko prozesuei buruzko hasierako azalpena.	1,2,3,4,9, 10	0,5 h	X		Arrautzak irabiatuta eta irina edo maizena eta esnea gaineratuta pastel-krema edo krema ingelesa nola lortzen den azalduko du irakasleak. Bi krema horien arteko oinarrizko aldean azalpena egingo du: irin kopurua eta lantzeko modua. Arrautzei edo gorringoei irinak eta azukreak gaineratzeko, esnea gaineratzeko, oreka pausatzeke eta kontserbatzeke teknikak azaldu eta arrazoituko ditu. Horrez gain, pastel-krema edo krema ingelesa egiteko erabiltzen diren elementu materialak eta teknologikoak identifikatuko ditu.	Ikasleek pastel-kremaren prozesu teorikoaren funtsa ezagutzeko. Pastel-krema egiteko eta krema ingelesa egiteko desberdintasun teknikoaren zergatia ulertzeko. Pastel-krema edo krema ingelesa egiteko erabiltzen diren elementu materialak eta teknologikoak identifikatzeko.	Lehengaiak, hala nola arrautza, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.				

J2 Pastel-kremaren eta krema ingelesaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6, 9, 10	1 h	X		Irakasleak pastel-kremaren eta krema ingelesaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Ondoren, emaitzak aztertuko ditu. Izan ditzaketen aplikazioak emango ditu aditzera.	Ikasleek pastel-krema eta krema ingelesa nola egiten den ikusteko: prozesua, fekula gaineratzea, irabiatzea eta amaierako kontserbazioa.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, esnea, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J3-E1 Pastel-krema eta krema ingelesa egiteko praktika gidatua. Maskota-tarta egitea.	2,3,4,5,6, 11, 12	3 h	X	X	Irakasleak datu-base bat mantentzeko egin daitezkeen SQL eragiketak azalduko ditu: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Update.</i> • <i>Delete.</i> • <i>Insert.</i> Irakasleak eguneratzeko, txertatzeko eta ezabatzeko eragiketen suposizio praktikoak banatuko ditu. Ikasleek eragiketa horiek SQL lengoian kodetu beharko dituzte. Ondoren, eragiketa bakoitza egiaztatuko beharko dute.	Ikasleak datu-base erlazional bat mantentzeko eragiketekin ohitzeko. Ikasleak datu-base bat mantentzeko eragiketak egiteko trebetasuna lortzeko, eta burututako eragiketak egiaztatzeko gai izateko.	Arbela. Datu-baseen kudeatzailea.
J4 Goringo-kremaren eta gurin-kremaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6, 9, 10	1 h	X		Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak pastel-krema eta krema ingelesa egingo ditu. Maskota-tarta ere egingo du. Irakasleak prozesuan ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Pastel-krema eta krema ingelesa egiteko eta kontserbatzeko trebetasunak berresteko. Pastel-krema eta krema ingelesa egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko. Pastel-krema duen maskota-tarta eginez, aurreko unitate didaktikoetako ezagupenak sendotzeko.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola arrautza, esnea, irina eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J5-E2 Goringo-krema eta gurin-krema egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6, 11,12	3 h	X	X	Irakasleak goringo-kremaren eta gurin-kremaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Krema horien ezaugarri nagusiak eta ondorengo	Ikasleak goringo-krema eta gurin-krema nola egiten den ikasteko.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, gatza, arrautzak,



Gorringoa duen ijito-besoa egitea.					aplikazioak emango ditu aditzera.		azukrea eta aromatizatzailea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J6 Trufa-kremaren eta praline-kremaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	1 h	X		Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak gorringo-krema eta gurin-krema egingo ditu. Gorringoa duen ijito-besoa egingo du. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Krema horiek egiteko trebetasunak berresteko. Gurin-krema bat egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: gurina lantzea, nahastea. Gorringo-krema duen ijito-besoa eginez, aurreko unitate didaktikoetako ezagupenak sendotzeko.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, gatza, arrautzak eta azukrea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J7-E3 Trufa edo pralineko tarta baterako trufa-krema eta praline-krema egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6 11,12	3 h	X	X	Irakasleak trufa-kremaren eta praline-kremaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Krema horien ezaugarri nagusiak eta ondorengo aplikazioak emango ditu aditzera.	Ikasleak trufa-krema eta praline-krema nola egiten den ikasteko.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola gurina, gatza, arrautzak, azukrea eta aromatizatzailea. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J8 Merenge sinpleko kremaren eta merenge italiarraren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	1 h	X		Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak trufa-krema eta praline-krema egingo ditu. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Krema horiek egiteko trebetasunak berresteko. Trufa-krema eta praline-krema egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: nahasketa.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola esnegaina, txokolatzeko estaldura, azukrea, almendra eta olioak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J9-E4 Merenge sinpleko krema eta merenge	2,3,4,5,6 11, 9, 10,	3 h	X	X	Irakasleak gorringo-kremaren eta gurin-kremaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du.	Ikasleak gorringo-krema eta gurin-krema nola egiten den ikasteko.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala



italiarra egiteko praktika gidatua. Merenge-tarta egitea.	12				Krema horien ezaugarri nagusiak eta ondorengo aplikazioak emango ditu aditzera.		nola azukrea, ura eta zuringoak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J10 Mousseen eta bavaroisen produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	1 h	X		Irakasleak mousse-kremaren eta bavaroisaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Krema horien ezaugarri nagusiak eta ondorengo aplikazioak emango ditu aditzera.	Ikasleek mousse-krema eta bavaroisa nola egiten den ikusteko.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola esnegaina, txokolatzeko estaldura, arrain-isatsak, azukrea eta gorringoak. Liburu espezializatuak.
J11-E5 Mousse eta bavaroisa egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6 11,12	3 h	X	X	Irakaslearen gidaritzapean, ikasleak mousse-krema egingo du. Bavarois-tarta ere egingo du. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Krema eta tarta horiek egiteko trebetasunak berresteko. Mousse-krema eta bavaroisa egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: irabiatzea, gelatinazko isatsak gaineratzea.	Produkzio-fitxa. Lehengaiak, hala nola esnegaina, txokolatzeko estaldura, arrain-isatsak, azukrea eta gorringoak. Liburu espezializatuak.
E6 Hainbat krema eta betegarri abiapuntu izanik askotariko produktuak egiteko praktika autonomoa.	1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,10, 11,12	2 h		X	Irakasleak emandako produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ikasleak zenbait krema edo betegarritan oinarritutako hainbat motatako produktuak egingo ditu. Halaber, mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak eta akaberak edo produktuak egingo ditu ikasleak.	Zenbait krema edo betegarri abiapuntu izanik hainbat motatako produktuak lantzeko trebetasuna garatzeko eta baloratzeko, betiere horietako bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan izanik.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Kontrol-zerrendak.
OHARRAK							



8. unitate didaktikoa: KREMA ETA POSTRE IZOZTUAK GARATZEA ETA LANTZEA

Iraupena: 15 ordu

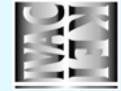
IE3: Xarabeak, estalkiak, betegarriak eta bestelako elaborazioak lortzen ditu, eta elaborazio-teknikak deskribatu eta aplikatzen ditu.

IE4: Produktua dekoratu eta amaitzen du, elaborazioak baloratzen ditu eta irizpide estetikoak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Mota guztietako betegarriak, kremak, bainuak, estalkiak eta abar beren espezifikotasun eta aplikazioen arabera sailkatzea eta ezaugarritzea.
2. Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak eta abar lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak ezaugarritzea.
3. Produktu bakoitzaren formulazioa interpretatzea.
4. Osagai bakoitzaren funtzioa identifikatzea.
5. Produktu guztietarako formulazioa doitzea eta elaboratu beharreko produktuetarako osagaiak gehitzeko sekuentziari jarraitzea.
6. Elaborazio bakoitzaren tenperatura, jariakortasuna eta egosketa kontrolatzea.
7. Lortutako produktuen ezaugarriak elaborazio-zehaztapenekin kontrastatzea.
8. Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea.
9. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.
10. Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren arabera eta ezarritako prozedurei jarraiki gauzatzea.
11. Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea.
12. Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.

EDUKIAK		Multzok			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazio-prozesuetan fase guztiak antolatzea eta sekuentziazatzea. • Hainbat motatako krema eta postre izoztuak lantzea, ezarritako prozedurei jarraiki. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak ondorioztatzea. • Azken emaitzak baloratzea eta aplika daitezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea. • Pastelgintzako/gozogintzako produktua amaitzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Amaitzeko edo akabera emateko teknikak azken produktuaren ezaugarrien arabera gauzatzea. • Dekorazioaren elementuak irizpide estetikoari eta/edo aurrez ezarritakoei jarraiki antolatzea. 			X X X X	X X X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Krema izoztuen motak eta izozkiak, sorbeteak eta horien aplikazioak. • Esnegainak, kremak, azukreak eta aromatizatzaileak. • Kremak, betegarriak, bainuak, estalkiak, irabiatuak eta bestelakoak lortzeko metodoak, teknikak eta prozesuak. • Pastelgintzako eta gozogintzako dekorazio-elementu nagusiak eta horiek erabiltzeko aukerak: txirbilak, fruitu lehorrak, frutak, osagarriak. 			X X X	X X



	<ul style="list-style-type: none"> • Horren beharra duten produktuak erabiltzeko edo lehengoratzeko prozesuak; oreak desizoztea. • Erabiltzeko edo lehengoratzeko unera arteko kontserbazio-premiak. 							X
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Gozogintzako teknikak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeta. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. • Joera berriak, produzitzeko moduak eta abar ezagutzeko interesa izatea. 						X X	X
JARDUERA				METODOLOGIA			BALIABIDEAK	
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J0 UDaren aurkezpena.	1,2,3,4	0.5 h	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Aurretiatzko antolatzaile gisa honako galderak egingo ditugu: Zer postre izoztu ezagutzen duzu? Zer alde dago sorbete baten eta biskuit baten artean? Galderen bidez ikasleen gogoeta eta parte-hartzea sustatu nahi da. Horrela, aurretik dituzten ezagutzak aktibatu nahi dira, ezagutza horiek ikaskuntza-helburuekin lotu nahi dira, eta, aldi berean, postre eta krema izoztuei, horien elaborazioari eta horien motei buruzko sarrera gisa erabili nahi da.	Modulua osatzen duten beste unitate didaktikoei dagokionez unitate didaktikoaren zeharkakotasuna behatzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.	
J1 Ur-izozki bati, horren osagaiei eta hori egiteko prozesuei buruzko hasierako azalpena.	1,2,3,4	0,5 h	X		Irakasleak ur-izozkiak egiteko prozesua nola garatu azalduko du. Sorbete baten eta izotz-edari baten arteko aldea azalduko du. Horrez gain, ur-izozkiak egiteko erabiltzen diren elementu materialak eta	Ikasleak ur-izozkia egiteko prozesuaren oinarri teorikoa ulertzeko. Ikasleak sorbete baten eta izotz-edari baten arteko funtsezko desberdintasunak jakiteko. Ur-izozkiak egiteko erabiltzen diren	Askotariko lehengaiak, hala nola ura, zukuak, azukrea, xarabeak, glukosa. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.	



					teknologikoak identifikatuko ditu.	elementu materialak eta teknologikoak identifikatzeko.	
J2 Ondoren izozkiak egiteko, limoizko edo marrubizko sorbetearen eta laranja izotz-edariaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	1,5 h	X		Irakasleak limoizko edo marrubizko sorbetearen edo laranja izotz-edariaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Ondoren, elaborazioak egingo ditu eta emaitzak aztertuko ditu.	Ikasleek sorbeteak eta izotz-edariak nola egiten diren ikusteko: prozesua, xarabeak gaineratzea, osagaiak nahastea, amaieran hoztea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola ura, zukuak, azukrea, xarabeak, glukosa. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J3-E1 Limoizko edo marrubizko sorbetea eta laranja izotz-edaria egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	2,5 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak limoizko edo marrubizko sorbete bat eta laranja izotz-edaria egingo du. Irakasleak prozesuan ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Sorbeteak eta izotz-edariak egiteko trebetasunak berresteko. Sorbetea edo izotz-edaria egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: xarabea egitea, ura edo izotza gaineratzea eta nahastea, isurtzea eta kontserbatzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola ura, zukuak, azukrea, xarabeak, glukosa. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J4 Ondoren izozkiak egiteko, krema-izozkiaren produkzio-fitxa azaltzea eta lantzea.	2,3,4,5,6	1,5 h	X		Irakasleak krema-izozki baten produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Ur-izozki batekin dituen desberdintasun nagusienak adieraziko ditu.	Ikasleak krema-izozki bat nola egiten den ikusteko: krema egiteko modua, prozesua, krema ingelesa prestatzea, krema edo esnegaina gaineratzea, eta amaierako kontserbazioa.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola ura, zukuak, azukrea, xarabeak, glukosa. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J5-E2 Krema-izozkiak egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	2,5 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak banillazko kremako izozkiak, whisky-izozkiak eta fruta-izozkiak egingo ditu. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Krema-izozkiak egiteko trebetasunak berresteko. Krema-izozkia egitean eragina duten faktoreen garrantzia ikusteko: krema ingelesa egitea, osagaiak nahastea, isurtzea eta kontserbatzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola ura, zukuak, azukrea, xarabeak, glukosa. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J6 Bonba, parfait, biskuit eta soufflé gisako moldezko izozkien produkzio-	2,3,4,5,6	1,5 h	X		Irakasleak hainbat postre izoztutarako oinarri gisa erabiliko diren zenbait	Ikasleak postre izoztu bat nola egiten den ikusteko: krema egiteko modua,	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak: ura, zukuak,



fitxa azaltzea eta lantzea.					kremaren produkzio-fitxa azaldu eta landuko du. Krema-izozki sinple batekin dituen desberdintasun nagusienak adieraziko ditu.	prozesua, krema ingelesa prestatzea, krema edo esnegaina gaineratzea eta amaierako kontserbazioa. Bonba izoztu baten, parfait baten, soufflé baten eta biskuit baten arteko desberdintasunak ulertzeko.	azukrea, xarabeak, glukosa, merenge italiarra, txokolatezko estalkia, esnegaina. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
J7-E3 Bonba izoztua, parfaita, biskuita eta souffléa egiteko praktika gidatua.	2,3,4,5,6	2,5 h	X	X	Irakaslearen gainbegiratupean, ikasleak moldezko hainbat izozki egiteko oinarri gisa erabiliko diren askotariko kremak landuko ditu. Irakasleak ager daitezkeen huts egiteak zuzenduko ditu.	Krema-izozkiak egiteko trebetasunak berresteko. Postre izoztuen arteko desberdintasunak ikusteko: osagaiak, moldeak, krema ingelesa egitea, osagaiak nahastea, isurtzea eta kontserbatzea.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak, hala nola ura, zukuak, azukrea, xarabeak, glukosa. Lantegiko makineria eta ontziteria. Testu-liburu espezializatuak.
E4 Postre izoztuak egiteko praktika autonomoa.	Guztiak	2 h		X	Irakasleak emandako produkzio-fitxa abiapuntu izanik, ikasleak postre izoztuetan oinarritutako hainbat motatako produktuak egingo ditu. Halaber, mota horretako produktuei aplikatzen zaizkien dekorazio-teknikak eta akaberak edo produktuak egingo ditu ikasleak.	Zenbait krema abiapuntu izanik hainbat motatako postre izoztu lantzeko trebetasuna garatzeko eta baloratzeko, betiere horietako bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan izanik.	Produkzio-fitxa. Askotariko lehengaiak. Lantegiko makineria eta ontziteria. Kontrol-zerrendak.
OHARRAK							

