

**LANBIDE
HEZIKETAKO ZIKLOEN
PROGRAMAZIOA**

**PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL**



**OSTALARITZA
ETA TURISMOA**

SUKALDARITZA ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA

3. modulua: Sukaldaritzako Teknikak

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

3. modulua: **Sukaldaritzako Teknikak**

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

**HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA**

Lanbide Heziketak 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

Lan honen bibliografia-erregistroa Eusko Jaurlaritzako Liburutegi Nagusiaren katalogoan aurki daiteke: <http://www.euskadi.net/ejgvbiblioteka>

Argitaraldia: 1. a, 2009ko apirila

Ale-kopurua: 5 0 ale

© Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa
Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Saila

Internet: www.euskadi.net

Argitaratzailea: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco
Donostia-San Sebastián, 1 – 01010 Vitoria-Gasteiz

Egilea: Xabier Aretxederreta Solchaga

Koordinazioa: Víctor Marijuán Marijuán
KOALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTUA
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL

www.kei-ivac.com



Diseinua eta diagramazioa: TRESDETRES

L.G.: BI-1834/09

Unitate didaktikoen sekuentziazioa eta denboralizazioa

EDUKI MULTZOAK						UNITATE DIDAKTIKO SEKUENTZIATUAK	IRAUPENA
B 1	B 2	B 3	B 4	B 5	B 6		
						UD 0: Moduluaren aurkezpena.	1
X						UD 1: Egosteko metodoak: Elementu hezeekin eta koipetsuekin eta mistoa.	29
	X					UD 2: Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak prestatzea: hondoak, loditzeak eta gurin konposatuak.	15
	X					UD 3: Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak prestatzea: saltsa lodituak eta emultsionatuak.	20
		X				UD 4: Maneatze-prozesuak	10
		X				UD 5: Kontserbatzeko eta lehengoratzeko prozesuak	5
X	X	X				UD 6: Potaje, krema eta salden elaborazioa	10
X	X	X				UD 7: Barazki-plateren eta entsaladen elaborazioak	10
X	X	X				UD 8: Zizka-mizken oinarriko elaborazioak	20
X	X	X				UD 9: Pasten, arrozen eta arrautzen oinarriko elaborazioak	20
X	X	X				UD 10: Arrainen oinarriko elaborazioak	50
X	X	X				UD 11: Itsaskien oinarriko elaborazioak.	30
X	X	X				UD 12: Haragien oinarriko elaborazioak	60
X	X	X				UD 13: Oinarriko elaborazioak hegaztiekin eta hondakinekin	20
			X			UD 14: Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egitea	15
				X		UD 15: Akaberak eta aurkezpenak egitea	5
					X	UD 16: Sukaldaritzako zerbitzua	10
GUZTIRA							330 ordu

1. multzoa: Egosteko teknikak gauzatzea.

2. multzoa: Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak prestatzea.

3. multzoa: Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzea.

4. multzoa: Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egitea.

5. multzoa: Akaberak eta aurkezpenak egitea.

6. multzoa: Sukaldaritzako zerbitzua garatzea..



0. unitate didaktikoa: MODULUAREN AURKEZPENA.

Iraupena: 1 ordu

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Moduluen garapeneraren 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 lortu behar diren jakintzei dagokienez.

EDUKIAK		Multzok					
		1	2	3	4	5	6
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. • Modulua 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 nork 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.



J-E1 Egin beharreko lanbide-moduluaren gainean ikasleek aurretik dituzten ezagutzen identifikazioa.	5 30	m	x	x	Jarduera hori elkarrizketaren 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.	Moduluan garatuko diren edukiei dagokienez, ikasleen abiapuntuko jakintza-maila ezagutu nahi da. Abiapuntuko jakintza hori ezagutzeak programazioa berregituratzeko eta taldearen eta gizabanakoen errealitatera egokitzeo aukera emango dio irakasleari.	Galdera sortak.
---	------	---	---	---	---	---	-----------------

OHARRAK

- Nahikoa izango da J1 jarduera moduluetakoren batean egitea. Zikloko ekipoak adostu beharko du zein modulutan egingo den.
- J4 jarduera mantendu daiteke, nahiz eta unitate didaktikoetako bakoitzean hasierako ebaluazioa barnean hartzen duen jarduera bat 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: EGOSTEKO METODOAK ELEMENTU HEZEEKIN ETA KOIPETSUEKIN ETA MISTOA

Iraupena: 29 ordu

IE1: Egosteko teknikak gauzaten ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatzea.
2. Egosteko teknikak deskribatzea eta sailkatzea.
3. Egosteko teknikak elementu hezeekin identifikatzea eta hainbat jenerori aplikatzeko aukerekin erlazionatzea.
4. Egosteko teknikak garatu aurreko premiak erlazionatzea eta zehaztea.
5. Teknika bakoitza aplikatzeko fase eta modu bereizgarriak identifikatzea
6. Egosteko teknikak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatea.
7. Lortutako emaitzen arabera egon daitezkeen hautabideak bereiztea.
8. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Egosteko teknikak identifikatzea eta hainbat jenerori aplikatzea. • Egosteko hainbat teknika ezarritako prozeduren arabera gauzatea. 	X					
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Erlazionatutako lanbide-terminologia. • Egosteko teknikak. Hedatzea, kontzentratzea eta bestelakoak: Ezaugarriak. Egosketa motak. • Prozesuaren fase esanguratsuak: Aplikazioak 	X					
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako elaborazioak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako elaborazioak gauzatean zorrotz eta arduraz jokatzeta. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. 	X					



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Modulu honek zikloa osatzen duten gainerako moduluekin duen zeharkako erlazioa.	2, 3, 8	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zeintzuk dira elementu hezeekin erabiltzen diren egosteko metodoak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, egosteko aukera ematen duten elementu hezeak aztertzeke.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2-E1 Material eta terminologia egokia ezagutzeko eta erabiltzeko hasierako azalpenak eta ebaluazioa.	1,2,3,4	3 o.	X	X	Erabiliko diren berariazko terminoei eta materialari buruzko azalpenak emango dira. Kasu bakoitzean erabilera zuzena eta egokia egiten dela zaindu behar da.	Ikasleek elementu hezeen egosketarekin erlazioetatutako kontzeptuak ondo ulertzea eta sukaldaritzako produktu desberdinekin ondo erlazioztatzea lortu nahi da.	Berariazko terminoen zerrenda. Lantegiko lanabesak eta makineria.
J3 Elementu hezeekin egiten diren egosketa mota desberdinekin erlazioetatutako oinarritzko ideia edo kontzeptuei buruzko azalpena.	2,3,4,5	2 o.	X		Irakasleak elementu hezeekin egiten diren egosketa motak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, likido hotz edo bero baten egosketa erakutsi dezake, eta kasu bakoitzean egosiko den produktuaren ezaugarriak eta lortzen diren	Kontzeptuak aurkeztuko dira eta, era berean, parte-hartzera eta euren ideiak eta ezagupenak alderatzera eta jakinaraztera animatuko dira ikasleak.	Egosketa mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.



					emaitzak azpimarratuko ditu. Egosteko metodo desberdinak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzera eta ekarpenak egitera animatu nahi dira, talde osoak ideia eta esanahi berriak partekatzeke.		
J4 Elementu koipetsuekin egiten diren egosketa mota desberdinekin erlazionatutako oinarritzko ideia edo kontzeptuei buruzko azalpena.	2,3,4,5	2 o.	X		Irakasleak elementu koipetsuekin egiten diren egosketa motak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, likido hotz edo bero baten egosketa erakutsi dezake, eta kasu bakoitzean egosiko den produktuaren ezaugarriak eta lortzen diren emaitzak azpimarratuko ditu. Egosteko metodo desberdinak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzera eta ekarpenak egitera animatu nahi dira, talde osoak ideia eta esanahi berriak partekatzeke.	Kontzeptuak aurkeztuko dira eta, era berean, parte-hartzera eta euren ideiak eta ezagupenak alderatzera eta jakinaraztera animatuko dira ikasleak.	Egosketa mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.
J5 Elementu mistoekin egiten diren egosketa mota desberdinekin erlazionatutako oinarritzko ideia edo kontzeptuei buruzko azalpena.	2,3,4,5	2 o.	X		Irakasleak elementu mistoekin egiten diren egosketa motak azalduko ditu. Azalpena indartzeko, likido hotz edo bero baten egosketa erakutsi dezake, eta kasu bakoitzean egosiko den produktuaren ezaugarriak eta lortzen diren emaitzak azpimarratuko ditu. Egosteko metodo desberdinak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzera eta ekarpenak egitera animatu nahi dira, talde osoak ideia eta esanahi berriak partekatzeke.	Kontzeptuak aurkeztuko dira eta, era berean, parte-hartzera eta euren ideiak eta ezagupenak alderatzera eta jakinaraztera animatuko dira ikasleak.	Egosketa mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.
J6 Elementu hezeekin likido	1,2,3	3 o.		X	Ikasleak ingeles erako egosketa bat, galdaketa	Ikasleek bereganatu dituzten	Ontziteria eta lanabesak eta



berotik egiten diren egosketa moten praktika autonomoa, produktuaren ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	4,5,6 7,8				bat, saltsa laburreko egosketa bat eta lurrinetan kozinatutako egosketa bat egingo ditu.	ezagupenak praktikan jartzeko eta sukaldaritzako produktu bakoitza dagokion egosketa motarekin erlazionatzeko.	sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J7 Elementu hezeekin likido hotzetik egiten diren egosketa moten praktika autonomoa, produktuaren ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	1,2,3 4,5,6, 7,8	3 o.		X	Ikasleak egosketa luze bat, zuritze bat eta salda zurian beste egosketa bat egingo ditu.	Ikasleek bereganatu dituzten ezagupenak praktikan jartzeko eta sukaldaritzako produktu bakoitza dagokion egosketa motarekin erlazionatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J8 Elementu koipetsuekin likido hotzetik egiten diren egosketa moten praktika autonomoa, produktuaren ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	1,2,3,4	3 o.		X	Ikasleak erregosi bat eta konfitatu bat egingo ditu.	Ikasleek bereganatu dituzten ezagupenak praktikan jartzeko eta sukaldaritzako produktu bakoitza dagokion egosketa motarekin erlazionatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J9 Elementu koipetsuekin berotik egiten diren egosketa moten praktika autonomoa, produktuaren ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	1,2,3 4,5,6 7,8	3 o.		X	Ikasleak produktu bat labean eta plantxan edo parrillan egingo du, frijitura bat egingo du (babesarekin eta gabe) eta salteatu bat prestatuko du.	Ikasleek bereganatu dituzten ezagupenak praktikan jartzeko eta sukaldaritzako produktu bakoitza dagokion egosketa motarekin erlazionatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J10 Egosketa misto mota bakoitzaren praktika autonomoa, produktuaren ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	1,2,3 4,5,6 7,8	4 o.	X	X	Ikasleak txingarreztatuta eta ragout bat prestatuko ditu.	Ikasleek bereganatu dituzten ezagupenak praktikan jartzeko eta sukaldaritzako produktu bakoitza dagokion egosketa motarekin erlazionatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaiak.
E2 Irakasleak emandako produktuari dagokion egosketa mota aukeratzea, aurreko	1,2 3.4 5.6	3 o.		X	Irakasleak produktu bat aukeratuko du eta dagokion egosketa egiteko eskatuko die ikasleei.	Ikasleek aukeratzeko edo edukiak barneratzeko eta prozesu osoa ulertzeko duten gaitasuna	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaiak.



jardueretan aipatutako faktoreak kontuan hartuta. Egosketa egitea eta lortutako emaitzak aztertzea.	7.8					ebaluatzeko. Lortutako emaitzak aztertzeko eta espero zirenak ote diren jakiteko baliatuko da ariketa.	
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> • Egosketa teknikak gauzatzea multzoko edukiak garatzen dituzten unitate didaktikoak, modulu honetako UD guztiekin daude erlazionatuta zeharka, bai eta prestakuntza-zikloko modulu guztiekin ere. Izan ere, egosteko teknikak produktuak lortzeko prozesua baldintzatzen dute. Eduki multzo hau laneko arriskuen prebentzioarekin eta Ingurumenaren babesarekin dago erlazionatuta, manipulazio-prozesuari eta eraldaketa-prozesuari dagokienez. • Eduki multzoa (lehen ikaskuntzaren emaitzarekin erlazionatuta da goena) zeharka lantzeko proposamena egiten da. Horrenbestez, egosketa UD guztietan lantzen da. Bestalde, ikaskuntza-prozesuaren hasieran erakutsi daiteke, lagungarria izan baitaiteke berau ezagutzea kozinatze prozesuetan murgildu aurretik. • 1 UD amaitzean, ikasleek egosteko teknika desberdinak bereiztea lortu nahi da, kasu bakoitzean erabiltzen den produktua kontuan hartuta eta ezarritako prozedurei jarraiki. 							

2. unitate didaktikoa: APLIKAZIO UGARIKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK PRESTATZEA: HONDOAK, LODITZEAK ETA GURIN KONPOSATUAK

Iraupena: 15 ordu

IE2: Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Hondoak, saltsak eta aplikazio ugariko beste zenbait oinarritzko elaborazio egiteko prozedurak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak lortzeko prozedurak egitea, ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea. 		X				
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak. Oinarritzko hondoak, hondo osagarriak, saltsak: Ezaugarriak. Sailkapena. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. • Saltsa konplexuetarako aplikazioak: haragi-platerak bustitzea, arrainak, eta hornigaiak. 		X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. 		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.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zer elementu erabiliko zenuke saltsa bat edo bestelako prestaketa bat loditzeko? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuzko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukaldaritzako prestakin bat loditzeko eta bustitzeko erabil daitezkeen elementuak aztertuko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Bustitzeko eta loditzeko elementu mota desberdinei eta gurin konposatuei buruzko azalpen orokorra.	1,2	1 o.	X	X	Irakasleak hondo, loditzeko elementu eta gurin konposatu desberdinak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, aplikatuko den sukaldaritzako elaborazioaren eta lortu nahi den emaitzaren arabera. Lotura-hondo eta gurin konposatu desberdinak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzera eta ekarpenak egitera animatu nahi dira, talde osoak ideia eta	Kontzeptuak aurkeztuko dira eta, era berean, parte-hartzera eta euren ideiak eta ezagupenak alderatzera eta jakinaraztera animatuko dira ikasleak.	Lotura-hondo moten eta gurin konposatu desberdinen eskema grafikoa.



					esanahi berriak partekatzeko.		
J3 Elementu hezeekin likido hotzetik egiten diren hondo moten praktika autonomoa, produktuaren ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	3,4,5,6	2 o.		X	Ikasleak hondo ilun bat, hondo zuri bat, fumet bat eta glace bat egingo ditu.	Ikasleek bereganatutako ezagupenak praktikan jartzeko eta kasu bakoitzean egin nahi diren aplikazioei dagozkien oinarritzko hondoak erlazionatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J4 Saltsak loditzeko elementu desberdinekin elaborazio bat egiteko praktika autonomoa, produktuaren ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	3,4,5,6	2 o.		X	Ikasleak saltsa bat lodituko du, ogi-irinarekin, patata eta arrozarekin, arto-fekularekin, ogiarekin, arrautzarekin, eta saltsa urritu ondoren.	Ikasleek bereganatutako ezagupenak praktikan jartzeko eta kasu bakoitzean egin nahi diren aplikazioak eta loditzeko elementuak erlazionatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J5-E1 Gurin konposatu esanguratsu batzuen praktika autonomoa eta ebaluazioa.	3,4,5,6 3	o.	X	X	Ikasleak <i>maitre d'hotel</i> gurin bat eta kanapeetarako gurin bat prestatuko ditu.	Ikasleek bereganatutako ezagupenak praktikan jartzeko eta gurin konposatuak eta lortu nahi diren emaitzak erlazionatzeko. Gauzatze-prozesua ebaluatzen eta lortutako emaitzak aztertzen.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
E2 Bustitzeko elementu bat hautatzea, irakasleak adierazitako sukaldaritzako elaborazioaren arabera eta J3 atalean aipatutako faktoreak kontuan hartuta. Hondoa egitea eta lortutako emaitzen azterketa.	2,3,4,5,6	3 o.	X	X	Irakasleak sukaldaritzako elaborazio bat aukeratu eta beratu bustitzeko hondorik egokiena egiteko eskatuko die ikasleei.	Ikasleek aukeratzeko edo edukia barneratzeko eta prozesu osoa ulertzeko duten gaitasuna ebaluatzen. Lortutako emaitzak aztertzen eta espero zirenak ote diren jakiteko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaiak.



OHARRAK

- Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak prestatzea multzoko edukiak garatzen dituzten unitate didaktikoak, modulu honetako UD guztiak daude erlazionatuta zeharka, bai eta prestakuntza-zikloko modulu guztiak ere. Izan ere, oinarriko elaborazioek produktuak lortzeko prozesua baldintzatzen dute. Eduki multzo hau laneko arriesken prebentzioarekin eta langurumenaren babesarekin dago erlazionatuta, manipulazio-prozesuari eta eraldaketa-prozesuari dagokienez.

3. unitate didaktikoa: APLIKAZIO UGARIKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK PRESTATZEA: SALTSA LODITUAK ETA EMULTSIONATUAK PRESTATZEA

Iraupena: 20 ordu

/E2: Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Hondoak, saltsak eta aplikazio ugariko beste zenbait oinarrizko elaborazio egiteko prozedurak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak egitea, ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea. 		X X X				
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Lehengaien errendimendu-fitxak. • Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak: Sailkapena eta eskema. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. • Lortzen diren emaitzak. 		X X X X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatztea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. 		X X X X				

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	0,5 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zer da saltsa loditu bat eta/edo emulsionatu bat? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzeke, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, saltsa loditu eta emulsionatu desberdinak aztertzeke.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	OCDa Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J2 Saltsa emulsionatu eta saltsa loditu desberdinen azalpen orokorra.	1,2	0,5 o.	X		Irakasleak saltsa emulsionatu eta loditu desberdinak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, aplikatuko den sukaldaritzako elaborazioaren eta lortu nahi den emaitzaren arabera. Saltsa emulsionatu eta loditu desberdinak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzera eta ekarpenak egitera animatu nahi dira, talde osoak ideia eta esanahi berriak partekatzeke.	Saltsa lodituaren eta emulsionatuaren arteko desberdintasuna ezagutzeko. Eta saltsa mota bakoitza osatzen duten elementuak ezagutzeko.	Saltsa loditu eta emulsionatu moten eskema grafikoa.
J3 Saltsak loditzeko elementu egokiak aukeratzeko praktika autonomoa.	2,3	1 o.		X	Ikasleak mota bakoitzeko loditze bat prestatuko du, guztiak aztertzeke eta dagokien loditu beharreko saltsa motarekin erabiltzeke eta erlazionatzeko; era berean, kasu bakoitzean	Ikasleek saltsa mota bakoitza, dagokion loditze-elementuarekin edo loditze-elementu egokiarekin erlazionatzeko gaitasuna garatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



					lortu nahi den emaitzaren arabera, erabili beharreko proportzio egokiena aukeratu beharko du.		
E1 Loditzeei eta saltsak loditzeko erabiltzen diren proportzioen ebaluaziozko proba	3,4,5,6	1 o.		x	Ikasleak loditze-elementu egokiena aukeratu beharko du, proportzio egokia erabili eta dituen ezagupen guztiak saltsak egiteko edo loditzeko erabiliko ditu.	Loditze-elementu egokiena hautatzeko eta saltsa mota bakoitzarekin erlazionatzeko gaitasuna ebaluatzeko. Loditze-elementuak proportzio egokienean erabiltzeko ikasleek duten gaitasuna ebaluatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.
J4-E2 Maneatze-eta aromatizazio-tekniken praktika autonomoa eta autoebaluazioa eta emaitzen balorazioa.	3,4,5,6	2 o.		X	Ikasleak saltsa bakoitza maneatuko eta aromatizatuko du, modurik egokienean, eta lortutako emaitza aztertuko du: testura, lodiera eta zaporea; zuzenketak egingo ditu beharrezkoa denean.	Lortutako emaitza baloratu eta izan daitezkeen akatsak zuzenduz, ikasleek autoebaluazioa egiteko gaitasuna bereganatzea bilatzen da.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.
J5-E3 Oinarrizko saltsak prestatzeko praktika autonomoa eta ebaluazioa.	3,4,5,6	2 o.	X	X	Ikasleak mota bakoitzeko saltsa bat prestatuko du, guztiak aztertzeko eta dagokien loditzeekin erabiltzeko eta erlazionatzeko; era berean, kasu bakoitzean lortu nahi den emaitzaren arabera, erabili beharreko proportzio egokiena aukeratu beharko du. Ikasleak mota bakoitzeko saltsa emulsionatu bat prestatuko du: tenperatura egokia eta kasu bakoitzean dagokion emulsionatzailea erabiliko du. Kasu bakoitzean maneatzeko eta aromatizatzekeo teknika egokiak erabiliko ditu.	Oinarrizko saltsak prestatzeko orduan, ikasleek bereganatutako trebetasunak garatzeko. Lortutako emaitzak eta gauzatze-prozesua ebaluatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.
J6-E4 Saltsa deribatuak osatzen dituzten produktuen hautapen autonomoa eta ebaluazioa, eta saltsa deribatu horiek egiteko	3,4,5,6	3 o.		X	Ikasleak oinarrizko saltsa jakin bat hartuko du abiapuntutzat eta, hortik, saltsa deribatuak egiteko beharrezkoak diren osagaiak hautatuko ditu eta saltsa deribatuak egingo ditu.	Sukaldaritzako elementuak dagozkien oinarrizko saltsekin erlazionatzeko eta saltsa deribatuak egiten ikasteko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.



praktika autonomoa.						
J7 Oinarrizko saltsen eta dagozkien saltsa deribatuen errezeta-liburu sistematiko bat osatzeko praktika autonomoa.	3,4,5,6	8 o.		X	Ikasleak lantegi-ikasgelan prestatutako edo ikusitako oinarrizko saltsa eta saltsa deribatu guztiak errezeta-liburu batean jasoko ditu.	UDren ideia orokorra garatzeko. Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.
E5 Oinarrizko saltsen eta dagozkien saltsa deribatuen errezeta-liburu sistematikoaren aurkezpena eta ebaluazioa.	2,3,4,5,6	2 o.	X		Ikasleak lantegi-ikasgelan prestatutako edo ikusitako oinarrizko saltsa eta saltsa deribatu guztiak jasotzen dituen J7 errezeta-liburua aurkeztuko du.	Ezagupenak indartzeko eta osatzeko eta aurretik ikasitakoa osatzeko. Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.

OHARRAK

- Aplikazio ugari oinarrizko elaborazioak prestatzea multzoko edukiak garatzen dituzten unitate didaktikoak, modulu honetako UD guztiekin daude erlazionatuta zeharka, bai eta prestakuntza-zikloko modulu guztiekin ere. Izan ere, oinarrizko elaborazioek produktuak lortzeko prozesua baldintzatzen dute. Eduki multzo hau laneko ariskuen prebentzioarekin eta langurumenaren babesarekin dago erlazionatuta, manipulazio-prozesuari eta eraldaketa-prozesuari dagokienez.

4. unitate didaktikoa: MANEATZE PROZESUAK

Iraupena: 10 ordu

IE3: Oinarrizko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak bereizten eta aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Maneatze-prozesuak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Maneatze-prozedurak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Kontserbatzeko teknikak ezarritako prozedurak jarraituz gauzatzea.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehengoratzea. 			X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Lehengaien errendimendu-fitxak. • Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak: Sailkapena eta eskema. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. • Lortzen diren emaitzak. 			X X X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. 			X X X X			



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zer da maneatzeko elementu bat? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzeri animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuz, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, maneatzeko erabiltzen diren elementu desberdinak aztertuz.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	OCDa Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J2 Belar aromatiko, maneatzeko barazki eta espezieen azalpen orokorra.	1-2	1 o.	X	X	Irakasleak belar aromatikoak, maneatzeko barazkiak eta espeziak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera. Maneatzeko elementuak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzeri eta ekarpenak egitera animatu nahi dira, talde osoak ideia eta esanahi berriak partekatuz.	Ongailu desberdinen arteko desberdintasunak eta bakoitzak dituen elementuak ezagutzeko.	Belar aromatiko, maneatzeko barazki eta espezia mota desberdinen eskema grafikoa.
J3 Ongailuen erabilerari eta aplikazioari buruzko praktika autonomoa, elaboratzeko ezaugarriak eta lortu nahi den emaitza kontuan hartuta.	2	2 o.		X	Ikasleak sukaldaritzako elaborazio bat egingo du eta ongailu mota desberdinak jarriko dizkio; eta kasu bakoitzean lortu nahi den emaitzaren arabera, erabili beharreko proportzio egokiena aukeratu beharko du.	Ongailu desberdinen arteko desberdintasunak eta bakoitzak dituen elementuak ezagutzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J4 Ardoak, ozpinak eta bestelako produktu alkoholdunak murriztu eta saltsak eta sukaldaritzako bestelako elaborazioak prestatzeko eta aromatizatze praktika autonomoa.	2-3-4-5-6	3 o.	x	x	Ikasleak ardo baten, ozpin baten edo bestelako elementu alkoholdun baten murrizketa egin behar du, ondoren, elaborazio jakin batean zuzen erabiltzeko.	Murriztu daitezkeen elementuak dagokien platerarekin edo plater egokienarekin erlazionatzeko gaitasuna garatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.
J5-E1 Hainbat elementu aromatizatzaile behar dituen sukaldaritzako elaborazio bat prestatzeko praktika autonomoa eta ebaluazioa.	3-4-5-6	3 o.		X	Ikasleak elaborazio bat maneatzeko eta aromatizatuko du, modurik egokienean, eta lortutako emaitza aztertuko du: testura, lodiera eta zaporea; zuzenketak egingo ditu beharrezkoa denean.	Maneatzeko elementu egokiena hautatzeko eta elaborazio mota bakoitzarekin erlazionatzeko gaitasuna ebaluatzeko. Maneatzeko elementuak proportzio egokienean erabiltzeko ikasleek duten gaitasuna ebaluatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Ikasleei emandako lehengaia.

OHARRAK

- Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzea multzoko edukiak garatzen dituzten unitate didaktikoak, modulu honetako UD guztiekin daude erlazionatuta zeharka, bai eta prestakuntza-zikloko modulu guztiekin ere. Izan ere, oinarriko elaborazioek produktuak lortzeko prozesua baldintzatzen dute. Eduki multzo hau Laneko arriskuen prebentzioarekin eta Ingurumenaren babesarekin dago erlazionatuta, manipulazio-prozesuari eta eraldaketa-prozesuari dagokienez.

5. unitate didaktikoa: KONTSERBATZEKO ETA LEHENEGORATZEKO PROZESUAK

Iraupena: 5 ordu

IE3: Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak bereizten eta aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Kontserbatzeko prozesuak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Kontserbatzeko eta lehenegoratzeko prozedurak garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Kontserbatzeko teknikak ezarritako prozedurak jarraituz gauzatzea.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzok					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehenegoratzea. 			X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Lehengaien errendimendu-fitxak. • Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak: Sailkapena eta eskema. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. • Lortzen diren emaitzak. 			X X X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. 			X 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.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	0,5 o.	X		<p>Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.</p> <p>Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik:</p> <p>Zertan datza kontserbatzeko eta/edo lehenegoratzeko metodo bat?</p> <p>Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuz, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, kontserbatzeko eta lehenegoratzeko produktuak eta metodoak aztertuz.</p>	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalartzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J2 Lehengaiak eta produktuak ganberatan kokatzeko moduari buruzko hasierako azalpena.	1-2	0,5 o.	X	X	<p>Irakasleak kontserbatzeko teknikak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, teknika bakoitzarekin adibideak jarriko ditu, lehengai desberdinak erabiliz.</p> <p>Kontserbatzeko metodo desberdinak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzera eta ekarpenak egitera animatu nahi dira, talde osoak ideia eta esanahi berriak partekatuz.</p>	Produktuen kokapen egokia ezagutzeko eta, horrela, produktuak hobeto kontserbatzen ikasteko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J3-E1 Ganberak eta biltegiak lehenegaien eta sukaldaritzako	2	0,5 o.		X	Ikasleak ganberak eta biltegiak berrantolatuko ditu, kontserbatu beharreko produktua,	Lehengai bakoitza dagokion kontserbazio-elementuarekin edo	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak.



produktuen arabera berrantolatze praktika autonomoa eta autoebaluaziozkoa, eta kontserbatze produktuen tratamenduan txukuntasun, ardura eta tenperaturaren garrantzia.					iraungipen-data edo produkzio-data kontuan hartuta.	kontserbazio-elementu egokienarekin erlazionatzeko gaitasuna garatzeko. Produktu bakoitzari dagokion kokapen egokia adierazteko.	Lehengai hautatua.
J4 Kontserbatu nahi diren produktu likido elaboratuak pasteurizatzeko tekniken aplikazio autonomoa.	2-3-4	0,5 o.	X	X	Ikasleak pasteurizatzeko teknikak ondo aplikatu behar ditu.	Pasteurizatzeko teknikak ondo aplikatzeko gaitasuna bereganatzeko; ikasleek lortutako emaitzak baloratzea eta izan daitezkeen akatsak zuzentzea bilatzen da.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J4-E2 Haragi eta arrainetarako marinatuak eta ontzutuak prestatzea eta ebaluatzea. Ontzutu eta marinatu diren produktuen emaitzen zenbatespena.	3-4-5-6	0,5 o.	X	X	Ikasleak marinatu bat edo ontzutu bat prestatuko du modurik egokienean, eta lortutako emaitza aztertuko du: testura, lodiera eta zaporea; zuzenketak egingo ditu beharrezkoa denean.	Marinatu edo ontzutu bat prestatzeko elementu egokiena hautatzeko gaitasuna ebaluatzeko. Elementuak proportzio egokienak erabiltzeko gaitasuna ebaluatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J5 Haragiak eta arrainak gatzaren bidez kontserbatzeko teknikak eta lehengoratzeko teknikak aplikatzeko praktika autonomoa.	3-4-5-6	0,5 o.		X	Ikasleak maneatzeko eta/edo lehengoratzeko teknika egokienak jarraituko ditu gatzaren aplikazioan.	Gatzaren bidez kontserbatzeko teknikak ondo aplikatzeko gaitasuna bereganatzeko; ikasleek lortutako emaitzak baloratzea eta izan daitezkeen akatsak zuzentzea bilatzen da.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J6 Sukaldean kontserbatzen diren elikagaiak lehengoratzeko teknikak aplikatzeko praktika autonomoa.	3-4-5-6	0,5 o.		X	Ikasleak lehengoratzeko teknika egokienak erabiliko ditu kasu bakoitzean.	Oinarrizko saltsak prestatzeko orduan, ikasleek bereganatutako trebetasunak garatzeko. Lortutako emaitzak eta gauzatzeko prozesua ebaluatu nahi dira.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J7 Industrialki kontserbatutako elikagaiak lehengoratzeko teknikak aplikatzeko praktika autonomoa.	3-4-5-6	0,5 o.		X	Ikasleak lehengoratzeko teknika egokienak erabiliko ditu kasu bakoitzean.	Sukaldaritzako elementuak dagozkien oinarriko saltsekin erlazionatzeko eta saltsa deribatuen egiten ikasteko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
E3- Jeneroak eta produktuak biltegitratzeko eta kontserbatzeko lanabes egokiak erabiltzen direla egiaztatzeke ebaluaziozko kontrola.	3-4-5-6 0,	5 o.	X	X	Ikasleak kontserbazio-prozesuak ondo betetzen direla ebaluatuko du, bai eta produktuak ondo kokatuta daudela eta ondo berrantolatu direla ere.	UDren ideia orokorra garatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
E4 Elikagai kontserbatuak lehengoratzeko emaitzen autoebaluazioa.	3-4-5-6 0,	5 o.		X	Ikasleak lehengoratzeko-prozesuak ondo betetzen direla ebaluatuko du.	UDren ideia orokorra garatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.

OHARRAK

- Sukaldaritzako elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu multzoko edukiak garatzen dituzten unitate didaktikoak, modulu honetako UD guztiekin daude erlazionatuta zeharka, bai eta prestakuntza-zikloko modulu guztiekin ere. Izan ere, oinarriko elaborazioek produktuak lortzeko prozesua baldintzatzen dute. Eduki multzo hau Laneko arriskuen prebentzioarekin eta Ingurumenaren babesarekin dago erlazionatuta, manipulazio-prozesuari eta eraldaketa-prozesuari dagokienez.

6. unitate didaktikoa: POTAJE, KREMA ETA SALDEN ELABORAZIOA

Iraupena:10 ordu

- IE1: Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.*
IE2: Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.
IE3: Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Potajeak, kremak eta saldak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Potajeak, kremak eta saldak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Potajeak, kremak, eta saldak prestatzeko prozedurak egitea, ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin ditunean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Potajeak, kremak eta saldak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea. 	X	X	X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Lehengaien errendimendu-fitxak. • Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak: Sailkapena eta eskema. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: • Lortzen diren emaitzak. 	X	X	X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatztea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. 			X			

JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	0,5 o.	x		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zer dira krema bat, potaje bat eta salda bat? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzerantz animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuz, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, potajeak, kremak eta saldak aztertuz.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J2 Potaje, krema, zopa eta saldei buruzko azalpen orokorra.	1-2	1,5 o.	x		Irakasleak potajeak, kremak, zopak eta saldak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera. Potaje, krema, zopa eta salda desberdinak aurkeztuko zaizkie ikasleei galderen bitartez. Izan ere, ikasleak parte hartzerantz animatu nahi dira, talde osoak ideia eta esanahi berriak partekatuz.	Krema, potaje, zopa eta saldaren arteko desberdintasuna ezagutzeko. Eta bakoitza osatzen duten elementuak ezagutzeko.	Potaje, zopa eta salda moten eskema grafikoa.
J3-E1 Potajei buruzko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa, elementu nagusia eta hornigaiak kontuan hartuta. Patata-potajeak eta lekale-potajeak.	2-3-4-5-6	2 o.		x	Ikasleak mota bakoitzeko potaje bat prestatuko du, errazenetik konplexuenera. Potaje bakoitza dagokion hornigaiarekin eta elaborazio-prozesuarekin erlazionatuko du.	Lan egiteko orduan ikasleen trebetasuna edo gaitasuna garatzeko eta ebaluatzeko; gainera, ikasleek elaborazio bakoitza dagokion hornigaiarekin erlazionatzen jakitea eta, beharrezkoa denean, aldaketak egitea lortu nahi da.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritza makina propioak. Lehengai hautatua.



J4-E1 Kremei buruzko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa, elementu nagusia eta loditze-elementuak kontuan hartuta. Barazki-kremak, hondo batetik abiatuta prestatutako kremak, lekale-kremak eta <i>bisqué</i> -a	2-3-4-5-6	2 o.	x	x	Ikasleak mota bakoitzeko krema bat prestatuko du, errazenetik konplexuenera. Krema bakoitza dagokion loditze-elementuarekin eta elaborazio-prozesuarekin erlazionatuko du.	Lan egiteko orduan ikasleen trebetasuna edo gaitasuna garatzeko eta ebaluatzeko; gainera, ikasleek elaborazio bakoitza dagokion hornigaiarekin erlazionatzen jakitea eta, beharrezkoa denean, aldaketak egitea lortu nahi da.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Unitate didaktiko honetan aurreko UDe tan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira 							

7. unitate didaktikoa: BARAZKI PLATEREN ETA ENTSALADEN ELABORAZIOA

Iraupena: 10 ordu

- IE1: Egosteko teknikak gauzaten ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.*
IE2: Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.
IE3: Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Barazkiak eta entsaladak kontuan hartuta, elaborazio desberdinak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Barazki-platerak eta entsaladak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Barazki-plateren eta entsaladen oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak egitea.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Barazki eta entsaladen oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak egitea. • Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Barazki-platerak eta entsaladak kontserbatzea eta/edo lehengoratzea. 	X	X	X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Lehengaien errendimendu-fitxak. • Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak: Sailkapena eta eskema. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: • Lortzen diren emaitzak. 	X	X	X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako elaborazioak gauzatean zorrotz eta arduraz jokatzeko. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. 			X	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.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zeintzuk dira barazki-platerik ezagunenak? Zer ezaugarri ditu entsaladak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuzko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, barazkiekin egindako elaborazioak eta entsalada mota desberdinak aztertuko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J2 Barazkien eta barazkiekin egin daitezkeen elaborazioen sailkapen orokorraren azalpena.	2	1,5 o.	X		Irakasleak barazki desberdinak eta horiekin egin daitezkeen elaborazioak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera.	Sukaldaritzan erabiltzen diren barazki mota desberdinak eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioak ezagutzeko.	Barazki-plater moten eta entsaladen eskema grafikoa.
J3 Entsalada desberdinen elaborazioaren azalpen orokorra eta sailkapena.	2	1,5 o.	X		Irakasleak entsalada desberdinak azalduko ditu laburki eta entsaladetan erabil daitezkeen elementuak aipatuko ditu.	Entsalada mota desberdinak ezagutzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J4-E1 Kozinatze metodo desberdinak erabiliz, barazkiekin elaborazioak egiteko praktika gidatua eta ebaluaziozkoa	2-3-4-5-6	2 o.	X	X	Ikasleak barazki desberdinak kozinatze metodo egokia aplikatuko du eta saltsa eta hornigai posibleak prestatuko ditu.	Kozinatze metodo desberdinak aplikatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere barazki bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J4-E2 Entsalada sinpleak eta konposatuak prestatzeko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa.	3-4-5-6	2 o.	X	X	Ikasleak entsalada sinple eta konposatu posibleak prestatuko ditu.	Mota desberdineko entsalada sinpleak eta/edo konposatuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J5-E3 Entsalada epelen praktika autonomoa eta ebaluazioa.	3-4-5-6	2 o.	X	X	Ikasleak entsalada epel posibleak prestatuko ditu.	Mota desberdineko entsalada hezeak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.

OHARRAK

- Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira.



8. unitate didaktikoa: ZIZKA MIZKEN OINARRIZKO ELABORAZIOAK

Iraupena: 20 ordu

- IE1: *Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.*
 IE2: *Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.*
 IE3: *Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.*

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Zizka-mizka desberdinak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Zizka-mizkak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Zizka-mizkak prestatzeko prozedurak egitea, ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Zizka-mizken oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Zizka-mizkak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Zizka-mizkak kontserbatzea eta/edo lehengoratzea. 	X	X X				
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Zizka-mizken oinarriko elaborazioak. Ezaugarriak. Sailkapena. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak. • Zizka-mizketarako aplikazioak. 			X X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. 			X X X X			



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1 1	o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa moduluaren barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zeintzuk dira ezagutzen dituzun zizka-mizkak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuzeko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, zizka mizken mota desberdinak aztertuzeko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Zizka-mizken eta zizka-mizkekin egin daitezkeen elaborazioen sailkapen orokorraren azalpena.	1-2-2	o.	X		Irakasleak zizka-mizkak prestatzeko erabil daitezkeen elementuak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera.	Sukaldaritzan erabiltzen diren zizka-mizken mota desberdinak eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioak ezagutzeko.	Barazki-plater moten eta entsaladen eskema grafikoa.
J3 Sukaldaritzako teknika desberdinak erabiliz zizka-mizka sinpleak, hotzak eta/edo beroak prestatzeko eta aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak prestatzeko praktika autonomoa.	2-3-4-5-6	5 o.		X	Ikasleak zizka-mizka sinpleak eta anitzak prestatuko ditu.	Ikasleek zerbitzeko temperatura kontuan hartuta, mota desberdineko zizka-mizka sinpleak prestatzeko duten trebetasuna garatu eta ebaluatu nahi da, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J4 Sukaldaritzako teknika desberdinak erabiliz zizka-mizka	2-3-4-5-6	5 o.		X	Ikasleak zizka-mizka konposatuak prestatuko ditu.	Ikasleek zerbitzatzeko temperatura kontuan hartuta, mota desberdineko	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak.



konposatuak, hotzak eta/edo beroak prestatzeko eta aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzeko praktika autonomoa.						zizka-mizka konposatuak prestatzeko trebetasuna garatu eta ebaluatu nahi da, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Lehengai hautatua.
E1 Zizka-mizka simple, konposatu, hotz eta beroen elaborazioaren, balorazioaren eta aurkezpenaren ebaluazioa.	2-3-4-5-6	7 o.	x	x	Ikasleak zizka-mizka mota desberdinen aukera anitza prestatuko du.	Ikasleek zerbitzatutako produktuaren aurkezpena, sormena eta tenperatura baloratzea nahi da, bai eta elaborazio- eta antolamendu-prozesu osoa baloratzea ere.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira. 							



9. unitate didaktikoa: PASTEN, ARROZEN ETA ARRAUTZEN OINARRIZKO ELABORAZIOAK

Iraupena: 20 ordu

- IE1: Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.*
IE2: Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.
IE3: Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Pastak, arrozak eta arrautzak kontuan hartuta, elaborazio desberdinak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Pastak, arrozak eta arrautzak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Pasten, arrozen eta arrautzen oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak egiten ditu.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Pasten, arrozen eta arrautzen oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Oinarriko elaborazioak egitea pasta, arroz eta arrautzekin egindako plateretatik abiatuta. • Pasta, arroz eta arrautzen oinarriko elaborazioak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea. 	X	X	X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Lehengaien errendimendu-fitxak. • Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak: Sailkapena eta eskema. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: • Lortzen diren emaitzak. 	X	X	X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako elaborazioak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatztea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Elaborazioetan aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea. 			X	X	X	X



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galderak egin daitezke hasi aurretik: Zer pasta mota ezagutzen duzue? Zer arroz-plater ezagutzen duzue? Arrautzak prestatzeko zenbat modu ezagutzen dituzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuz, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, arrautza, pasta eta arrozekin egindako elaborazioak aztertuz.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Pasta mota desberdinen sailkapenari eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioei buruzko hasierako azalpena.	1-2 1	o.	X		Irakasleak pasta mota desberdinak eta horiekin egin daitezkeen elaborazioak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera.	Sukaldaritzan erabiltzen diren pasta mota desberdinak eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioak ezagutzeko.	Arroz, pasta eta arrautza mota desberdinekin egindako plateren eskema grafikoa.
J3 Arroz mota desberdinen sailkapenari eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioei buruzko hasierako azalpena.	2 1	o.	X		Irakasleak arroz mota desberdinak eta horiekin egin daitezkeen elaborazioak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera.	Sukaldaritzan erabiltzen diren arroz mota desberdinak eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioak ezagutzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J4 Arrautzak elaboratzeko eta kozinatzeko modu desberdinei buruzko azalpen gidatua, lortu nahi den emaitzaren arabera.	2	1 o.	X		Irakasleak arrautzak kozinatzeko mota desberdinak eta horiekin egin daitezkeen elaborazioak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera.	Sukaldaritzan arrautzak kozinatzeko moduak eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioak ezagutzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J4-E1 Kozinatzeko modu desberdinak aplikatuz arrozarekin elaborazioak egitea eta ebaluatzea.	2-3-4-5-6	4 o.	X	X	Ikasleak hainbat arroz-plater prestatuko ditu, arroza kozinatzeko modu desberdinak aplikatuz. Hala nola: <i>pillaw</i> , <i>risotto</i> , kaldosoa, uretan egosita, eta abar.	Mota desberdineko entsalada sinpleak eta/edo konposatuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J5-E2 Kozinatzeko modu desberdinak aplikatuz arrautzekin elaborazioak egitea eta ebaluatzea.	3-4,5,6	4 o.	X	X	Ikasleak hainbat plater egingo ditu arrautzarekin, arrautza kozinatzeko modu desberdinak aplikatuz: iraulita, azalik gabe eta azalarekin eta irabiatuta.	Mota desberdineko entsalada sinpleak eta/edo konposatuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J6-E3 Pasta freskorako oinarri-orea prestatzeko eta pasta freskoa eta lehorra egosteko praktika gidatua eta ebaluaziozkoa.	3,4,5,6	4 o.	X	X	Ikasleak orea egingo du, forma desberdinak emango dizkio eta, ondoren, egosi egingo du. Ikasleak pasta freskoa egosiko du.	Mota desberdineko entsalada sinpleak eta/edo konposatuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J7-E4 Pasta-plateretako saltsak eta/edo hornigaiak prestatzeko praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa.	3,4,5,6	4 o.	X	X	Ikasleak pasta-platerak amaitzeko saltsa eta/edo hornigai posibleak prestatuko ditu.	Mota desberdineko entsalada sinpleak eta/edo konposatuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren elementu desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> • Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira 							

10. unitate didaktikoa: ARRAINEN OINARRIZKO ELABORAZIOAK

Iraupena: 50 ordu

IE1: Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

IE2: Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.

IE3: Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Arrain desberdinak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Arraina oinarrian duten elaborazioak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Arrainetik abiatuta, aplikazio ugari oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak egiten ditu, ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Arrainen oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Arrainetatik abiatuta elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Arrain-platerak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea. 	X	X	X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Arrainetatik abiatuta oinarriko elaborazioak prestatzea. ezaugarriak, sailkapena. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: • Arrainak kozinatze metodoak ondo aplikatzea. 	X	X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea. 			X			



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			ir.	lk.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Arrainekin egindako zer elaborazio tipiko ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzen, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukaldaritzan arraina erabiltza egiten diren elaborazio motak aztertzen.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa
J2 Arrainen eta arrainekin egin daitezkeen elaborazioen sailkapen orokorraren azalpena.	1-2	4 o.	X	X	Irakasleak arrain desberdinak eta horiekin egin daitezkeen elaborazioak azalduko ditu. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera.	Sukaldaritzan erabiltzen diren arrain mota desberdinak eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioak ezagutzeko. Arrain desberdinak ezagutzeko. Elaborazio modu desberdinak arrainekin erlazionatzeko.	Arrain mota desberdinei buruzko eskema grafikoa. Hainbat arrain.
J3-E1 Arrainak labean egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa,	2-3-4-5-6	9 o.	X	X	Ikasleak arraina labean prestatuko du eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak	Arrainak erretzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak.



kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.					prestatuko ditu. Txixarroa labean, bizkarrera, lupia labean, urraburua saltsan, izokina papillotean.	ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Lehengai hautatua.
J4-E2 Arrainak plantxan eta/edo parrillan egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	2-3-4-5-6	9 o.	X	X	Ikasleak arraina plantxan eta parrillan prestatuko du eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Ondarrutar erara, legatz-kokotea, bisigua plantxan, legatza.	Arrainak plantxan eta/edo parrillan prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J5-E3 Arrainak frijitzeko, babesarekin zein babesik gabe, praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	3-4-5-6	9 o.	X	X	Ikasleak arrain frijitzeko platerak prestatuko ditu eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Erromako erara, Nafarroako erara, orly eta antxoa arrautzatzatua.	Arrainak frijitzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J6-E4 Arrainak saltsan egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko hornigaiekin.	2-3-4-5-6	9 o.	X	X	Ikasleak arraina saltsan prestatuko du eta kasuan kasuko hornigai egokiak prestatuko ditu. Berdea, pil-pil, bizkaitar erara, amerikar erara, meuniere.	Arraina saltsan modu desberdinetara elaboratzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren arrain desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J7-E5 Arrainak bestelako teknika batzuk erabiliz egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko hornigaiekin. Salda laburra, lurrinetan, marinatuak, ketuak eta gazituak.	2-3-4-5-6-9	o.	X	X	Ikasleak arrain-platerak prestatuko ditu ondoren aipatutako teknikak jarraituz: Lurrinetan, salda laburrak, marinatuak, eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Txixarroa labean, bizkarrera, lupia labean, urraburua saltsan, izokina papillote erara.	Arrainak egosteko teknika edo antzekoak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



OHARRAK

- Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira



11. unitate didaktikoa: ITSASKIEN OINARRIZKO ELABORAZIOAK

Iraupena:30 ordu

IE1: Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

IE2: Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.

IE3: Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Itsaski eta molusku desberdinak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Itsaskiak eta/edo moluskuak oinarrian dituzten elaborazioak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Itsaskietatik abiatuta, aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak egiten ditu, ezarritako prozedurei jarraiki.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin ditunean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Krustazeo eta/edo moluskuen oinarrizko elaborazioak lortzeko prozedurak egitea. • Krustazeo eta/edo moluskuetatik abiatuta elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Krustazeoak eta/edo moluskuak kontserbatzea eta/edo lehengoratzea. 	X	X	X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Krustazeo eta/edo moluskuetatik abiatuta oinarrizko elaborazioak prestatzea. Ezaugarriak. Sailkapena. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: • Kozinatzeko metodoak krustazeo eta moluskuekin modu egokian aplikatzea. 	X	X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea. 			X			



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Itsaskiekin egindako zer elaborazio tipiko ezagutzen duzue? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzea animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatzen, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukaldaritzan itsaskiak erabilia egiten diren elaborazio motak aztertzen.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Krustazoen eta moluskuen eta horiekin egin daitezkeen elaborazioen sailkapen orokorraren azalpena.	1-2	3 o.	X		Irakasleak krustazoen eta molusku desberdinak prestatzeko erabil daitezkeen elementuak azalduko ditu laburki. Azalpena indartzeko, adibideak jarriko ditu, lortu nahi den emaitzaren arabera.	Sukaldaritzan erabiltzen diren krustazoen eta molusku mota desberdinak eta bakoitzarekin egin daitezkeen elaborazioak ezagutzeko. Arrain desberdinak ezagutzeko. Elaborazio modu desberdinak krustazoen eta/edo moluskuarekin erlazionatzeko.	Krustazoen eta molusku moten eskema grafikoa. Hainbat arrain. Hainbat molusku.
J3-E1 Itsaskiak plantxan egiteko praktika gidatua eta ebaluaziozkoa, kasuan kasuko saltsa eta hornigaiekin, eta bestelako tekniken aplikazioa,	2-3-4-5-6	8 o.	X	X	Ikasleak itsaskiak plantxan prestatuko du eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Zigalak, ganbak, abakandoa, datilak, txirlak, biera gainera, abakando thermidor.,	Itsaskiak mota desberdinak erretzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



hala nola gainerretzea.							
J4-E2 Egosketa-teknikak jarraituz itsaskiak prestatzeko praktika gidatua eta ebaluaziozkoa, kasuan kasuko saltsa eta hornigaiekin.	2-3-4-5-6	10 o.	x	x	lkasleak itsaski-platerak prestatuko ditu egosketa-metodo desberdinak aplikatuz, eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Lurrunetan, ingeles erara.	Itsaski mota desberdinak egosteko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J5-E3 Itsaskiak frijitzeko, babesarekin normalean, praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	3-4-5-6	8 o.	x	x	lkasleak itsaski frijitzeko platerak prestatuko du eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Otarrainxkak, orly, ganbak tenpuran.	Itsaski desberdinak frijitzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira. 							



12. unitate didaktikoa: HARAGIEN OINARRIZKO ELABORAZIOAK

Iraupena: 60 ordu

IE1: Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

IE2: Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.

IE3: Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Azienda mota desberdinak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Espezie bakoitzaren piezak eta izan ditzaketan aplikazioak sailkatzea eta bereiztea.
3. Haragia oinarrian duten elaborazioak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
4. Haragitik abiatuta, aplikazio ugari oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak egiten ditu, ezarritako prozedurei jarraiki.
5. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
6. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
7. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Haragiaren oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak aplikatzea. • Haragitik abiatuta elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. • Haragi-platerak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea. 	X					
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Haragietatik abiatuta oinarriko elaborazioak prestatzea. Ezaugarriak. Sailkapena. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: • Kozinatzeko metodoak haragiekin modu egokian aplikatzea. 		X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. 			X			



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zer azienta mota ezagutzen duzu? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzerantz animatu nahi dira, hartara, ikasleak aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuz, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukaldaritzan azienta mota desberdinak erabiliz egiten diren elaborazio motak aztertuko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Azienta mota desberdinen sailkapen orokorrari buruzko hasierako azalpena	1-2	4 o.	X		Irakasleak azienta mota desberdinen azalpena emango du.	Azienta mota desberdinak ezagutzeko.	Azienta mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.
J3 Azienta mota bakoitzetik lortzen diren piezen sailkapen orokorrari eta bakoitza koinartzeko metodo desberdinei buruzko hasierako azalpena.	2-3-4-5-6-7	5 o.	X		Irakasleak pieza desberdinak eta sailkapen desberdinak azalduko ditu laburki.	Haragi pieza desberdinak bereizteko. Koinartzeko metodo desberdinak pieza bakoitzarekin erlazionatzeko.	Azienta mota bakoitzaren piezen eta bakoitzak duen koinartzaren eskema grafikoa.
J4-E1 Haragiak labean egiteko praktika autonomoa eta ebaluazioa, kasu kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	2-3-4-5-6-7	10 o.	X	X	Ikasleak haragi-platerak labean prestatuko ditu eta kasu kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu.	Haragia erretzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J5-E2 Haragia plantxan eta/edo parrillan egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	2-3-4-5-6-7	10 o.	x	x	Ikasleak haragia plantxan eta parrillan prestatuko du eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu.	Haragia plantxan eta/edo parrillan egiteko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J6-E3 o.aragia frijitzeko, babesarekin normalean, praktika autonomoa eta ebaluazioa, kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	3-4-5-6-7	10 o.	X	X	Ikasleak haragi frijitzeko platerak prestatuko du eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu.	Haragia frijitzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J7-E4 Haragiak saltsan egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko hornigaiekin.	2-3-4-5-6-	10 o.	X	X	Ikasleak haragia saltsan prestatuko du eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Txingarretan, ragout-a, saltsan salteatuta.	Haragia saltsan modu desberdinetara elaboratzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren pieza desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J8-E5 Haragiak egosketa-teknika aplikatuz prestatzeko praktika autonomoa eta ebaluazioa.		10 o.	X	X	Ikasleak haragi-platerak prestatuko ditu, egosketa-teknikak jarraituz:	Egosketa-teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere pieza bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.

OHARRAK

- Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira.

13. unitate didaktikoa: OINARRIZKO ELABORAZIOAK HEGAZTIEKIN ETA HONDAKINEKIN

Iraupena: 20 ordu

- IE1: Egosteko teknikak gauzatzen ditu, eta horien ezaugarriak eta aplikazioak identifikatzen ditu.*
IE2: Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta prozedura guztiak ezagutzen eta aplikatzen ditu.
IE3: Sukaldaritzako oinarriko elaborazioak prestatzen ditu eta jarraitu beharreko prozedurak aplikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

- Hegazti mota desberdinak deskribatzea eta sailkatzea.
- Kontserbatzeko prozesuak eta horiek izan ditzaketen aplikazioak deskribatzea eta sailkatzea.
- Hegaztien piezak eta izan ditzaketen aplikazioak sailkatzea eta bereiztea.
- Hegaztiak eta hondakinak oinarrian dituzten elaborazioak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
- Hegaztietatik eta hondakinetatik abiatuta, aplikazio ugari oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak egiten ditu, ezarritako prozedurei jarraiki.
- Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
- Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Hegaztien eta hondakinen oinarriko elaborazioak lortzeko prozedurak egitea. Hegaztietatik eta hondakinetatik abiatuta elaborazioak prestatzea eta lortutako emaitzak baloratzea. Hegaztiak eta/edo hondakinak kontserbatzea eta/edo lehengoratztea. 	X					
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Hegaztietatik eta hondakinetatik abiatuta oinarriko elaborazioak prestatzea. Ezaugarriak. Saillapena. Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: Kozinatzeko metodoak hegaztiekin eta hondakinekin modu egokian aplikatzea. 		X				
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. 			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.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	0,5 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zeintzuk dira inguru honetan gehien kontsumitzen diren hegazti motak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuzeko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukaldaritzan erabiltzen diren hegazti mota desberdinak aztertuzeko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Hegazti mota jangarrien sailkapen orokorrari buruzko hasierako azalpena.	1-2	0,5 o.	X		Irakasleak kontsumitzen diren hegaztiei eta bakoitzaren ezaugarriei buruzko azalpenak emango ditu.	Hegazti mota desberdinak ezagutzeko.	Hegazti-mota desberdinen eta bakoitzaren ezaugarrien eskema grafikoa.
J3 o.egaztietatik lortzen diren piezen sailkapen orokorrari eta bakoitza kozinatze metodo desberdinei buruzko hasierako azalpena.	1-2	0,5 o.	X		Irakasleak pieza desberdinak azalduko ditu.	Hegazti pieza desberdinak bereizteko. Kozinatze metodo desberdinak pieza bakoitzarekin erlazionatzeko.	Pieza desberdinen eskema grafikoa.
J4 Hondakin mota desberdinen sailkapen orokorrari buruzko hasierako azalpena	1-2	0,5 o.	X		Irakasleak kontsumitzen diren hondakin desberdinak azalduko ditu eta bakoitzaren ezaugarriak aipatuko ditu.	Hondakin mota desberdinak ezagutzeko.	Hondakin bakoitzaren kokapenaren eskema.



J5-E1 Hegaztiak eta hondakinak labean prestatzeko praktika autonomoa eta balorazioa.	2-3-4-5-6	4 o.	X	X	Ikasleak hegazti- eta hondakin-platerak labean prestatuko ditu eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Eskorta-hegaztiak, luma-ehiza eta arkume-burua labean.	Hegazti piezak eta hondakinak erretzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J6-E2 Hegaztiak eta hondakinak plantxan eta/edo parrillan egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	2-3-4-5-6	4 o.	X	X	Ikasleak hegazti- eta hondakin-platerak plantxan eta parrillan prestatuko ditu eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu.	Hegazti piezak eta hondakinak plantxan eta/edo parrillan egiteko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J7-E3 o.egaztiak eta hondakinak frijitzeko, babesarekin zein babesik gabe, praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko saltsekin eta hornigaiekin.	3-4-5-6	3 o.	X	X	Ikasleak hegazti eta hondakin frifituzko platerak prestatuko ditu eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu.	Hegazti piezak eta hondakinak frijitzeko teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J8-E4 Hegaztiak saltsan prestatzeko praktika gidatua eta ebaluazioa, kasuan kasuko hornigaiekin.	2-3-4-5-6-7-8	4 o.	X	X	Ikasleak hainbat hegazti-plater saltsan prestatuko ditu eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu. Txingarretan, ragout-a, saltsan salteatuta.	Hegaztiak saltsan modu desberdinetara elaboratzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere erabiliko diren pieza desberdinen ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J9-E5 Hegaztiak eta hegazti pieza bat egosketa-teknikak aplikatuz egitea eta baloratzea.	2-3-4-5-6-7-8	3 o.	X	X	Ikasleak hondakin-platerak eta hegazti pieza bat prestatuko ditu egosketa-metodo desberdinak aplikatuz eta kasuan kasuko saltsa eta hornigai egokiak prestatuko ditu.	Egosketa-teknikak erabiltzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere pieza bakoitzaren ezaugarriak eta lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



OHARRAK

- Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira.



14. unitate didaktikoa: HORNIGAIK ETA DEKORAZIO ELEMENTUAK EGITEA

Iraupena: 15 ordu

IE4: Hornigaiak eta dekorazio-elementuak ezarritako prozeduren arabera egiten ditu eta elaborazio motarekin eta aurkezpen-formarekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Hornigai mota desberdinak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Bestelako dekorazio-elementuak deskribatzea eta sailkatzea.
3. Hornigaiak eta dekorazio-elementuak prestatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
5. Kontserbatzeko bitarteko prozedurak garatzea, elaborazioen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
6. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Hornigaiak eta dekorazio-elementuak egitea. • Hegazti-platerak eta hondakinak kontserbatzea eta/edo lehengoratzea. 				X X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Hornigaiak: Ezaugarriak. Sailkapena. • Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak: • Kozinatze metodoak hornigai eta dekorazio-elementuekin modu egokian aplikatzea. 				X X X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazioetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Elaborazioak gauzatzen ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. 				X X X X		



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1-2	0,5 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zeintzuk dira gehien erabiltzen diren hornigaiak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuz, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, elaborazioak osatzeko jartzen diren hornigaiak eta dekorazio-elementuak aztertuko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Hornigai mota desberdinen sailkapen orokorrari buruzko hasierako azalpena.	1-2	0,5 o.	X		Irakasleak hornigaiak eta/edo dekorazio-elementuak azalduko ditu eta bakoitzaren ezaugarriak aipatuko ditu.	Hornigai mota desberdinak ezagutzera emateko.	Hornigai mota desberdinen eta bakoitzaren ezaugarrien eskema grafikoa.
J3-E1 Patata erabilia hornigai sinpleak egiteko praktika gidatua eta balorazioa.	2-3-4-5-6	3 o.	X	X	Ikasleak patata erabiliz hornigai sinpleak prestatuko ditu: patata frijituak, azalarekin zein gabe egosiak eta saltsan.	Patata erabilia hornigai sinple desberdinak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J4-E2 Arroza eta pasta erabilia hornigai sinpleak egiteko praktika gidatua eta balorazioa.	2-3-4-5-6	3 o.	X	X	Ikasleak hornigai sinpleak prestatuko ditu arroza eta pasta erabilia: Pillaw arroza, egosita, risotto; tallarinak, espagetiak, fideoak, arroz-pasta.	Arroza eta pasta erabilia hornigai sinple desberdinak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J5-E3 Barazki gordinak eta/edo eginak erabilia hornigai sinpleak egiteko praktika gidatua eta balorazioa.	2-3-4-5-6	3 o.	X	X	Ikasleak hornigai sinpleak prestatuko ditu barazkiak erabilia: Urazak, tomateak, azenarioak, luzokerrak. Lekak, ziazerbak, ilarrak, piperrak, tipula.	Barazki gordinak eta/edo eginak erabilia hornigai sinple desberdinak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J6-E4 Hornigai konposatuak prestatzeko praktika autonomia eta ebaluazioa.	2-3-4-5-6	3 o.	X	X	Ikasleak hornigai konposatuak prestatuko ditu: Dubarry, Enrique IV.a, Rossini, Florentina, jardinera.	Hornigai konposatuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
J7-E5 Dekorazio-elementuen elaborazioei buruzko praktika autonomia eta balorazioa.	2-3-4-5-6	2 o.	X	X	Ikasleak dekorazio-elementuak prestatuko ditu: Olio aromatikoak, kurruskariak, karameluak, dekoratzeko hautsak, belar aromatikoak eta loreak, espeziak.	Dekorazio-elementuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Unitate didaktiko honetan aurreko UDetan ikasitako ezagupen guztien aplikazioa egiten da. Laneko arriskuen prebentzioaren eta Ingurumenaren babesari buruzko multzoak zeharkakoak dira eta UD honetan esplizituki garatzen dira. 							

15. unitate didaktikoa: AKABERAK ETA AURKEZPENAK EGITEA

Iraupena:5 ordu

IE5: Akaberek eta aurkezpenak egiten ditu, eta horiek sukaldaritzako elaborazioaren azken emaitzan duten garrantzia baloratzen du.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Akaberek eta aurkezpenak egitea.
2. Elaborazioen akaberek eta aurkezpenak egiteko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
3. Elaborazio bakoitza osatzen duten elementuak zerbitzatzeko tenperatura egokia egiaztatzea eta mantentzea.
4. Lortutako emaitzen arabera har daitezkeen neurri zuzentzaileak zehaztea.
1. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Murtzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Platerako elementu nagusia kontuan hartuta, elaborazio desberdinak egitea. • Akaberek eta aurkezpenak egiteko prozesuan ekimena erakustea. 					X X	
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazioen aurkezpenen ezaugarriak eta joerak. • Prozesuan jarraitu behar diren oinarriko arauak. 					X X	
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aurkezpenetan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Elaborazioak gauzatzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. 					X X X X	



JARDUERA					METODOLOGIA		BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			ir.	lk.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.		0,5 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zer akabera eta/edo aurkezpen dira ohikoenak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuzeko, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, plater desberdinak aurkezteko orduan kontuan hartu beharreko oinarritzko arauak aztertuko.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Akabera mota desberdinen sailkapenari buruzko hasierako azalpena eta azalpen orokorra.	1-2-0,	25 o.	X		Irakasleak akabera mota desberdinak azalduko ditu, kasuan kasuko sukaldaritzako elaborazioaren arabera. Azpilean, platerean, erretiluetan.	Akabera mota desberdinak ezagutzeko.	Akabera mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.
J3 Erakusketa mota desberdinei buruzko azalpen orokorra.	1-2-0,	25 o.	X		Irakasleak erakusketa mota desberdinak azalduko ditu, kasuan kasuko sukaldaritzako elaborazioaren arabera. Erretiluak, erakustegiak, buffet-a, dekorazio-elementuak erakusketetan.	Erakusketa mota desberdinak ezagutzeko.	Erakusketa mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.
J4-E1 Akabera mota desberdinak egiteko praktika autonomoa eta balorazioa.	1-2-3-4-5	2 o.	X	X	Ikasleak akabera mota desberdinak prestatuko ditu: Azpiletan, plateretan, erretiluetan.	Hainbat akabera mota egiteko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J5-E2 Erakusketa mota desberdinak egiteko praktika autonomoa eta ebaluazioa.	1-2-3-4-5	2 o.	X	X	Ikasleak muntaia edo erakusketa mota desberdinak egingo ditu: buffet-a, self-service-a, adibidez.	Muntaia sinpleak eta konplexuak prestatzeko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere ortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
OHARRAK							



16. unitate didaktikoa: SUKALDARITZAKO ZERBITZUA

Iraupena: 10 ordu

IE6 Sukaldaritzako zerbitzua garatzen du, eta bezeroaren gogobetetasunean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Sukaldaritzako zerbitzu motak eta bakoitzaren ezaugarriak identifikatzea.
2. Produktuak zerbitzatzeko baldintza optimoetan mantentzea.
3. Zerbitzua garatzeko beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
4. Zerbitzuaren eskakizunekin erlazioan dutako dokumentazioa interpretatzea.
5. Zerbitzua garatzean nahitaez gauzatzekoak diren elaborazioak ezarritako prozedurei jarraiki egitea.
6. Elaborazioetan elementuak irizpide estetikoari jarraiki antolatzea.
7. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak					
		1	2	3	4	5	6
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako zerbitzua antolatzeko eskakizunak interpretatzea. • Sukaldaritzako zerbitzua ezarritako prozedurei jarraiki egitea, produktuak baldintza optimoetan mantenduta, bezeroaren itxaropenentzako modu gogobetegarrian. 						X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Zerbitzu motak bezero kopuruaren, lokalaren, gertaeraren, instalazioen eta bezero motaren arabera. 						X
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Sukaldaritzako zerbitzuan ordena eta garbitasuna baloratzea. • Sukaldaritzako zerbitzuan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Sukaldaritzako zerbitzuan osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea. 						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.			
J1 Unitate didaktikoaren aurkezpena. Unitate honek moduluko gainerako unitateekin duen erlazioa.	1	1 o.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du. Ondoren adierazitako galdera egin daiteke hasi aurretik: Zeintzuk dira sukaldaritzako zerbitzu ohikoenak? Galderen bitartez ikasleak gogoeta egitera eta parte hartzera animatu nahi dira, hartara, ikasleek aurretiaz dituzten ezagupenak aktibatuz, ikaskuntzako helburuekin loturak ezartzeko eta, era berean, sukaldean egiten diren zerbitzu motak aztertuz.	Ikasleek aurretik dituzten ezagupenak azalertzeko eta ikaskuntzaren xede diren ezagupenekin erlazioak ezartzeko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.
J2 Zerbitzu mota desberdinei buruzko hasierako azalpena eta azalpen orokorra.	1-2	3 o.	X		Irakasleak zerbitzu mota desberdinak azalduko ditu: Plateran, azpilean, buffet-a, self-service-a.	Zerbitzu mota desberdinak ezagutzera emateko.	Zerbitzu mota desberdinei buruzko eskema grafikoa.
J3 Zerbitzu batean erabiltzen diren kontzeptuei buruzko azalpen orokorra.	1-2	1 o.	X		Irakasleak zerbitzu bat eskaintzean erabiltzen diren kontzeptuak azalduko ditu, eta bakoitzaren esanahia zehaztuko du. Komanda, markatu, abian jarri, pasatu	Zerbitzu baten terminologia propioa ezagutzera emateko.	Sukaldetik zerbitzu bat martxan jartzeko prozesuaren eskema grafikoa.
J4-E1 Zerbitzu mota desberdinetarako muntaia bat egiteko praktika gidatua eta ebaluazioa.	2-3-4-5-6-7	3 o.	X	X	Ikasleak zerbitzu mota desberdinak gauzatuko ditu: Azpiletan, plateretan, erretiluetan, uhartean muntaia.	Hainbat zerbitzu mota egiteko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko, betiere lortu nahi diren emaitzak kontuan hartuta.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.



J5-E2 Aurrezerbitzua gauzatzeko modu desberdinen praktika autonomoa eta ebaluaziozkoa.	2-3-4-5-6-7	2 o.	X	X	Ikasleak hainbat aurrezerbitzu-ekintza egingo ditu. Mise en place.	Zerbitzua eskaini aurreko uneetan mise en place bat egiteko trebetasuna garatzeko eta ebaluatzeko.	Ontziteria eta lanabesak eta sukaldaritzako makina propioak. Lehengai hautatua.
OHARRAK							

