

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



OSTALARITZA
ETA TURISMOA

JATETXE ARLOKO ZERBITZUETAKO TEKNIKARIA

2. modulua: Jatetxeko Oinarrizko Eragiketak

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

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

OSTALARITZA
ETA TURISMOA

JATETXE ARLOKO ZERBITZUETAKO TEKNIKARIA

2. modulua: Jatetxeko Cinarrizko 9 ragiketak

EUSKO JAURLARITZA

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA
Lanbide Heziketako eta Etengabeko
Ikaskuntzako Sailburuordetza



GOBIERNO VASCO

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

Argitalpena: 1.a, 2010eko urtarrila

© Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa
Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Saila

Egilea: David Ruiz Trigo.

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



Diseinua eta maketazioa: TRESDETRES

Lege-gordailua: BI-3333-09

AURKIBIDEA

Orduak: 297
Unitate kopurua: 6

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

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

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

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

	UNITATE DIDAKTIKOEN SEKUENTZIAZIOA ETA DENBORALIZAZIOA	05. or.
0	0. unitate didaktikoa: Moduluaren aurkezpena	06. or.
1	1. unitate didaktikoa: Aretoko zerbitzua egiteko oinarrizko prestaketa.	09. or.
2	2. unitate didaktikoa: Zerbitzatzeko teknikak.	16. or.
3	3. unitate didaktikoa: Jangela prest jartzea eta muntatzea.	23. or.
4	4. unitate didaktikoa: Jangela jasotzeko eta ixteko eragiketak.	27. or.
5	5. unitate didaktikoa: Jangelako lan-taldearen funtzio espezifikoak.	30. or.
6	6. unitate didaktikoa: Zerbitzuko eragiketa integratuak garatzea.	39. or.



Unitate didaktikoen sekuentziazioa eta denboralizazioa

EDUKI MULTZOAK					UNITATE DIDAKTIKO SEKUENTZIATUAK	IRAUPENA
M1	M2	M3	M4	M5		
					UD0: Moduluaren aurkezpena.	1 h
X	X	X	X		UD1: Aretoko zerbitzua egiteko oinarrizko prestaketa.	30 h
	X	X	X		UD2: Zerbitzatzeko teknikak.	90 h
	X				UD3: Jangela prest jartzea eta muntatzea.	30 h
				X	UD4: Jangela jasotzeko eta ixteko eragiketak.	20 h
X	X	X	X	X	UD5: Jangelako lan-taldearen funtzio espezifikoak.	30 h
		X	X		UD6: Zerbitzuko eragiketa integratuak garatzea.	96 h
GUZTIRA:						297 ordu

1. multzoa: Materiala, tresneria eta altzariak prestatzea.
2. multzoa: Mahaia muntatzea.
3. multzoa: Aretuan elikagaiak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak gauzatzea.
4. multzoa: Aretuan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak gauzatzea
5. multzoa: Aretoko eremuetako zerbitzu ondoko eta itxierako eragiketak gauzatzea.



0. unitate didaktikoa: MODULUAREN AURKEZPENA		Iraupena: 1 ordu				
EDUKIAK		Multzoak				
		1	2	3	4	5
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. Moduluaren ekarpena zikloko helburuak lortzeko garaian. Moduluaren 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. Moduluaren garapenean jarraitu beharreko arauak eta irizpideak. 					



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 Ikasleen eta irakaslearen aurkezpena.	1	10 min.	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 erraztearen. Aurreko ikasturteik sortutako taldea denean, ez da jarduera hau beharrezkoa izango.	Ez da bitarteko berezirik behar.	
J2. Programazioa osatzen duten elementuen aurkezpena.	2-4	10 min.	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 moduluen gaiaren programazioari, egiturari, loturari, denborari eta iraupenei buruzko ikuspegi orokorra jaso beharko dute, besteak beste.	Arbela. PowerPoint-en egindako aurkezpena edo antzekoa. Kronogramak. Informazioa duten fotokopiak.	
J3. Prestakuntza-prozesuaren kudeaketa gidatuko duten irizpideen eta arauen aurkezpena.	2-3	10 min.	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.	
J4-E1 Egin beharreko lanbide-moduluen gainean ikasleek aurretik dituzten jakintzen identifikazioa.	5	30 min.	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 egokitzeko aukera emango dio irakasleari.	Galdetegiak.	



OHARRAK

- Nahikoa izango da J1 jarduera moduluetakoren batean egitea. Zikloko taldeak adostu beharko du zein modulutan egingo den.
- J4 jarduera mantendu ahal izango da, nahiz eta unitate didaktikoetako bakoitzean hasierako ebaluazioa barnean hartzen duen jarduera egin. Bi jarduera horiek bateragarriak eta osagarriak izango dira beti. Aurretiazko jakintzetarako lehen hurbilketa izan daiteke, ondoren, unitate bakoitzean abiapuntuko jakintza horretan gehiago sakontzeko.
- Modulu honen unitate didaktikoetan, jarduerak irakatsi eta ikastekoak (J) edo ebaluaziokoak (E) izan daitezke. Zenbaitetan, jarduera bera, irakatsi eta ikastekoa ez ezik, ebaluaziokoa ere izan daiteke. Halakoetan, jarduera hori (Jn-Em) gisa adieraziko da eta hiru motak bilduko ditu. J-en zenbakikuntza (n) eta E-ena (m) elkarrekiko independenteak dira.



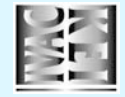
1. unitate didaktikoa: ARETOKO ZERBITZUA EGITEKO OINARRIZKO PRESTAKETA

Iraupena: 30 ordu

IE1: Materiala, tresneria eta altzariak prestatzen ditu, horien erabilerak eta aplikazioak identifikatuta.
IE2: Mahaiak muntatzen ditu, eta muntatzeko era garatu beharreko zerbitzu motarekin erlazionatzen du.
IE3: Aretoan elikagaiak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.
IE4: Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Aretoko zerbitzuaren eremuetako berezko materialak, tresneria eta altzariak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Tresneria, materialak eta altzariak horien geroztiko erabilera eta funtzionaltasunekin erlazionatzea.
3. Pilatzearekin lotuta dagoen informazioa eta dokumentazioa interpretatzea.
4. Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatzea eta materiala pilatzea.
5. Zerbitzatzeko materiala kasu bakoitzerako egokiak diren lekuetan kokatzea.
6. Tresneria, materialak eta altzariak zerbitzura egokitzeko beharrezkoak diren prest jartzeko eragiketak ezaugarritzea.
7. Zerbitzu-eremu hauetan tresneria, materialak eta altzariak aztertze, berrezartzeko, berrikusteko, garbitzeko eta kokatzeko prozedurak eta bestelakoak gauzatzea.
8. Eragiketak egiten direnean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.
9. Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritzea eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatzea.
10. Muntatzeko faseak sekuentziatzea eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatzea.
11. Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztea eta erabiltzea.
12. Mahaiak muntatzeko lanak garaiz eta taxuz gauzatzea.
13. Lortutako emaitzen arabera hautabideak proposatzea.
14. Mahaiak dekoratzeko teknikak erabiltzea, jarraibide zuzenak beteta eta material egokiak erabiltzea.
15. Mahaien azken muntatzea aztertzea eta hauteman daitekeen edozein akats zuzentzea.
16. Elikagaien eta edarien zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea.
17. Faseak eta prozedurak garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.
18. Elikagaien edo edarien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatzea.
19. Eskaeraren ibilbidea definitzea, eta harekin lotuta dauden sailak bereiztea.
20. Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, elikagaiaren eta edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta.
21. Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta eta txukun egitea.
22. Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabiltzea, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatzea.
23. Aretoan hainbat edari motaren zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea eta ezaugarritzea.
24. Garatu behar diren faseak eta prozedurak identifikatzea eta edarien zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.
25. Edarien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatzea eta interpretatzea.
26. Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
27. Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota eta protokoloa eta/edo ezarritako arauak kontuan hartuta.
28. Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta egitea.
29. Eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroen arretako arauak kontuan hartzea.



EDUKIAK		Multzoak				
		1	2	3	4	5
PROZEDURAZKOAK	• Aretoko zerbitzuaren eremuetako berezko materialak, tresneria eta altzariak deskribatzea eta sailkatzea.	X				
	• Tresneria, materialak eta altzariak horien gozotiko erabilera eta funtzionaltasunekin erlazionatzea.	X				
	• Pilatzearekin lotuta dagoen informazioa eta dokumentazioa interpretatzea.	X				
	• Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu eta pilatu egin du materiala.	X				
	• Zerbitzatzeko materiala kasu bakoitzerako egokiak diren lekuetan kokatzea.	X				
	• Tresneria, materialak eta altzariak zerbitzura egokitzeko beharrezkoak diren prest jartzeko eragiketak ezaugarritzea.					
	• Zerbitzu-eremu hauetan tresneria, materialak eta altzariak aztertze, berrezartzeko, berrikusteko, garbitzeko eta kokatzeko prozedurak eta bestelakoak gauzatzea.	X				
	• Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.	X				
	• Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritzea eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatzea.					
	• Muntatzeko faseak sekuentziatzea eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatzea.		X			
	• Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztea eta erabiltzea.		X			
	• Mahaiak muntatzeko lanak garaiz eta taxuz gauzatzea.		X			
	• Lortutako emaitzen arabera hautabideak proposatzea.		X			
	• Mahaiak dekoratzeko erak erabiltzea, jarraibide zuzenak beteta eta material egokiak erabili.		X			
	• Mahaien azken muntatzea aztertzea eta hauteman daitekeen edozein akats zuzentzea.		X			
	• Elikagaien eta edarien zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea.			X	X	
	• Faseak eta prozedurak garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.				X	
	• Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, elikagaiaren eta edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta.			X	X	
	• Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta eta txukun egitea.			X		
	• Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabiltzea, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatzea.			X	X	
• Garatu behar diren faseak eta prozedurak identifikatzea eta edarien zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.					X	
• Edarien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatzea eta interpretatzea.					X	
• Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.					X	
• Garraiatu beharreko edari mota eta ezarritako ordena kontuan harturik, erretiluan behar bezala garraiatzea.					X	



	<ul style="list-style-type: none"> Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota eta protokoloa eta/edo ezarritako arauak kontuan hartuta. Jakiak zerbitzatzeko eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko oinarrizko arauak betetzea. Edariak zerbitzatzeko eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko oinarrizko arauak betetzea. 			X	X	
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Aretoko zerbitzuaren eremuetako berezko materialak, tresneria eta altzariak. Eskaera eta harekin lotuta dauden sailak. Tresneria, materialak eta altzariak, eta horien geroztiko erabilerak eta funtzionaltasunak. Tresneria, materialak eta altzariak zerbitzura egokitzeko beharrezkoak diren prest jartzeko lanak. Zerbitzu-eremu hauetan tresneria, materialak eta altzariak aztertze, berrezartzeko, berrikusteko, garbitzeko eta kokatzeko lanak. Elikagaien eta edarien zerbitzuak gauzatzeko faseak. Garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriak. Jakien eta edarien zerbitzuarekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa. Eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko arauak. Pilatze eta berrezartzeko lanak, ezarritako prozedurei jarraiki. 	X X X X		X	X	
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Materiala, tresneria eta altzariak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. Materialak, tresneria eta abar kokatzeko eta banatzeko zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Mahaiak muntatzeko zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Aretoan elikagaiak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketen zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Prest jartzeko eragiketetan talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. Mahaiak dekoratzeko talde-lanetan elkartasunez eta bete-betean parte hartzea. Eskaeraren erabilera eta formalizaziorako talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketetan talde-lanetan elkartasunez eta bete-betean parte hartzea. 	X X X	X X	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.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena.		1 h	X		Irakasleak moduluaren aurkezpena egingo du, eta haren antolamendua eta garapena ere aurkeztuko ditu; horrez gain, unitate didaktiko guztietan bete beharreko arauak azalduko ditu eta lehenengo garatuko den unitate didaktikoa aurkeztuko du.	Gainerako moduluetik zuzenean lotura ezagutzeko. Ikasleak alde aurretik jarrera egokia hartzeko, garatu beharreko lan motarekiko.	Apunteak.
J1 Lehenengo "mise en place". Jangelako materiala, makineria, orgak eta altzariak mantentzeari buruzko azalpena.	1.tik 7.era	4 h	X	X	Irakasleak azalduko du jangela batek zer duen (materiala, makineria, orgak, altzariak) eta hornigai horiek jangelako zein gunetan kokatu behar diren. Azalpenarekin batera, apunteak emango dizkie ikasleei. Irakasleak erakutsiko du nola egin behar diren jangelako materiala, makineria, orgak eta altzariak garbitzeko eta mantentzeko lanak. Ikasleek, bakarka, elementu horiek nola erabili, mantendu eta garbitu behar diren identifikatu beharko dute. Ostalaritzako profesionalak bete behar dituen arauak:	Jangelako materiala, makineria, orgak eta altzariak beti egoera ezin hobean mantentzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Informatika-materiala: argazkiak eta jatetxeren baten web-orria bisitatzea. Jardueren apunteak. Fitxak eta/edo lanak.
J1.1 Ostalaritzako profesionalaren oinarrizko deontologiari buruzko azalpena.	8	2 h		X	<ul style="list-style-type: none"> Higiene-arauak. Laneko uniformearen zaintzea. Jatetxe-erlako langileen gaitasunak. Elikagaien manipulazioa. Profesional bat etorriko da ikastetxeko ikasleei bi egunetan 6 orduko ikastaro		Ikasgela. Bideoak. PowerPoint.



					bat ematera, elikagai-manipulatuzailearen txartela nola atera behar duten erakusteko, txartel hori ezinbestekoa baita elikagairen bat manipulatuzen duten guztientzat.		
J2 Bezeroei arreta emateko arauak buruzko azalpena: <ul style="list-style-type: none"> • Bezeroaren arreta bereganatzea. • Bezeroa adeitasunez eta ulermenez hartzea. • Enpatiaz jokatzeko. • Erantzunak arrazoitzea. • Konpromisoak betetzea. • Arazoak arretaz entzutea. • Arazoei konponbidea aurkitzen saiatzea. • Erreklamazioei beti erantzutea. • Erantzun garbiak ematea. • Hizkuntza menderatzea. • Gizalegezkoa, adeitsua eta adiskidetsua izatea. • Bezeroari bere izenez deitzea. • Irribarre egitea. • Gure aldartea ez iradokitzea. • Aserbitotasunez jokatzeko. 	29	4 h	X	X	Irakasleak azalduko du zein diren bezeroei arreta emateko arauak, ikasleek jakin dezaten besteak (bezeroak) tratatzeko moduak edo moldeak zein diren.	Bezeroak adiskidetasunez eta egoera bakoitzean egoki tratatzeko arauak ezagutzeko.	Hotelen bideo erreala. Apunteak.
J3 Jangelako lan-taldearen funtzioei buruzko azalpena: <ul style="list-style-type: none"> • Lehen mañtrea. • Bigarren mañtrea. • Sektoreko burua. • Jangelako zerbitzaria. • Jangelako zerbitzariaren laguntzailea. 	Guztiak	5 h	X	X	Irakasleak azalduko du nork osatzen duten jangelako lan-taldea eta zein diren horietariko bakoitzak bete behar dituen funtzioak.	Altzari bakoitzaren erabilera bereizia ongi ezagutzeko: ezaugarriak, mantentze-lanak eta garbiketa.	Jangela, dagokion ekipamendurekin. Informatika-materiala: argazkiak eta jatetxeren baten web-orria bisitatzea. Jardueren apunteak. Fitxak eta/edo lanak.



<ul style="list-style-type: none"> Sommelierra. Sommelier-laguntzailea. Comic. 							
J4 Lan-taldearen funtzioak betetzeko taldeko praktika gidatua.	Guztiak	3 h	X	X	Ikasleek bazkari-zerbitzu baten simulazio bat egin beharko dute, argi eta garbi gera dakien lan-taldeko kide bakoitzaren funtzio espezifikoak zein diren.	Lan-taldeko kide bakoitzaren funtzioak ezagutzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin.
J5 Egindako taldeko praktikari buruzko eztabaida.	Guztiak	2 h	X	X	Eztabaida egin aurretik, ikasleek informazioa jaso eta dagokien jarrera defendatzeko arrazoiak prestatuko dituzte. Irakaslea izango da moderatzailea. Ikasleek elkarrekin eztabaidatuko dute lan-taldeko kideen funtzioei buruz egin duten praktika.	Ikasleek egin dituzten akatsak ikusteko, komunikazioa eta entzute aktiboa garatzeko, eta arrazoitzen eta ikuspegi desberdinak onartzen ikasteko. Dagokion lanbide-rola ondo betetzen komunikazioak duen garrantzia baloratzeko. Informazioa laburbiltzeko eta aztertzeko eta ondorioak ateratzeko.	Ikasgela bera. Apunteak. Internet. Pendrive-ak.
J6 Janari-zerbitzu mota bakoitza egiteko praktika gidatua: <ul style="list-style-type: none"> Platereratuta zerbitzatzea. Ingeles erara zerbitzatzea. Zerbitzu-mahaiari zerbitzatzea. Frantses erara zerbitzatzea. Errusiar erara zerbitzatzea. Erretiluan zerbitzatzea. 	16, 17, 18, 20, 26, 27, 28	2 h	X	X	Irakasleak bezeroei zerbitzatzeko dauden janari-zerbitzu mota guztiak azalduko ditu.	Ikasleak jaki-zerbitzu mota guztiak ezagutzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin.
A6.1 Edari-zerbitzu mota bakoitza dagozkion argibideei jarraiki egiteko praktika gidatua: <ul style="list-style-type: none"> Erretiluan zerbitzatzea. Likore-organ zerbitzatzea. Ardoak zerbitzatzea: 	16, 17, 18, 20, 24, 25, 26, 27, 28	2 h	X	X	Irakasleak bezeroei zerbitzatzeko dauden edari-zerbitzu mota guztiak azalduko dizkie ikasleei. Zerbitzuak dagozkien argibideei jarraiki egingo dira, bizkor, eraginkortasunez,	Ikasleak bezeroei edariak zerbitzatzeko era guztiak ezagutzeko.	



<ul style="list-style-type: none"> - Zuzenean. - Izotzontzia. - Kopa-bainudun ardo-saskia. - Dekantazioa. 					estiloarekin eta dotore.		
<p>J7 Mahaiak egin beharreko zerbitzu motaren arabera muntatzeko praktika gidatua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oturuntzak (dauden mahai motak erabilia: I erako mahaia, U erako mahaia, mahai inperiala, T erako mahaia...). • Buffetak. • Eguneko menuak. • Menu bereziak. • Dastaketa-menuak. • Koktelak. • Eta abar. 	9, 10, 11, 12, 14, 15	2 h	X	X	Irakasleak ikasleei azalduko die nola munta daitekeen jangela emango den zerbitzu motaren arabera.	Ikasleak zerbitzu mota guztiak ezagutzeko, eskaintza gastronomikoaren arabera mahaiak nola muntatu behar dituen jakin dezan. Ikasleak jakiteko mahaiak kokatzeko era bakoitzerako zer espazio behar diren.	Jangela, dagokion ekipamendurekin.
J8 Jakintzak finkatzea.	1,3,4	3 h		X	Ebaluazio-jardueraren emaitzetan oinarrituta, irakasleak ariketa pertsonalizatuak proposatuko dizkio ikasle bakoitzari edo ikasle-talde bakoitzari.	Ikasleen bilakaera jarraituaren berri izateko.	
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> • J0 jardueran aurretiazko jakintzak baloratzeko proba egin bada, komeni da hori kontuan hartzea, unitatearen garapenean ikasle bakoitzak egindako ahalegina baloratzeko. • Jarduera guztietan segurtasun- eta higiene-araudia sistematikoki eskatu eta errespetatuko da, ikasturtearen hasieran ikasleei nahitaez emango baitzaie elikagai- eta edari-manipulatuzailearen txartela lortzeko ikastaroa. • Lehen unitate didaktiko honetako lehen 30 ordu hauek jangela bezeroentzat ireki baino lehen garatuko dira. 							



2. unitate didaktikoa: ZERBITZATZEKO TEKNIKAK

Iraupena: 90 ordu

IE2: Mahaiak muntatzen ditu, eta muntatzeko era garatu beharreko zerbitzu motarekin erlazionatzen du.

IE3: Aretoan elikagaiak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

IE4: Aretoan edariak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritzea eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatzea.
2. Muntatzeko faseak sekuentziatzea eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatzea.
3. Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztea eta erabiltzea.
4. Mahaiak muntatzeko lanak garaiz eta taxuz gauzatzea.
5. Lortutako emaitzen arabera hautabideak proposatzea.
6. Mahaiak dekoratzeko teknikak erabiltzea, jarraibide zuzenak beteta eta material egokiak erabili.
7. Mahaien azken muntatzea aztertzea eta hauteman daitekeen edozein akats zuzentzea.
8. Elikagaien zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea.
9. Faseak eta prozedurak garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.
10. Eskaeraren ibilbidea identifikatzea eta definitzea, eta harekin lotuta dauden sailak bereiztea.
11. Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, elikagaiaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta.
12. Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta eta txukun egitea.
13. Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabiltzea, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatzea.
14. Eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroen arretako arauak kontuan hartzea.
15. Aretoan hainbat edari motaren zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea eta ezaugarritzea.
16. Garatu behar diren faseak eta prozedurak identifikatzea eta edarien zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.
17. Edarien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatzea eta interpretatzea.
18. Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
19. Garraiatu beharreko edari mota eta ezarritako ordena kontuan harturik, erretiluan behar bezala garraiatzea.
20. Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota eta protokoloa eta/edo ezarritako arauak kontuan hartuta.
21. Eragiketak egiten direnean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.



EDUKIAK		Multzoak				
		1	2	3	4	5
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Azken muntatzea gauzatzea. Faseak eta prozedurak garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea. Aretoan hainbat edari motaren zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea eta ezaugarritzea. Garatu behar diren faseak eta prozedurak identifikatzea eta edarien zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea. Jakien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatzea eta interpretatzea. Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. Garraiatu beharreko edari mota eta ezarritako ordena kontuan harturik, erretiluan behar bezala garraiatzea. Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, edariaren eta jakiaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota eta protokoloa eta/edo ezarritako arauak kontuan hartuta. 		X	X	X	
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Elikagaien zerbitzuak gauzatzeko faseak. Eskaeraren ibilbidea, harekin lotuta dauden sailak bereizita. Zerbitzatzeko teknikak, elikagaiaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta. Langunea jasotzeko eragiketak, ordenatuta eta txukun. Jakiak zerbitzatzeko eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko arauak. Edariak zerbitzatzeko eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko oinarrizko arauak. Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabiltzea, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatzea. Jakiak zerbitzatzeko eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko oinarrizko arauak. Edariak zerbitzatzeko eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko oinarrizko arauak. Aretoan hainbat edari motaren zerbitzuak gauzatzeko faseak. 			X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Aretoan elikagaiak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketen zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Zerbitzatzeko laguntzeko eragiketetan eskaeraren erabilera eta formalizaziorako talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketetan talde-lanetan elkartasunez eta bete-betean parte hartzea. 			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.				
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena.		1 h	X		Irakasleak moduluaren aurkezpena egingo du, eta haren antolamendua eta garapena ere aurkeztuko ditu; horrez gain, unitate didaktiko guztietan bete beharreko arauak azalduko ditu eta lehenengo garatuko den unitate didaktikoa aurkeztuko du.	Gainerako moduluekiko zuzeneko lotura ezagutzeko. Ikasleak alde zuzenetik jarrera egokia hartzeko, garatu beharreko lan motarekiko.	Apunteak.	
J1.1 Erreserbak hartzeari eta jangela baten plangintza egiteari buruzko azalpena.	1,2,3,4,5, 6,7,21	4 h	X	X	Azalpenarekin batera, irakasleak apunte teorikoak emango dizkie ikasleei. Irakasleak egin ondoren, ikasle bakoitzak berriz gauzatu beharko du praktika. Bakarka eta behin baino gehiagotan egin beharko du. Ikasleek praktika egiten duten bitartean, irakasleak honako alderdi hauei erreparatuko die: - Gauzatzeko era. - Gauzatzen emandako denbora. - Azken emaitza.	Ikasleak argi eta garbi edukitzeko nola hartzen diren erreserbak. Ikasleak argi eta garbi edukitzeko nola planifikatzen den jangela bateko organigrama.	Erreserba-liburua. Kargu-liburua. Jangelaren planoa.	
J1.2 Lan-taldeko langileen banaketari buruzko azalpena. <ul style="list-style-type: none"> • Lehen mañtrea. • Bigarren mañtrea. • Sektoreko burua. • Jangelako zerbitzaria. 	1,4,6,7, 18,21	3 h	X	X	Irakasleak, koadrantea aurrean duela, bete beharreko kargu bat esleituko dio ikasle bakoitzari (txandaka beti).	Esleitu dioten lan-taldeko funtzioa ezagutzeko. Jangela zein mahai-multzotan banatuta dagoen ezagutzeko.	Apunteak. Jangela, dagokion ekipamenduarekin.	



<ul style="list-style-type: none"> Jangelako zerbitzariaren laguntzailea. Sommelierra. Sommelier-laguntzailea. Comic. 							
J1.3 Jangela osorik muntatzeari buruzko azalpena.	1,4,6,7, 18,21	6 h	X	X	Irakasleak ikasleari azalduko dio nola muntatzen den jangela.	Jangela egoki muntatzeko. Jangela muntatzeko zenbat denbora behar den kontuan hartzeko. Gerta daitezkeen gorabehera eta ezustekoez ohartzeko.	Apunteak. Jangela, dagokion ekipamenduarekin.
J1.4 Ontzitegiak muntatzeari buruzko azalpena eta erakustaldia.	1,4,6,7, 18,21	4 h	X	X	Irakasleak ikasleari azalduko dio nola eta nork muntatzen dituen ontzitegiak. Ikasleak baldintza ezin hobeetan muntatu behar ditu jangelako ontzitegiak, hau da, ezerk huts egin gabe eta irakasleak horretarako finkatutako denboran.	Ikasleak jangela egoki muntatzen jakiteko. Jangela muntatzeko zenbat denbora behar den kontuan hartzeko.	Apunteak. Jangela, dagokion ekipamenduarekin.
J1.5 Mahai-multzoak banatzeari buruzko azalpena.	1,4,6,7, 18,21	3 h	X	X	Irakasleak ikasleari azalduko dio nola muntatzen den jangela. Jangela muntatuta dagoenean, mahai-multzoen zatiketa egingo da.	Jangelako zerbitzariak inongo zalantzarik gabe jakin behar dute zein diren mahai-multzo bakoitzari dagozkion mahaiak.	Apunteak. Jangela, dagokion ekipamenduarekin.
J2 Bezeroei arreta emateko arauak buruzko azalpena: <ul style="list-style-type: none"> Bezeroaren arreta bereganatzea. Bezeroa adeitasunez eta ulermenez hartzea. Enpatiaz jokatzeko. Erantzunak arrazoitzea. 	14, 21	3 h	X	X	Irakasleak azalduko du zein diren bezeroei arreta emateko arauak. Halaber, pertsonak tratatzeko modu edo molde zuzenenak zein diren ezagutzera emango du.	Bezeroak adiskidetasunez eta egoera bakoitzean egoki tratatzeko arauak ezagutzeko.	Bideoak. Apunteak.



<ul style="list-style-type: none"> • Konpromisoak betetzea. • Arazoak arretaz entzutea. • Arazoei konponbidea aurkitzen salatzea. • Erreklamazioei beti erantzutea. • Erantzun garbiak ematea. • Hizkuntza menderatzea. • Gizalegezkooa, adeitsua eta adiskidetsua izatea. • Bezeroari bere izenaz deitzea. • Irribarre egitea. • Gure aldartea ez iradokitzea. • Asertibotasunez jokatzeta. 							
<p>J3 Eskaera-orriaren ibilbideari buruzko azalpena eta erakustaldia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukaldea. • Jangela. • Fakturazioa. 	10, 21	5 h	X	X	<p>Irakasleak ikasleari azalduko dio nola, nork eta noiz betetzen duen eskaera-orria.</p> <p>Oso garrantzitsua da ikaslea ohartzea eskaera-orri bakoitzak behar duen lekuan egon behar duela.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jatorrizko eskaera-orria zigilatu egiten da eta sukaldaritzako sailera eramaten da. • Lehen kopia fakturaziora eramaten da. • Bigarren kopia jangelako zerbitzariak gordetzen du. 	<p>Ikasleak une oro jakin dezan non egon behar duen eskaera-orri bakoitzak.</p> <p>Zerbitzua arintzeko (eskaera-orriak helburuan zenbat eta lehenago egon, orduan eta lasterrago hasiko da zerbitzua).</p>	<p>Apunteak.</p> <p>Jangela, dagokion ekipamenduarekin.</p>
<p>J4 Zerbitzuaren mekanikaren azalpena. Bezeroa sartzen denetik irteten den arte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jatetxe-arloko eremuaren helburuak (lanbide-profilak eta langile-beharrak ondorioztatzea) 	8,11,12, 13,15,16, 17,19,20, 21	21 h	X	X	<p>Irakasleak ikasleei azalduko die zein den zerbitzuaren mekanika.</p>	<p>Zerbitzuan desegokitasunak eta ezustekoak saihesteko.</p>	<p>Apunteak.</p> <p>Jangela, dagokion ekipamenduarekin.</p>



<ul style="list-style-type: none"> Jangelako materiala, makineria, altzariak eta aparatuak. Jangelako makineriaren, altzarien eta aparatuen zuzkidurak kalkulatzea. Materiala kontrolatzeko eta kontserbatzeko oinarritzko arauak. Jangelaren egitura prestatzea. Zamauak kokatzeko hainbat era. Mahaiak muntatzeko hainbat era. Plater jenerodunak garraiatzea. Erretilua garraiatzea. Kafea zerbitzatzeko erretiluak muntatzea eta zerbitzatzea. Edariak zerbitzatzeko erretilua muntatzea eta zerbitzatzea. Matxardak maneatzea. Muletilla egitea. Plater beroak zopaontziarekin eta azpilarekin garraiatzea. 					Irakasleak ziurtatuko du jangelako lantalde osoak dagozkion funtzioak beteko dituela.	Ikasle bakoitzak dagokion funtzioa betetzeko.	
J5-E1 Mahai-tresnak jakietara egokitzeari buruzko azalpena eta praktika gidatua.	8,11,12, 13, 21	6 h	X	X	<p>Mahai-tresnak egokitzea zertan datzan azalduko die irakasleak ikasleei.</p> <p>Halaber, irakasleak lan bat emango die ikasleei, haiek egin dezaten.</p>	<p>Jangelako zerbitzari guztiek irizpideak batera ditzaten eta mahaikide bakoitzari dagokion mahai-tresna jar diezaioten.</p> <p>kasle bakoitza egin dituen hutsegiteez ohartzeko.</p> <p>Ikaslearen bilakaera ikusteko.</p>	Apunteak. Jangela, dagokion ekipamenduarekin.
<p>J6 Jaki-zerbitzu motei buruzko azalpena eta erakustaldia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Platereratuta zerbitzatzea. Ingeles erara zerbitzatzea. 	8,11,12,1 3, 21	20 h	X	X	Irakasleak jakiak zerbitzatzeko dauden zerbitzu mota guztiak azalduko dizkie ikasleei.	Jangelako zerbitzari guztiek egin beharreko zerbitzu mota ezagutzeko.	Apunteak. Jangela, dagokion ekipamenduarekin.



<ul style="list-style-type: none"> Zerbitzu-mahaian zerbitzatzea. Frantses erara zerbitzatzea. Errusiar erara zerbitzatzea. Erretiluan zerbitzatzea. 					rakasleak jaki-zerbitzu mota bakoitzari buruzko erakustaldia egingo du.	Zerbitzu motekin nahasmenak izatea saihesteko.	
<p>J7 Edari-zerbitzu motei buruzko azalpena eta erakustaldia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Erretiluan zerbitzatzea. Likore-organ zerbitzatzea. Ardoak zerbitzatzea: <ul style="list-style-type: none"> Zuzenean. Izotzontzia. Kopa-bainudun ardo-saskia. Dekantazioa. 	15, 16, 17,19, 20,21	12 h	X	X	<p>Irakasleak edariak zerbitzatzeko dauden zerbitzu mota guztiak azalduko dizkie ikasleei.</p> <p>Irakasleak edari-zerbitzu mota bakoitzari buruzko erakustaldia egingo du.</p>	<p>Zerbitzuan desegokitasunak eta ezustekoak saihesteko.</p> <p>Zerbitzu motekin nahasmenak izatea saihesteko.</p>	<p>Apunteak.</p> <p>Jangela, dagokion ekipamenduarekin.</p>
E2 Bakarka ikasteko prozesua ebaluatzeko berariazko praktika.	Guztiak	2 h		X	<p>Helburua da irakatsi eta ikasteko prozesuan eskuratutako lorpenak ebaluatzea. Idatzizko proba bat egin daiteke ikasitakoaren ulermena eta adierazpena ebaluatzeko, eta proba praktiko bat, ikusi diren aginduak eta tresnak erabiltzen lortutako trebetasuna ebaluatzeko. Alabaina, litekeena da bigarren zati hori behar beste behatu eta erregistratu izana ebaluaziokotzat ere adierazi diren jarduerak egin direnean.</p>	<p>Zein maila lortu den jakiteko. Irakasleak prozesua aztertzeko eta jarduerak berregokitzeko.</p> <p>Ikasleen autokritika sustatzean erreferentzia izateko.</p> <p>Errefortzu eta hobekuntzako ariketak hautatzeko.</p>	<p>Proba idatziak eta praktikoak.</p>
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Unitate didaktiko hau oso-osorik egingo da atearik itxirik. 							



3. unitate didaktikoa: JANGELA PREST JARTZEA ETA MUNTATZEA Iraupena: 30 ordu

IE2: Mahaiak muntatzen ditu, eta muntatzeko era garatu beharreko zerbitzu motarekin erlazionatzen du.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritzea eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatzea.
2. Muntatzeko faseak sekuentziatzea eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatzea.
3. Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztea eta erabiltzea.
4. Mahaiak muntatzeko lanak garaiz eta taxuz gauzatzea.
5. Lortutako emaitzen arabera hautabideak proposatzea.
6. Mahaiak dekoratzeko teknikak erabiltzea, jarraibide zuzenak beteta eta material egokiak erabiltzea.
7. Mahaien azken muntatzea aztertzea eta hauteman daitekeen edozein akats zuzentzea.
8. Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak				
		1	2	3	4	5
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritzea eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatzea. • Muntatzeko faseak sekuentziatzea eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatzea. • Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztea eta erabiltzea. • Mahaiak muntatzeko lanak garaiz eta taxuz gauzatzea. • Lortutako emaitzen arabera hautabideak proposatzea. • Mahaiak dekoratzeko erak erabiltzea, jarraibide zuzenak beteta eta material egokiak erabiltzea. • Mahaien azken muntatzea aztertzea eta hauteman daitekeen edozein akats zuzentzea. 		X X X X X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Mahaiak muntatzeko lanak eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekiko erlazioa. • Muntatzeko lanen faseak. 		X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Mahaiak dekoratzeko talde-lanetan bete-betean parte hartzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzea. 		X X			



JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena.		1 h	X		Irakasleak moduluaren aurkezpena egingo du, eta haren antolamendua eta garapena ere aurkeztuko ditu; horrez gain, unitate didaktiko guztietan bete beharreko arauak azalduko ditu.	Gainerako moduluekiko zuzeneko lotura ezagutzeko. Ikasleak alde aurretik jarrera egokia hartzeko, garatu beharreko lan motarekiko.	Apunteak.	
J1-E1 Erreserbak hartzeko, jangelako planoak egiteko eta lan-taldea modu antolatuan banatzeko praktika gidatu autonomoa.	2, 5, 8	4 h	X	X	Ikasleak (lehen maitrea) goizeko lehen orduetik eta egunean zehar hartuko ditu erreserbak. Egun horretan dauden erreserben arabera, lehen maitreak jangelako mahaien planoak egingo du eta, ondoren, langileak (lan-taldea) banatuko ditu muntatzeko lanak ahalik eta modu koordinatuenean egiteko.	Zerbitzuan zenbat bezero egongo diren jakiteko eta, horrela, erreserba bakoitza zein mahaitan eseriko den jakiteko. Ikasleak behar adinako jakintzak eskuratu dituen jakiteko.	Jangela, dagokion ekipamenduekin.	
J2-E2 Altzariak kokatzeko taldeko praktika gidatua.	1, 2, 3, 8	5 h	X	X	Ikasleak (lan-taldea) modu antolatuan, bizkor eta eraginkortasunez kokatuko dituzte altzariak (aulkiak, mahaiak, zerbitzu-mahaiak, mahai osagarriak, hainbat orga...). Altzariak, batez ere aulkiak eta mahaiak, elkarrekin ezin hobeto lerrotatuta geratuko dira.	Dagozkien eragiketarako egiteko trebetasuna lortzeko. Ikasleak altzariak irakasleak agindu dion moduan kokatzeko behar adinako jakintzak eskuratu dituen jakiteko.	Jangela, dagokion ekipamenduekin.	



						Altzariak muntatzeko era aldatu egiten da ia beti, mahaikide kopuruaren eta eskaintza gastronomikoen arabera.		
J3-E3 Mahaiak eskaintza gastronomikoen arabera muntatzeko taldeko praktika gidatua.	Guztiak	14 h	X	X	Ikasleek (lan-taldea) irakasleak markatutako jarraibideak betez muntatuko dituzte mahaiaik: <ul style="list-style-type: none"> Zamaua kokatzea. Zamau-babesa kokatzea. Oinarri-platera edo zatikatzeoko platera kokatzea. Ogi-platertxoak kokatzea. Ezpainzapia kokatzea. Kopak kokatzea. Mahai-tresna txikiak kokatzea. 	Mahaiak ezin hobeto muntatuta geratzeko. Dagozkien eragiketak egiteko trebetasuna lortzeko. Ikasleak mahaiaik muntatzeko behar adinako jakintzak eskuratu dituen jakiteko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin.	
J4-E4 Ontzitegiak muntatzeari buruzko taldeko praktika gidatua.	2, 3, 5, 8	2 h	X	X	Ikasleek (jangelako zerbitzarien laguntzaileak) irakasleak markatutako jarraibideak betez muntatuko dituzte ontzitegiak: <ul style="list-style-type: none"> Muletillak. Plater sakonak. Pala eta apur-biltzekoa. Txotx-zorrotxoak. Ozpin-olio ontziak. Hautsontziak. Oinarri-platerak. 	Mahaiak ezin hobeto muntatuta geratzeko. Ikasleak egunez egun dagozkion eragiketak egiteko trebetasun handiagoa duela ikusteko. Ikasleak behar adinako jakintzak eskuratu dituen jakiteko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin.	
J5-E5 Edariak zerbitzatzeko materiala kokatzeko taldeko praktika gidatua.	2, 3, 5, 8	4 h	X	X	Ikasleek (sommelierra eta bere laguntzaileak) irakasleak markatutako jarraibideak betez muntatuko dituzte edariak zerbitzatzeko behar direnak: <ul style="list-style-type: none"> Zerbitzu-mahaiak eta mahai 	Zerbitzu on bat egiteko dena ezin hobeto geratzeko. Ikasleak egunez egun dagozkion eragiketak egiteko trebetasun	Jangela, dagokion ekipamenduarekin.	



					<ul style="list-style-type: none"> osagarriak prestatzea. l Zotzontziak prestatzea. Gordetzeko ardoak zerbitzatzeko ardo-saskia eta saski-estalkia prestatzea. Likore-orga prestatzea. Ardo-orga prestatzea. Ardo-karta osoa. 	<p>handiagoa duela ikusteko.</p> <p>Ikasleak behar adinako jakintzak eskuratu dituen ikusteko.</p>	
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Muntatzeari dagokionez, aztergai dugun eskaintza gastronomikoa eguneko menua da beti. "Mise en place" EZ da berbera izaten jangela guztietan. 							



4. unitate didaktikoa: JANGELA JASOTZEKO ETA IXTEKO ERAGIKETAK Iraupena: 20 ordu

IE5: Aretoko eremuetako zerbitzu ondoko eta itxierako eragiketak gauzatu ditu, eta hurrengo zerbitzuetarako berrezartzeko eta egokitzeko premiekin erlazionatu ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Zerbitzatzeko eremu hauetan ohikoak diren zerbitzu ondoko eragiketak ezaugarritzea.
2. Zerbitzuan erabilitako tresneria, materialak eta altzariak garbitzeko, mantentzeko eta egokitzeko faseak eta prozedurak bereiztea eta sekuentziaztea.
3. Materialak eta/edo lehengaiak berrezartzeko premiak identifikatzea eta zehaztea, haiek erabiltzeko eta kontsumitzeko aurreikuspenak kontuan hartuta.
4. Pilatzeko eta berrezartzeko beharrezkoa den dokumentazioa ezarritako prozedurei jarraiki identifikatzea eta betetzea.
5. Horren beharra duten produktuak kontserbatzeko edo sukaldaritzako sailera itzultzeko premiak identifikatzea eta zehaztea, geroztiko erabileretara egokitzeko.
6. Erabilitako materiala behar bezala eta ordenatuta jasotzea eta garbitzeko lekuetarantz eramatea.
7. Erabilitako altzariak berriz kokatzea, geroztiko erabileretara egokitzeko.
8. Prestatzeko eta zerbitzatzeko eremua geroago erabiltzeko egokia dela egiaztatzea.
9. Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak				
		1	2	3	4	5
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Zerbitzatzeko eremu hauetan ohikoak diren zerbitzu ondoko eragiketak ezaugarritzea. • Zerbitzuan erabilitako tresneria, materialak eta altzariak garbitzeko, mantentzeko eta egokitzeko faseak eta prozedurak bereiztea eta sekuentziaztea. • Materialak eta/edo lehengaiak berrezartzeko premiak identifikatzea eta zehaztea, haiek erabiltzeko eta kontsumitzeko aurreikuspenak kontuan hartuta. • Pilatzeko eta berrezartzeko beharrezkoa den dokumentazioa ezarritako prozedurei jarraiki identifikatzea eta betetzea. • Horren beharra duten produktuak kontserbatzeko edo sukaldaritzako sailera itzultzeko premiak identifikatzea eta zehaztea, geroztiko erabileretara egokitzeko. • Erabilitako materiala behar bezala eta ordenatuta jasotzea eta garbitzeko lekuetarantz eramatea. • Erabilitako altzariak berriz kokatzea, geroztiko erabileretara egokitzeko. • Prestatzeko eta zerbitzatzeko eremua geroago erabiltzeko egokia dela egiaztatzea. • Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea. 					X
						X
						X
						X
						X
						X
						X
						X



KONTZEPTUZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> Zerbitzatzeko eremu hauetan ohikoak diren zerbitzu ondoko eragiketak. Materialak eta/edo lehengaiak berrezartzeko premiak, haiek erabiltzeko eta kontsumitzeko aurreikuspenak kontuan hartuta. 									X	X
JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> Premiak aztertzean eta hautematean talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. 									X	
JARDUERA				METODOLOGIA				BALIABIDEAK				
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den					
			Ir.	Ik.								
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena.		1 h	X		Irakasleak moduluaren aurkezpena egingo du, eta haren antolamendua eta garapena ere aurkeztuko ditu; horrez gain, unitate didaktiko guztietan bete beharreko arauak azalduko ditu eta lehenengo garatuko den unitate didaktikoa aurkeztuko du.	Gainerako moduluekiko zuzeneko lotura ezagutzeko. Ikasleak alde aurretik jarrera egokia hartzeko, garatu beharreko lan motarekiko.	Apunteak.					
J1 Jasotzeko eta ixteko eragiketen azalpena. <ul style="list-style-type: none"> Ontzitegiak jasotzea eta garbitzea. Sukalondoa jasotzea eta garbitzea (mahai-zapien armairuak, mahai-tresneria, beirateria, loza, bestelakoak). Orgak eta arandegiak jasotzea eta garbitzea. Zabor organikoa, beira, papera, kartoia eta plastikoak biltzea. Kutxako kontaketa. 	Guztiak	8 h	X	X	Irakasleak gainbegiratura, jangela jaso eta itxi behar du ikasleak. Ikasleak ixte-liburua beteko du, dena egoera ezin hobean geratzen dela ziurtatzeko.	Ikasleak jakin behar du jangela nola jasotzen den ezin hobeto eta nola ixten den. Hurrengo zerbitzurako dena egoera ezin hobean uzteko. Birziklatzea ingurumenerako zein garrantzitsua den jabetzeko.	Apunteak. Jangela, dagokion ekipamendurekin.					



J2 Birziklatze-enpresa bati bisita egitea (Garbiker).		4 h	X	X	Ikaslea irakaslearekin batera joango da birziklatze-enpresara, gisa horretako enpresa batek nola funtzionatzen duen ikustera.		
J3-E1 Birziklatzeari buruzko taldeko eztabaida.	Guztiak	3 h			Eztabaida egin aurretik, ikasleek informazioa jaso eta dagokien jarrera defendatzeko arrazoiak prestatuko dituzte. Irakaslea izango da moderatzailea. Ikasleek elkarrekin eztabaidatuko dute lan-taldeko kideen funtzioei buruz egin duten praktika.	Ikasleek egin dituzten akatsak ikusteko, komunikazioa eta entzute aktiboa garatzeko, eta arrazoitzen eta ikuspegi desberdinak onartzen ikasteko. Dagokion lanbide-rola ondo betetzen komunikazioak duen garrantzia baloratzeko. Informazioa laburbiltzeko eta aztertzeko eta ondorioak ateratzeko.	Ikasgela. Apunteak. DVDa.
J4 Berrikusteko eta zalantzak argitzeko jarduerak.	Guztiak	2 h	X	X	Irakasleak ariketak prestatuko ditu, ikasleek ikasitakoa berrikus dezaten.	Zalantzak argitzeko.	Ariketak.
E2 Ebaluazio-jarduerak.	Guztiak	2 h		X	Idatzizko proba baten bitartez, irakasteko eta ikasteko prozesuan erdietsi diren lorpenak ebaluatu nahi dira.	Ikasteko prozesuak ebaluatzeko.	Idatzizko proba.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Ezinbestekotzat jotzen da birziklatze-instalazio bati bisita egitea, ikasleak gaur egun ikus dezan zertarako balio duen birziklatzeko edukiontzietara botatzen dugun guztiak. 							



5. unitate didaktikoa: JANGELAKO LAN TALDEAREN FUNTZIO ESPEZIFIKOAK

Iraupena: 30 ordu

IE1: Materiala, tresneria eta altzariak prestatzen ditu, horien erabilerak eta aplikazioak identifikatuta.

IE2: Mahaiak muntatzen ditu, eta muntatzeko era garatu beharreko zerbitzu motarekin erlazionatzen du.

IE3: Aretoaan elikagaiak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

IE4: Aretoaan edariak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

IE5: Aretoko eremuetako zerbitzu ondoko eta itxierako eragiketak gauzatzen ditu, eta hurrengo zerbitzuetarako berrezartzeko eta egokitzeko premiekin erlazionatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Aretoko zerbitzuaren eremuetako berezko materialak, tresneria eta altzariak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Tresneria, materialak eta altzariak horien geroztiko erabilera eta funtzionaltasunekin erlazionatzea.
3. Pilatzearekin lotuta dagoen informazioa eta dokumentazioa interpretatzea.
4. Eskatutakoaren kantidadea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatzea eta materiala pilatzea.
5. Zerbitzatzeko materiala kasu bakoitzerako egokiak diren lekuetan kokatzea.
6. Tresneria, materialak eta altzariak zerbitzura egokitzeko beharrezkoak diren prest jartzeko eragiketak ezaugarritzea.
7. Zerbitzu-eremu hauetan tresneria, materialak eta altzariak aztertze, berrezartzeko, berrikusteko, garbitzeko eta kokatzeko prozedurak eta bestelakoak gauzatzea.
8. Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritzea eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatzea.
9. Muntatzeko faseak sekuentziaztea eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatzea.
10. Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztea eta erabiltzea.
11. Mahaiak muntatzeko lanak garaiz eta taxuz gauzatzea.
12. Lortutako emaitzen arabera hautabideak proposatzea.
13. Mahaiak dekoratzeko teknikak erabiltzea, jarraibide zuzenak beteta eta material egokiak erabiltzea.
14. Mahaien azken muntatzea aztertzea eta hauteman daitekeen edozein akats zuzentzea.
15. Elikagaien eta edarien zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea.
16. Faseak eta prozedurak garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.
17. Elikagaien edo edarien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatzea.
18. Eskaeraren ibilbidea definitzea, eta harekin lotuta dauden sailak bereiztea.
19. Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, elikagaiaren eta edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta.
20. Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta eta txukun egitea.
21. Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabiltzea, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatzea.



22. Aretuan hainbat edari motaren zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatzea eta ezaugarritzea.
23. Garatu behar diren faseak eta prozedurak identifikatzea eta edarien zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatzea.
24. Edarien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatzea eta interpretatzea.
25. Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
26. Zerbitzatzeko teknikak gauzatea, edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota eta protokoloa eta/edo ezarritako arauak kontuan hartuta.
27. Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta egitea.
28. Eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroen arretako arauak kontuan hartzea.
29. Zerbitzatzeko eremu hauetan ohikoak diren zerbitzu ondoko eragiketak ezaugarritzea.
30. Zerbitzuan erabilitako tresneria, materialak eta altzariak garbitzeko, mantentzeko eta egokitzeko faseak eta prozedurak bereiztea eta sekuentziaztea.
31. Materialak eta/edo lehengaiak berrezartzeko premiak identifikatzea eta zehaztea, haiek erabiltzeko eta kontsumitzeko aurreikuspenak kontuan hartuta.
32. Pilatzeko eta berrezartzeko beharrezkoa den dokumentazioa ezarritako prozedurei jarraiki identifikatzea eta betetzea.
33. Horren beharra duten produktuak kontserbatzeko edo sukaldaritzako sailera itzultzeko premiak identifikatzea eta zehaztea, geroztiko erabileretara egokitzeko.
34. Erabilitako materiala behar bezala eta ordenatuta jasotzea eta garbitzeko lekuetarantz eramatea.
35. Erabilitako altzariak berriz kokatzea, geroztiko erabileretara egokitzeko.
36. Prestatzeko eta zerbitzatzeko eremua geroago erabiltzeko egokia dela egiaztatzea.
37. Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzok				
		1	2	3	4	5
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aretoko zerbitzuaren eremuetako berezko materialak, tresneria eta altzariak deskribatzea eta sailkatzea. • Tresneria, materialak eta altzariak horien geroztiko erabilera eta funtzionaltasunekin erlazionatzea. • Pilatzearekin lotuta dagoen informazioa eta dokumentazioa interpretatzea. • Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu eta pilatu egin du materiala. • Zerbitzatzeko materiala kasu bakoitzerako egokiak diren lekuetan kokatzea. • Tresneria, materialak eta altzariak zerbitzura egokitzeko beharrezkoak diren prest jartzeko eragiketak ezaugarritzea. • Zerbitzu-eremu hauetan tresneria, materialak eta altzariak aztertzeko, berrezartzeko, berrikusteko, garbitzeko eta kokatzeko prozedurak eta bestelakoak gauzatea. • Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritzea eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatzea. • Muntatzeko faseak sekuentziaztea eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatzea. • Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztea eta erabiltzea. • Mahaiak muntatzeko lanak garaiz eta taxuz gauzatea. 	X X X X X X X				
		X	X X			



	<ul style="list-style-type: none"> Elikagaien eta edarien zerbitzuak gauzatzeko faseak. Garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriak. Jakien eta edarien zerbitzuarekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa. Eragiketa guztiak garatzen diren bitartean bezeroei arreta emateko arauak. Pilatze eta berrezartzeko lanak, ezarritako prozedurei jarraiki. Zerbitzatzeko eremu hauetan ohikoak diren zerbitzu ondoko eragiketak. Materialak eta/edo lehengaiak berrezartzeko premiak, haiek erabiltzeko eta kontsumitzeko aurreikuspenak kontuan hartuta. 	X		X	X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Materiala, tresneria eta altzariak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea. Materialak, tresneria eta abar kokatzeko eta banatzeko zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Mahaiak muntatzeko zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Aretoan elikagaiak zerbitzatzeko eragiketen zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Prest jartzeko eragiketetan talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. Mahaiak dekoratzeko talde-lanetan elkartasunez eta bete-betean parte hartzea. Eskaeraren erabilera eta formalizaziorako talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. Aretoan edariak zerbitzatzeko eragiketetan talde-lanetan elkartasunez eta bete-betean parte hartzea. Premiak aztertzean eta hautematean talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. 	X 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.			
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena.		1 h	X		Irakasleak unitatearen aurkezpena egingo du, eta haren antolamendua eta garapena ere aurkeztuko ditu.	Gainerako unitateekiko zuzeneko lotura ezagutzeko. Ikasleak alde zurretik jarrera egokia hartzeko, garatu beharreko lan motarekiko.	Apunteak.
J1 Irakasleak lehen maitrearen funtzioen erakustaldia egitea. • Erreserbak hartzea.	Guztiak	1 h	X		Irakasleak lehen maitrearen funtzioei dagozkien praktikak egingo ditu.	Lehen maitre baten oinarrizko ezagutza eskuratzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Apunteak. Eskola praktikak.



<ul style="list-style-type: none"> • Jangelako plano a egitea. • Lan-taldea kokatzea. • Mahaikideei kartak ematea. • "Mise en place" ezin hobeto dagoela egiaztatzea. • Zerbitzua behar bezala egiten dela bermatzea. • Jangela behar bezala jaso eta ixten dela bermatzea. • Lan-taldea dispentsatzea esleitutako zereginak amaitu ahala. • Ixte-liburua betetzea eta dena jasota, itxita, garbi eta txukun geratzen dela ziurtatzea. • Eguneko gorabeherak idaztea, hurrengo egunean lan-taldearekin hitz egiteko. <p>J1.1 Irakasleak gidatutako praktika.</p>		2 h	X	X	<p>Irakaslea eskolan ikusitako DVD batzuek baliatuko da praktika hau egiteko.</p> <p>Irakasleak dagokion praktika egingo du, betiere irakasleak gainbegiratuta.</p>		DVDA.
<p>J2 Irakasleak bigarren maitrearen funtzioen erakustaldia egitea.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eskaintza gastronomiko guztietako platerak ezagutzea (elaborazioa, errazioak). • Bezeroari kartan ez dauden platerak eskaintzea. • Jangelako mahai guztiei dagokien eskaera-orria betetzea, protokoloari jarraiki. • Bezeroei karta eskuinaldetik erretiratzea. • Saldutako errazioak beti urratzea. 	Guztiak	1 h	X		<p>Irakasleak bigarren maitrearen funtzioei dagozkien praktikak egingo ditu.</p> <p>Irakaslea eskolan ikusitako DVD batzuek baliatuko da praktika hau egiteko.</p>	Bigarren maitre baten oinarrizko ezagutza eskuratzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Apunteak. Eskola praktikoak. DVDA.



J2.1 Irakasleak gidatutako praktika.		2 h	X	X	Irakasleak dagokion praktika egingo du, betiere irakasleak gainbegiratuta.		
J3 Irakasleak sektoreko buruaren funtzioen erakustaldia egitea. <ul style="list-style-type: none"> Bere mahai-multzoak ezagutzea. Bere agindupean izango dituen jangelako zerbitzariak ezagutzea. Hainbat funtzio beteko ditu: frutak zuritzea, haragiak zatikatzea, hainbat arrain hezurgabetzea, eta abar. Eguneko gorabeherak idaztea, hurrengo egunean lan-taldearekin hitz egiteko. 	Guztiak	1 h	X	Irakasleak sektoreko buruaren funtzioei dagozkien praktikak egingo ditu. Irakaslea eskolan ikusitako DVD batzuez baliatuko da praktika hau egiteko.	Sektoreko buru baten oinarrizko ezagutza eskuratzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Apunteak. Eskola praktikoak. DVDa.	
J3.1 Irakasleak gidatutako praktika.		2 h	X	X	Irakasleak dagokion praktika egingo du, betiere irakasleak gainbegiratuta.		
J4 Irakasleak jangelako zerbitzariaren funtzioen erakustaldia egitea. <ul style="list-style-type: none"> Ogia kokatzea. Bezero bakoitzari dagozkion mahai-tresnak markatzea. Bezeroei lehen platerak kokatzea, betiere protokoloari jarraiki. Mahaia une oro berrikustea, bezeroei ezertxo ere falta ez dakien. Bezeroek amaitu dutenean lehen platerak jaso eta erretiratzea. Bezero bakoitzari dagozkion mahai-tresnak markatzea. Bezeroei bigarren platerak kokatzea, betiere protokoloari 	Guztiak	3 h	X	Irakasleak jangelako zerbitzariaren funtzioei dagozkien praktikak egingo ditu. Irakaslea eskolan ikusitako DVD batzuez baliatuko da praktika hau egiteko.	Jangelako zerbitzari baten oinarrizko ezagutza eskuratzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Apunteak. Eskola praktikoak. DVDa.	



<p>jarraiki.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bezeroek amaitu dutenean bigarren platerak jaso eta erretiratzea. • Ogia, apurrak eta gatzontzia erretiratzea. • Bezero bakoitzari dagozkion mahai-tresnak markatzea. • Bezeroei azkenburuko platerak kokatzea, betiere protokoloari jarraiki. • Bezeroek amaitu dutenean azkenburuko platerak jaso eta erretiratzea. • Faktura entregatzea. • Bezeroak adiskidetasunez agurtzea. <p>J4.1 Irakasleak gidatutako praktika.</p>		5 h	X	X	<p>Irakasleak dagokion praktika egingo du, betiere irakasleak gainbegiratuta.</p>		
<p>J5 Irakasleak jangelako zerbitzariaren laguntzailearen funtzioen erakustaldia egitea.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahai bakoitzeko eskaera-orriak fakturaziora eta sukaldera eramatea. • Dagozkion platerak bere buruaren ontzitegira igotzea. • Buru duen jangelako zerbitzariak jaso eta erretiratutako platerak sukalondora eramatea. • Erabiliko ez den materiala bere buruari dagokion ontzitegitik erretiratzea. 	Guztiak	1 h	X		<p>Irakasleak jangelako zerbitzariaren laguntzailearen funtzioei dagozkien praktikak egingo ditu.</p> <p>Irakaslea eskolan ikusitako DVD batzuez baliatuko da praktika hau egiteko.</p>	<p>Jangelako zerbitzariaren laguntzaile baten oinarritzko ezagutza eskuratzeko.</p>	<p>Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Apunteak. Eskola praktikoak. DVDa.</p>



J5.1 Irakasleak gidatutako praktika.		2 h	X	X	Ikasleak dagokion praktika egingo du, betiere irakasleak gainbegiratuta.		
J6 Irakasleak sommelierraren funtzioen erakustaldia egitea.	Guztiak	1 h	X		Irakasleak sommelierraren funtzioei dagozkien praktikak egingo ditu. Irakaslea eskolan ikusitako DVD batzuez baliatuko da praktika hau egiteko.	Sommelier baten oinarrizko ezagutza eskuratzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Apunteak. Eskola praktikoak. DVDA.
J6.1 Irakasleak gidatutako praktika.		2 h	X	X	Ikasleak dagokion praktika egingo du, betiere irakasleak gainbegiratuta.		
J7 Irakasleak sommelier-laguntzailearen funtzioen erakustaldia egitea.	Guztiak	1 h	X		Irakasleak sommelier-laguntzailearen funtzioei dagozkien praktikak egingo ditu. Irakaslea eskolan ikusitako DVD batzuez baliatuko da praktika hau egiteko.	Sommelier-laguntzaile baten oinarrizko ezagutza eskuratzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin. Apunteak. Eskola praktikoak. DVDA.
J7.1 Irakasleak gidatutako praktika.		2 h	X	X	Ikasleak dagokion praktika egingo du, betiere irakasleak gainbegiratuta.		
J8 Jakintzak finkatzea.	Guztiak	1 h	X	X	Ebaluazio-jardueraren emaitzetan oinarrituta, irakasleak ariketa pertsonalizatuak proposatuko dizkio	Ikasleen bilakaera jarraituaren berri izateko.	



					ikasle bakoitzari edo ikasle-talde bakoitzari.		
E1 Lan-taldearen funtzio espezifikoetarako buruz eskuratutako jakintzen ebaluazioa.	Guztiak	2 h	X	X	Helburua da irakatsi eta ikasteko prozesuan eskuratutako lorpenak ebaluatzea. Idatzizko proba bat egin daiteke ikasitakoaren ulermena eta adierazpena ebaluatzeko, eta proba praktikoa bat, unitate didaktikoan azaldu diren aginduak eta tresnak erabiltzen lortutako trebetasunak ebaluatzeko.	Zein maila lortu den jakiteko. Irakasleak prozesua aztertzeke eta jarduerak berregokitzeko. Errefortzu eta hobekuntzako ariketak hautatzeko.	Proba praktikoa eta idatzia.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> Unitate didaktiko honetan lan-taldearen funtzio espezifikoak besterik ez dira ikusiko. 							



6. unitate didaktikoa: ZERBITZUKO ERAGIKETA INTEGRATUAK GARATZEA Iraupena: 96 ordu

IE3: Aretoan elikagaiak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.
IE4: Aretoan edariak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, elikagaiaren eta edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta.
2. Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta eta txukun egitea.
3. Garraiatu beharreko edari mota eta ezarritako ordena kontuan harturik, erretiluan behar bezala garraiatzea.
4. Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabiltzea, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatzea.
5. Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea.
6. Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartzea.

EDUKIAK		Multzoak				
		1	2	3	4	5
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Zerbitzatzeko teknikak gauzatzea, elikagaiaren eta edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta. • Langunea jasotzeko eragiketak ordenatuta eta txukun egitea. • Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabiltzea, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatzea. • Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatzea. • Garraiatu beharreko edari mota eta ezarritako ordena kontuan harturik, erretiluan behar bezala garraiatzea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea. 			X X X X	X X X	
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Aretoan edariak zerbitzatzen laguntzeko eragiketetan eskaeraren erabilera eta formalizaziorako talde-lanetan elkartasunez parte hartzea. • Aretoan elikagaiak zerbitzatzen laguntzeko eragiketen zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzeko interesa izatea. 			X X 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 Benetako zerbitzua egitea. <ul style="list-style-type: none"> Jakiak zerbitzatzea. Edariak zerbitzatzea. 	Guztiak	96 h	X		Ikasleek benetako zerbitzu egokia egingo diete bezeroei, aurretik ikusitako unitate didaktiko guztietan eskuratutako jakintzen arabera.	Ikasleek eskuratu dituzten jakintzak aplikatzeko. Bezeroen aurrean konfiantza hartzeko. Ikasketak amaitu ondoren lan egitera irteten direnerako trebetasunak eta jakintzak eskuratzeko.	Jangela, dagokion ekipamenduarekin.	
OHARRAK								
<ul style="list-style-type: none"> KONTZEPTUZKO atalari dagokionez, ez da edukirik aintzat hartzen, zeren 6. unitate didaktiko honetan bezeroak jangelan zerbitzatzea baita helburua. Hortaz, ikasturtean aurreko unitate didaktiko guztietan eskuratutako prozedurazko eta jarrerazko edukiak agertzen dira. Ikasleek zerbitzuan zehar egin ditzaketen hutsegiteak edo sor dakizkiekeen zalantzak irakasleak eskolan argituko ditu hurrengo egunean, berriz gerta daitezen saihesteko eta, aldi berean, jakintzak finkatzeko. 								

