



Instituto Vasco del Conocimiento  
de la Formación Profesional  
Lanbide Heziketaren  
Ezagutzaren Euskal Institutua

**Fp**

**EUSKADI**  
LANBIDE HEZIKETA



OSTALARITZA ETA  
TURISMOA

Diseño Curricular Base

JATETXE ARLOKO ZERBITZUEN ZUZENDARITZAKO  
GOI-MAILAKO TEKNIKARIA



# AURKIBIDEA

<b>1. TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA</b>	<b>4. or.</b>
<b>2. LANBIDE PROFILA ETA LANBIDE INGURUNEA</b>	<b>4. or.</b>
2.1 Konpetentzia orokorra	
2.2 Kualifikazioen eta konpetentzia-atalen zerrenda	
2.3 Lanbide-ingurunea	
<b>3. HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASGAIK</b>	<b>6. or.</b>
3.1 Heziketa-zikloaren helburu orokorrak	
3.2 Lanbide-moduluen zerrenda, ordu-esleipena eta kurtsoa	
3.3 Lanbide-moduluak	
1. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	
2. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak	
3. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak	
4. Sommelier-lanak	
5. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza	
6. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higieñaren kudeaketa	
7. Gastronomia eta nutrizioa	
8. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	
9. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	
10. Ingelesa	
11. Atzerriko bigarren hizkuntza	
12. Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua	
13. Laneko prestakuntza eta orientabidea	
14. Enpresa eta ekimen sortzailea	
15. Lantokiko prestakuntza	
<b>4. GUTXIENEKO ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK</b>	<b>115. or.</b>
4.1 Espazioak	
4.2 Ekipamendua	
<b>5. IRAKASLEAK</b>	<b>117. or.</b>
5.1 Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena heziketa-zikloko lanbide-moduluetan	
<b>6. LANBIDE MODULUEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK</b>	<b>118. or.</b>
<b>7. TITULUKO LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO TRAZABILITATE ETA EGOKITASUN LOTURAK</b>	<b>119. or.</b>
7.1 Konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin, horiek baliozkotu edo salbuesteko	
7.2 Lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko	



## 1. TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA

Jatetxe-arloko zerbitzuetako zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titulua elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Jatetxe-arloko zerbitzuetako zuzendaritza.
- Maila: Goi-mailako Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Ostalaritza eta turismoa.
- Kodea: INSN-5b (Irakaskuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatua).

## 2. LANBIDE PROFILA ETA LANBIDE INGURUNEA

### 2.1. Konpetentzia orokorra

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

### 2.2 Titulu honetan biltzen diren Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionaleko kualifikazioen eta konpetentzia-atalen zerrenda:

Osatutako lanbide-kualifikazioak:

- a. HOT334\_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuen kudeaketa (abenduaen 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:
  - UC1098\_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.
  - UC1103\_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea.
  - UC1104\_3: Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea.
  - UC1047\_2: Ardoaz bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.
  - UC1048\_2: Ardoak zerbitzatzeko eta horiei buruzko oinarrizko informazioa ematea.
  - UC1105\_3: Jatetxe-arloko protokolo-arauak aplikatzea.
  - UC0711\_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.
  - UC1051\_2: Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzailearen mailan.
- b. HOT337\_3: Sommelier-lanak (abenduaen 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:
  - UC1106\_3: Ardoak eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunak eta analkoholikoak dastatzea.
  - UC1107\_3: Ardoen eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunen eta analkoholikoen eskaintzak diseinatzea.
  - UC1108\_3: Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sensoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea.
  - UC1109\_3: Jatetxe-arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea.
  - UC1110\_3: Ardoetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.



UC0711\_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.

UC1111\_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan atzerriko hizkuntza batean komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.

Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak:

a) HOT331\_3: Jatetxe-arloko zuzendaritza (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UC1097\_3: Jatetxe-arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.

UC1098\_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.

UC1064\_3: Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.

UC1099\_3: Jatetxe-arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzariora egitea.

UC1100\_3: Jatetxe-arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.

UC1101\_3: Jatetxe-arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea.

UC1051\_2: Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzailearen mailan.

b) HOT332\_3: Sukaldeko zuzendaritza eta produkzioa (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UC1062\_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko.

UC1063\_3: Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.

## 2.3. Lanbide-ingurunea

Lanbide-profil hori duten pertsonak sektore publikoko nahiz pribatuko jatetxe-arloko enpresa handietan, ertainetan edo txikietan egiten dute lan. Kasu horretan, jatetxeko zuzendaritzaren edo gerentziaren mende edo hierarkian gorago dagoen horien baliokidearen mende betetzen dituzte haien egitekoak.

Halaber, ardoen eta beste edarien merkataritzaren esparruan egin dezakete lan, bai zuzeneko salmentan, bai banaketan, bai aholkularitzan.

Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak hauek dira:

- Elikagaien eta edarien zuzendaria.
- Jatetxe-arlo modernoaren gainbegiratzailea.
- Maîtrea.
- Aretoko burua.
- Taberna-kafetegiko arduraduna.
- Oturuntzetako burua.
- Catering-eragiketako burua.
- Sommelieria.
- Edarien erosketetako arduraduna.
- Ekonomatuko eta upeltegiko arduraduna.

## 3. HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASGAIK

### 3.1 Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

1. Enpresaren proiektu estrategikoa interpretatzea, eta proiektuaren osagaiak identifikatzea eta aztertzea, enpresak eskaintzen dituen produktuak eta zerbitzuak definitzeko.
2. Enpresak eskaintzen dituen produktuak eta zerbitzuak identifikatzea eta horien ezaugarriak ezagutzea, produkzio-prozesuak diseinatzeko.
3. Produkzio-prozesuak ezagutzea eta horien ezaugarriak eta faseak aztertzea, antolamendu-egitura eta beharrezko baliabideak zehazteko.
4. Produkzio-fitxa teknikoak egitea, eta, horretarako, horien bereizgarri diren parametroak identifikatzea eta baloratzea, betiere elikagaien eta edarien zerbitzu-eskaintza zehazteko, prezioak finkatzeko eta prozesuak estandarizatzeko.
5. Produkzio-beharrak identifikatzea eta zereginak ezaugarritzea eta sekuentziatzea, jarduerak programatzeko eta baliabideak antolatzeko.
6. Ardoak, edariak eta beste lehengai batzuk identifikatzea, horien propietateak eta kontserbatzeko baldintzak ezaugarrituta, betiere produktu horiek hartzeko, biltegitratzeko eta banatzeko.
7. Instalazioak, makineria, lanabesak eta tresnak aztertzea eta horien ezaugarriak, aplikazioak eta funtzionamendu-printzipioak ezagutzea, langunea doitzeko eta doikuntza gainbegiratzeko.
8. Zerbitzuak antolatzean, prozedura egokiak identifikatzea, eta zerbitzu motak, faseak eta metodoak aztertzea eta erlazionatzea, elikagaien eta edarien aurrezerbitzuko, zerbitzuko eta zerbitzu-ondoko prozesuak egiteko edo gainbegiratzeko.
9. Produkzioak eta/edo zerbitzuak sortutako datuak kontrolatzea eta horien izaera ezagutzea, prozesuarekin lotzen den administrazio-dokumentua betetzeko.
10. Bezeroen balizko demanden aurrean jarduteko protokoloak aztertzea eta kasuak kasuko ezaugarriak identifikatzea, balizko eskaerei, iradokizunei eta erreklamazioei erantzun ahal izateko, hala badagokio gutxienez atzerriko bi hizkuntza erabiliz.
11. Produkzioarekin edo zerbitzuarekin lotzen diren arrisku-faktoreak eta kalitate-parametroak identifikatzea eta horien ezaugarriak eta jardun-protokoloak aztertzea, laneko eta ingurumeneko segurtasun-arauak eta higie eta kalitateko arauak betetzeko.
12. Langileak zuzentzeko eta garatzeko estrategiak aplikatzea eta lan-taldearen jarrerak, gaitasunak eta beharrak identifikatzea, norberaren kargurako langileak motibatuzeko.
13. Lanbidean hobetzeko aukerak ezagutzea eta identifikatzea, informazioa biltzea eta ezagutzak eskuratzea, nork bere lanaren esparruan berritzearen eta eguneratzearen aldeko izpiritua mantentzeko.
14. Negozio-aukerak ezagutzea, merkaturak analizatuta eta bideragarritasuna aztertuta, betiere kultura ekintzailea garatzeko eta nork bere enplegua sortzeko.
15. Komunikazio-estrategiak eta teknikak aplikatzea eta transmitituko diren edukietara, xedera eta hartzaileren ezaugarrietara egokitzea, komunikazio-prozesuen eraginkortasuna ziurtatzeko.
16. Laneko arriskuen prebentzioko eta ingurumen-babeseko egoerak ebaluatzea, norberaren eta taldearen prebentziorako neurriak proposatuz eta aplikatuz, eta lan-prozesuetan aplikatzeko den araudiaren arabera, betiere ingurune seguruak bermatzeko.
17. Irisgarritasun unibertsalari eta guztiontzako diseinuari erantzuteko beharrezko lanbide-ekintzak identifikatzea eta proposatzea.



18. Kalitate-parametroak identifikatzea eta aplikatzea ikaskuntza-prozesuan egindako lanetan eta jardueretan, ebaluazioaren eta kalitatearen kultura baloratzeko eta kalitate-kudeaketako prozedurak hobetzeko.
19. Ekintzailetzako, enpresako eta ekimen pertsonaleko kulturarekin lotzen diren prozedurak erabiltzea, enpresa txiki baten oinarrizko kudeaketa egiteko edo lan bat egiteko.
20. Baldintza sozialak eta lanekoak arautzen dituen lege-esparrua kontuan izanik, gizarteko agente aktibo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.

### 3.2 Lanbide-moduluen zerrenda, ordu-esleipena eta kurtsoa:

LANBIDE MODULUA	Ordu-esleipena	Kurtsoa
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	99	1.a
0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak	198	1.a
0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak	264	1.a
0511. Sommelier-lanak	100	2.a
0512. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza	180	2.a
0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa	66	1.a
0502. Gastronomia eta nutrizioa	60	2.a
0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	99	1.a
0504. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	80	2.a
0179. Ingelesa	165	1.a
0180. Atzerriko bigarren hizkuntza	120	2.a
0513. Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua	50	2.a
0514. Laneko prestakuntza eta orientabidea	99	1.a
0515. Enpresa eta ekimen sortzailea	60	2.a
0516. Lantokiko prestakuntza	360	2.a
<b>Zikloa guztira</b>	<b>2.000</b>	

### 3.3 Lanbide moduluak: aurkezpena, ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak, edukiak eta orientabide metodologikoak

# 1. lanbide-modulua

## LEHENGAIEN HORNIKUNTZAREN KONTROLA

### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Lehengaien hornikuntzaren kontrola</b>
Kodea:	0496
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	99 ordu
Kurtsoa:	1.a
Kreditu kop.:	3
Irakasleen espezialitatea:	Sukaldaritza eta pastelgintza Jatetxe-arloko zerbitzuak (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Kompetentzia-atal hauei lotuta dago: UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko. UC1064_3: Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.
Helburu orokorrak:	4.a / 6.a / 7.a / 9.a / 11.a / 18.a

### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

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



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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

- g) Ekonomatuko izakinak eta kontsumoak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabili ditu.

### c) Oinarrizko edukiak

1. LEHENGAIK HAUTATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehengaien test sensorialak egitea.</li> <li>- Lehengaien propietate organoleptikoak identifikatzea.</li> <li>- Elikagaien eta edarien gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietateen eta ezaugarrien arabera.</li> <li>- Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea.</li> <li>- Lehengaien estandarrak finkatzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko lehengaiak:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motak.</li> <li>• Ezaugarriak.</li> <li>• Merkataritza-aurkezpena.</li> <li>• Kontserbazioa.</li> <li>• Elikadura-kodeko erreferenteak.</li> </ul> </li> <li>- Kalitate-zigilua duten elikagaiak:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motak.</li> <li>• Zona geografikoa.</li> <li>• Lortzeko/elaboratzeko metodoak.</li> <li>• Kontseilu erregulatuaren informazioa.</li> </ul> </li> <li>- Hornitzaileak hautatzeko irizpideak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.</li> <li>- Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea.</li> </ul>

2. LEHENGAIK HARTZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehengaiak hartzeko faseak eta prozedurak antolatzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Lehengaien kontrol kuantitatiboa, kualitatiboa eta higieniko-sanataria egitea.</li> <li>- Produktuen etiketak interpretatzea.</li> <li>- Erosketa-eskaria betetzen dela egiaztatzea (kalitatea eta kantitatea eskatutakoaren eta jasotakoaren artean bat etortzea, hornitzaileak enbalaje, garraio, tenperatura eta abarri buruzko araudia betetzea).</li> <li>- Harrerarekin, ekonomatuarekin, upeltegiarekin eta biltegiarekin lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta bideratzea.</li> <li>- Lehengaiak hartzeko eragiketa guztiak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea.</li> <li>- Hondakinen bilketa kontrolatzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehengaiak hartzeko prozesuak: faseak, funtzioak eta ezaugarriak.</li> <li>- Lehengaiak hartzeko prozesuekin lotzen diren ekipamenduak, makineria eta tresnak,</li> <li>- Harrerako, ekonomatuko, upeltegiko eta biltegiko eragiketekin</li> </ul>



	<p>erlacionatutako dokumentuak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salgai galkorren garraioa. Arauak. Salgai galkorren nazioarteko garraioari buruzko akordioa.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingurumen-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromiso etikoa izatea.</li> <li>- Lehengaiak hartzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.</li> </ul>

### 3. JATETXE ARLOKO LEHENGAIK BILTEGIRATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salgaiak kontserbazio, biltegitratze eta kontsumoko beharren arabera sailkatzea eta banatzea.</li> <li>- Lehengaiak haien kontsumoaren lehentasunaren arabera banatzea eta kokatzea, kalitatea eta segurtasun higienikoa eta sanitarioa bermatuz.</li> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartuta egitea eragiketa guztiak.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elikagai galkorrak, ez-galkorrak eta beste hornigai batzuk. Kontzeptuak eta ezaugarriak.</li> <li>- Lehengaiak eta beste hornigai batzuk biltegitratzeko eta kontserbatzeko lekuak. Motak eta ezaugarriak: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biltegia</li> <li>• Ekonomatua.</li> <li>• Upeltegia.</li> </ul> </li> <li>- Lehengaiak kontserbatzeko metodoak. Kontserbatzeko tenperaturak eta biltegitratzeko ontziak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biltegitratzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>- Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzea.</li> </ul>

### 4. KONTSUMOAK ETA IZAKINAK KONTROLATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bilkinak kudeatzea (eskari-puntua, bilkin operatiboa, segurtasun-bilkina, gehieneko eta gutxieneko bilkina, eta abar).</li> <li>- Jatetxe-arloko kontsumoak eta izakinak kontrolatzea. Lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta izapidetzea.</li> <li>- Hornitzaileek salmentako eta/edo produkzioko sailtan zuzenean eman ditzaketen jeneroak identifikatzea, baita horien kontrola ere.</li> <li>- Eskakerak egitea eta jeneroak biltegitik, ekonomatutik eta upeltegitik hartzea. Dokumentazioa formalizatzea.</li> <li>- Kontsumo teorikoa eta erreal, urritzeak, galerak eta hausturak kalkulatzeko.</li> <li>- Ekonomatuaren, upeltegiaren eta biltegiaren izakinak baloratzea (FIFO, batez besteko haztatua, eta abar).</li> <li>- Ekonomatuko eta upeltegiko kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrol-prozedurak eta lotzen diren dokumentuak.</li> <li>- Jeneroen txandakatzea: kontzeptua, funtzioa eta prozedura.</li> <li>- Inbentario fisikoak eta iraukorak. Kontzeptuak eta ezaugarriak.</li> </ul>

jarrerazkoak	- Teknologia berriek laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.
--------------	---

## d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziazioa

Eduki multzoak aurretik ezarritako ordenan ematea komeni da. Haatik, gomendagarria izan daiteke zenbait eduki jorratzean multzo guztiekin lotzea, ikasleek prozesuaren batasuna ezagutzeko.

Hasiera batean, lehengaiak hautatzearekin lotzen diren edukiak garatuko dira: lehengaiak, elikadura-kodea, merkataritza-aurkezpenak, kalitate-zigiluak, jatorri-deiturak eta abar identifikatzea. Identifikazio hori test sentensorialekin osatuko da. Test sentorial horiei esker, ikasleek produktuak bereizi ahal izango dituzte, eta eman nahi zaien erabileraren arabera ezaugarriak egokienak zeintzuk diren erabaki ahal izango dute.

Lehengaiak identifikatu ostean, establezimenduak zer gairekin lan egin nahi duen erabakiko da, eta gai horien zehaztapen teknikoak bilduko dituzten fitxak egingo dira. Gero, hornitzaileak hautatuko dira.

Hurrengo bi multzoen (“**Lehengaiak hartzea**” eta “**Jatetxe-arloko lehengaiak biltegitratzea**”) edukiak batera ikusiko dira, prozesu jarraitu baten parte baitira.

Azkenik, azken multzoarekin lotzen diren edukiak garatuko dira. Hasteko bilkinen kudeaketaren arloko funtsezko puntuak zehaztuko dira (gutxieneko bilkina, gehieneko bilkina, eskari-puntua,...). Ondoren, eskariak egiteko eta biltegitik, ekonomatutik eta upeltegitik jeneroak hartzeko prozedurak identifikatuko dira. Azken multzo horretan, halaber, kontsumoak eta izakinak informatika-aplikazioen bidez kontrolatzea jorratuko da.

Edukiak ematen diren ordena edozein izanik ere, hasiera-hasieratik txandakatuko dira ikasleak, moduluarekin lotzen diren jarduerak maila praktikoan garatzeko eta, horretarako, eskolako produkzio-sistema baliatzeko. Hori dela eta, modulu lantzen hastean, moduluen ikuspegi orokorra emango da, eta moduluarekin lotzen diren ikastetxeko instalazioak bisitatuko dira. Gero, xehetasun handiagoarekin landuko dira edukiak eta, hala, jarduera praktikoetan exijentzia-maila gehitu ahal izango da.

### 2) Alderdi metodologikoak

Edukiak garatzeko, ikastetxeko produkzio-sistema erabiliko da, eta gainerako taldeekin koordinatu beharko da moduluen irakaskuntza, ordutegia, instalazioen erabilera eta abar.

Ikastetxeko dokumentuak erabiliko dira: produktua zehazteko fitxak, hornitzaileen fitxak, eskari-bonua, jeneroak hartzeko eta kontrolatzeko fitxa, erosketen eguneko parteak, erosketen erregistroa, ekonomaturako edo upeltegitirako eskarien balea, sailen arteko transferentzia-bonua, inbentarioen fitxak, eta abar.



Multzoekin lotzen diren dokumentuen erregistroa eta kontrola egiteko ikastetxeko informatika-aplikazioak erabiliko dira. Ikasleek ekonomatua eta upeltegia kudeatzeko softwarearen erabilerarekin ohitu beharko dute.

Irakasleek ezinbestekoak diren azalpen-jarduera minimoak baino ez dituzte egingo. Izan ere, garrantzi handiagoa emango zaio ikasleek hainbat jardueraren garapenean parte hartzeari; izatez, modulu honi dagozkion kontzeptuak zehazteko eta abileziak eta trebeziak garatzeko bidea emango diete.

Jarduerak gero eta konplexuagoak izango dira, ikasleen ulermen-mailara egoki daitezen. Ikasteko prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko da.

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Lehengaiak eta hornitzaileak hautatzea:
  - Lehengaiak eta horien araudia, merkataritza-aurkezpenak, propietateak, ezaugarri organoleptikoak, eta abar identifikatzea.
  - Lehengaien test sensorialak eta/edo dastaketak egitea.
  - Elikagaien eta edarien gastronomia-aplikazioak finkatzea, horien propietateen eta ezaugarrien arabera.
  - Produktua zehazteko fitxak lantzea.
  - Hornitzaileak hautatzeko irizpideak identifikatzea.
- ✓ Lehengaiak hartzea eta biltegitratzea:
  - Lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko faseak eta prozedurak antolatzea eta kontrolatzea.
  - Lehengaiak hartzean kontrol kuantitatiboa, kualitatiboa eta higieniko-sanitarioa egitea.
  - Lehengaiak hartzearekin eta biltegitratzearekin lotzen diren ekipamendua, makineria eta tresneria erabiltzea eta mantentzea.
  - Lehengaien enbalajeari, garraioari eta kontserbazio-baldintzei buruzko araudia ezagutzea eta interpretatzea.
  - Lehengaien araberrako kontserbazio-metodo egokiak aplikatzea. Biltegitratzeko ontzi egokiak erabiltzea.
- ✓ Kontsumoak eta izakinak kontrolatzea:
  - Bilkinak kudeatzea, eta gutxieneko bilkina, gehieneko bilkina, eskari-puntua, eskari-kantitatea eta abar ezartzea.
  - Barne-eskarien prozedura ezartzea, eta jeneroak biltegitik, ekonomatutik eta upeltegitik hartzea.
  - Jeneroen txandakatze zuzena ezartzea.
  - Jatetxe-arloko kontsumoak eta izakinak kontrolatzea.
  - Kontsumo teorikoak eta errealak bereiztea, eta urritzeak eta galerak kalkulatzeko.
  - Kontsumoak eta izakinak baloratzea. Inbentarioak egitea.
- ✓ Lehengaien hornikuntzarekin eta kontsumoen eta izakinen kontrolarekin lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta bideratzea.
- ✓ Jatetxe-arloko establezimendu baten ekonomatua eta upeltegia kudeatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea.
- ✓ Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea.
- ✓ Hondakinak kontrolatzea eta gaika biltzea.

## 2. lanbide-modulua

### TABERNA-KAFETEGIKO ZERBITZU PROZESUAK

#### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak</b>
Kodea:	0509
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	198 ordu
Kurtoa:	1.a
Kreditu kop.:	14
Irakasleen espezialitatea:	Jatetxe-arloko zerbitzuak (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC1047_2: Ardoaz bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea. UC1106_3: Ardoak eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunak eta analkoholikoak dastatzea.
Helburu orokorrak:	2.a / 3.a / 4.a / 5.a / 6.a / 7.a / 8.a / 10.a / 11.a / 13.a / 15.a / 18.a

#### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Zerbitzu motak zehazten ditu, eta antolamendu-egiturak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Taberna eta kafetegietako establezimendu motak ezaugarritu ditu.
- Taberna-kafetegiaren arloko zerbitzu motak identifikatu ditu.
- Taberna-kafetegiko zerbitzu motak establezimendu motekin eta/edo ekitaldi motekin lotu ditu.
- Establezimendu edo ekitaldi motetako antolamendu-egiturak identifikatu ditu.
- Establezimenduetako eta/edo ekitaldietako sailen eta langileen egitura funtzionala deskribatu du.
- Sailen arteko erlazioak ezagutu ditu.
- Zerbitzu motaren arabera ezarri ditu langileen antolamendua eta funtzioak.
- Taberna-kafetegiko zerbitzuko langileekin lotzen diren alderdi deontologikoak ezaugarritu ditu.



- i) Berariazko hiztegi teknikoa identifikatu du.

2. Instalazioak eta muntaiak doitzeko eragiketak koordinatzen ditu, zerbitzu motaren arabera teknikekin.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Tresneria, lanabes eta materialak ezaugarritu ditu, eta horien geroztiko aplikazioekin erlazionatu ditu.
- b) Tresneria, lanabesak eta materialak doitzeko, maneiatzeko, kontserbatzeko eta kontrolatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu, eta ondorengo erabileretara egokitzen diren egiaztatu du.
- c) Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak ezaugarritu ditu.
- d) Muntatu beharreko zerbitzuen gaineko informazioa aztertu du.
- e) Une bakoitzean teknika egokiak aplikatu eta garatuta gauzatu ditu muntatzeko eragiketak.
- f) Zerbitzuetarako materialak hornitzeko eta jasotzeko eragiketak kontrolatu ditu.
- g) Produktuak eta lehengaiak pilatzeko, banatzeko eta kontserbatzeko eragiketak kontrolatu ditu.
- h) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- i) Lortutako emaitzak kontrolatu eta baloratu ditu.
- j) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

3. Edariak hautatzen ditu, eta, horretarako, horien ezaugarriak eta aplikazioak ezagutzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Edari bakoitzarekin lotzen diren kultura- eta gizarte-faktoreak zehaztu ditu.
- b) Alkoholik gabeko edariak ezaugarritu eta sailkatu ditu.
- c) Hartzidura- eta destilazio-prozesuak deskribatu ditu.
- d) Edari alkoholdun hartzituak, hartzitu-destilatuak eta eratorriak, ardoa izan ezik, ezaugarritu eta sailkatu ditu.
- e) Edari alkoholdunen eta alkoholik gabekoen markak, aurkezpena, kategoriak eta merkataritza-ezaugarriak identifikatu ditu.
- f) Edarien eskaintzaren eta eskariaren azken joerak identifikatu ditu.
- g) Edarien ezaugarri organoleptikoak deskribatu ditu.
- h) Enpresaren merkataritza-eskaintzan barne hartu behar diren edariak ezaugarritu ditu.
- i) Edari alkoholdunen kontsumo desegokiaren ondorioak identifikatu ditu.

4. Edariak prestatzen/zerbitzitzen ditu taberna-kafetegietan, elaborazio eta zerbitzuko beharren arabera prozedurak aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzuaren faseak identifikatu ditu.
- b) Taberna-kafetegian edariak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementu guztiak eskura daudela egiaztatu du.
- c) Taberna-kafetegietan edariak prestatzeko teknikak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- d) Taberna-kafetegietan edariak saltzeko eta zerbitzatzeko teknikak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- e) Koktelak eta konbinatuak elaboratzearekin, aurkeztearekin, dekoratzearekin eta zerbitzatzerekin lotzen diren teknikak ezaugarritu ditu.

- f) Hainbat koktel eta konbinatu egin ditu, eta eginkizun horretan formulazioa errespetatu du eta egoki erabili ditu beharrezko lanabesak.
- g) Prozesuen barruan, protokolo-arauak aplikatu ditu.
- h) Egindako zerbitzuak fakturatu eta kobratu ditu.
- i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

5. Elikagaiak prestatzen/zerbitzatu dituzten taberna-kafetegietan, elaborazio eta zerbitzuko beharren arabera prozedurak aplikatu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Taberna-kafetegiko zerbitzuaren sukaldaritza-elaborazioak ezaugarritu ditu.
- b) Taberna-kafetegietan elikagaiak elaboratzeko eta zerbitzatzeko teknikak ezaugarritu ditu.
- c) Taberna-kafetegian elikagaiak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementu guztiak eskura daudela egiaztatu du.
- d) Kontserbatzeko bitarteko eta azken prozedurak garatu ditu, lortutako produktuen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.
- e) Ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu elaborazioak.
- f) Elaborazio faseak zerbitzu faseekin koordinatu ditu.
- g) Irizpide estetikoak jarraituz aurkeztu ditu elaborazioak.
- h) Taberna-kafetegietako elikagaiak elaboratzeko eta zerbitzatzeko azken joerak ezagutu ditu.
- i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

### c) Oinarrizko edukiak

1. ZERBITZU MOTAK ZEHAZTEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taberna-kafetegiko establezimenduen organigramak interpretatzea eta/edo diseinatzea.</li> <li>- Taberna-kafetegiko eta/edo ekitaldietako establezimenduen eta zerbitzu moten arteko lotura ezartzea.</li> <li>- Sailen arteko eta sail beraren barruko loturak ezagutzea.</li> <li>- Zerbitzu motaren arabera langileek bete beharreko funtzioak antolatzea eta ezartzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taberna-kafetegiko establezimenduen motak, definizioa eta sailkapena.</li> <li>- Taberna-kafetegiko establezimenduetako antolamendu-egiturak eta organigramak.</li> <li>- Lanbide-profilekin lotzen diren sailak eta funtzioak.</li> <li>- Taberna-kafetegiko langileen lanbide-deontologia.</li> <li>- Taberna-kafetegiko sailtako zerbitzu motak eta ezaugarriak.</li> <li>- Sektoreko berariazko hiztegi teknikoak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzuen antolamenduan parte-hartze aktiboa eta metodikoa izatea, arauetik eta protokoloetik errespetuzkoa, eta zailtasunen aurrean ekitea sustatuko duena.</li> <li>- Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta</li> </ul>



	<p>konpromisoa hartzea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.</li> <li>- Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.</li> </ul>
--	--

## 2. ZERBITZUAK DOITZEKO ETA MUNTATZEKO ERAGIKETAK KOORDINATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tresneria, lanabesak eta materialak doitzea, garbitzea, mantentzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Muntatuko diren zerbitzuekin lotzen diren dokumentuak eta informazioa aztertzea.</li> <li>- Aurretiazko eragiketak garatzea: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eremuak kontrolatzea.</li> <li>• Tresneria, lanabesak eta materialak kontrolatzea.</li> <li>• Funtzioak banatzea.</li> </ul> </li> <li>- Produktuen eta lehengaien barne-hornikuntza, banaketa eta kontserbazioa gauzatzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Muntaia-eragiketak gauzatzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Emaizak kontrolatzea eta baloratzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tresneria, lanabes eta materialen motak, ezaugarriak eta materialak.</li> <li>- Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.</li> <li>- Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea.</li> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.</li> <li>- Ingurumenarekiko errespetuzko jarrera izatea eta beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea.</li> </ul>

## 3. EDARIAK HAUTATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edariekin lotzen diren kultura- eta gizarte-faktoreak zehaztea.</li> <li>- Edarien merkataritza-aurrekepenak, kategoriak eta etiketak behatzea.</li> <li>- Edarien analisi organoleptikoak egitea.</li> <li>- Edariak kokatzea eta kontserbatzea.</li> <li>- Establezimenduaren eskaintza osatuko duten edariak hautatzea, edarien eskaintzaren eta eskariaren azken joerak kontuan izanik.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Honako edari hauek elaboratzeko prozesuak: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edari beroak: kafeak, txokolateak eta infusioak.</li> <li>• Irabiakiak, zukuak, freskagarriak eta urak.</li> <li>• Edari alkoholduen sinpleak: garagardoak, sagardoak eta janurrekoak.</li> <li>• Pattarrak eta likoreak.</li> <li>• Koktelak eta konbinatuak.</li> </ul> </li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edarien eskaintzaren eta eskariaren azken joerak behatzeko eta aztertzekeo interesa izatea.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lanbide-zereginak egiteko ekimena izatea.</li> <li>- Edari alkoholdunen kontsumo desegokiarekin lotzen diren arriskuak eta ondorioak ezagutzea.</li> </ul>
--	---

4. EDARIAK PRESTATZEA ETA ZERBITZATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edariak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.</li> <li>- Edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko zereginak garatzea: aurrezerbitzua edo <i>mise en place</i> eta zerbitzu-ondokoa, betiere ezarritako formulei eta protokoloei jarraituz.</li> <li>- Aurkeztea, akabera ematea eta kontserbatzea.</li> <li>- Koktelak eta konbinatuak prestatzea, azken joerak kontuan izanik.</li> <li>- Koktelak eta konbinatuak dekoratzea, aurkeztea eta zerbitzatzea.</li> <li>- Egindako zerbitzuak fakturatzea eta kobratzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko tekniken motak eta ezaugarriak.</li> <li>- Edariak elaboratzeko formulak eta protokoloak.</li> <li>- Edariak prestatzearen, dekoratzearen eta aurkeztearen faseak eta teknikak.</li> <li>- Koktelgintzaren eta konbinatugintzaren historia, jatorria eta bilakaera.</li> <li>- Koktel eta konbinatuen motak, ezaugarriak eta errezetak.</li> <li>- Koktelgintzako eta konbinatugintzako azken joerak.</li> <li>- Edariak saltzeko eta zerbitzatzeko teknikak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Edariak prestatzea eta zerbitzatzea, beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestuz.</li> <li>- Eragiketak osasun- eta higie-ne-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta garatzea.</li> </ul>

5. ELIKAGAIK TABERNA-KAFETEGIETAN PRESTATZEA ETA ZERBITZATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elikagaiak taberna-kafetegian elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.</li> <li>- Honako jardun hauetan ezarritako formulak eta protokoloak jarraitzea: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehengaien aurreelaborazioan.</li> <li>• Sukaldaritzako elaborazioen produkzioan.</li> <li>• Elaborazioen akaberan eta aurkezpenean, irizpide estetikoari jarraituz.</li> <li>• Elikagaien kontserbazioan eta lehengoratzean.</li> <li>• Sukaldaritzako elaborazioak barran eta mahaian zerbitzatzean.</li> </ul> </li> <li>- Elaborazioko faseak eta zerbitzuko faseak koordinatzea.</li> <li>- Emaizak kontrolatzea eta baloratzea.</li> <li>- Sukaldaritzaren prestakinen eskaintza erakusteko informazio-euskarriak diseinatzea eta lantzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taberna-kafetegietako berezko sukaldaritzaren elaborazioen motak eta ezaugarriak.</li> <li>- Azken joerak elikagaien elaborazioan eta zerbitzuan.</li> <li>- Sukaldaritzaren elaborazioekin lotzen den dokumentazioa.</li> </ul>



	- Elikagaiak elaboratzeko eta barran eta mahaian zerbitzatzeko teknikak.
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Sormenez jardutea elikagaien eskaintzak aurkezteko informazio-euskarriak diseinatzean eta lantzean.</li> <li>- Elikagaiak prestatzea eta zerbitzatzea, beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestuz.</li> <li>- Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta garatzea.</li> </ul>

#### d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

##### 1) Sekuentziazioa

Lehenengo eskoletan taberna-kafetegiko establezimenduetako edo sailtako zerbitzu motetarako indarrean dagoen araudiarekin lotutako alderdirik garrantzizkoenak gogoratu beharko dira.

Moduluari hasiera ematean, komeni da oinarrizko kontzeptuzko edukiak azaltzea: moduluarekin lotzen den lanbide-terminologia eta zerbitzuak doitzeko eta zerbitzuak muntatzeko eragiketak. Ondoren, taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuekin lotzen diren eduki konplexuagoak jorratuko dira, hala nola taberna-kafetegi bateko eskaintza osatzen duten edariak eta elikagaiak elaboratzea eta zerbitzatzea.

Lantegietan egindako praktketan, hasteko, komenigarria da egin behar diren jardueren antolamenduari eta sekuentziazioari buruzko azalpen labur bat ematea, zereginak egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adierazita.

Elikagaiak eta edariak elaboratzeko eta zerbitzatzeko jarduerak amaitutakoan, emaitza egiaztatuko da, eta, urritasunak hautemanetz gero, kausak aztertuko dira eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira. Horrez gain, prozesuak hobetzeko edo prozesuetan sor daitezkeen gorabeheretara egokitzeko iradokizunak eta/edo alternatibak gaineratzea sustatuko da.

Eskola bakoitza amaitzean, hondakinak tratatzeari eta erabilitako tresneria, makinak eta lanabesak garbitzeari ekingo zaio, eta araudi higieniko-sanitarioa eta ingurumena babesteko beteko da.

##### 2) Alderdi metodologikoak

Komeni da hasierako unitate didaktiko bat ezartzea moduluko edukiak aurkezteko.

Irakaslearen eginkizun nagusia izango da jarduera praktikoak behar bezala hautatzea – ikuspegi kontzeptualekoak zein prozedurakoak –, errazenetik zailenera sekuentziazituta, eta zerbitzu-prozesuak planifikatzea eta egitea. Horiek gidatuko dute ikaslea jarduerak garatzeko eta arian-arian trebeziak eskuratzeko bidean. Adierazi bezala, komeni da jarduera errazenekin hastea, ikaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko, eta, gero, jarduera konplexuagoak egitea.

Funtsezkoa da suposizioak, egoerak, maneiatu beharreko dokumentuak eta diseinatzen diren irakatsi eta ikasteko jardueretan garatu beharreko prozesuak ingurunera egokituta egotea, ikasleen aldetik motibazio handiagoa lortzeko.

Zerbitzuan oso garrantzi handikoak diren alderdiak nabarmendu beharko dira, hala nola bezeroarentzako arreta eta komunikazio- eta salmenta-teknikak, gaur egungo taberna-kafetegiko establezimenduen arrakastaren giltzarri diren aldetik.

Interesgarria izango da aurreko jarduerak dastaketekin, taberna-kafetegiko establezimenduetarako bisitekin, azoketara edo biltzarretara joatearekin eta abar osatzea.

Edonola ere, irakasleak ikasleen ikaskuntza-prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko du, eta eskolan duen aniztasunera egokitu beharko du programazioa. Jarraipena dagozkien dokumentuetan erregistratu beharko da.

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Zerbitzu motak zehaztea:
  - Taberna-kafetegiko establezimendu motak ezaugarritzea.
  - Taberna-kafetegien arloko eta ekitaldien arloko zerbitzu motak ezaugarritzea.
  - Zerbitzu motaren araberrako langile-organigramak egitea.
  - Taberna-kafetegietako zerbitzuko langileen deontologia.
  - Sektoreko berariazko hiztegi teknikoa.
- ✓ Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak koordinatzea:
  - Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak prestatzea.
  - Muntatuko diren zerbitzuekin lotzen diren dokumentuak eta informazioa aztertzea.
  - Taberna-kafetegiko tresneria eta lanabesak doitzea, mantentzea eta kontrolatzea.
  - Zerbitzuetarako materialak hornitzea, hartzea, banatzea eta kontserbatzea.
  - Zerbitzu-muntaien eragiketak gauzatzea eta ikuskatzea.
- ✓ Edariak hautatzea:
  - Edarien kultura eta bilakaera historikoa ezagutzea.
  - Edari motak identifikatzea, baita horiek elaboratzeko prozesuak eta faseak ere.
  - Edarien analisi organoleptikoak egitea.
  - Edariak kokatzea eta kontserbatzea.
  - Edarien eskaintza hautatzea.
- ✓ Edariak prestatzea eta zerbitzatzeta:
  - Edariak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.
  - Edariak elaboratzeko, amaitzeko/aurkezteko eta zerbitzatzeko prozesuak gauzatzea.
  - Salmenta-teknikak identifikatzea.
  - Egindako zerbitzuak fakturatzea eta kobratzea.
  - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta kontrolatzea.
- ✓ Elikagaiak taberna-kafetegietan prestatzea eta zerbitzatzeta:
  - Elikagaiak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.
  - Sukaldaritzaren-elaborazioarekin lotzen diren dokumentuak identifikatzea eta maneiatzea.



- Sukaldaritzako aurreelaborazio- eta elaborazio-prozesuak, kontserbazio- eta lehengoratzeko-prozesuak eta elikagaien akabera- eta aurkezpen-prozesuak gauzatzea.
  - Elaborazio eta zerbitzu faseak koordinatzea.
  - Elikagaien eskaintza aurkezteko informazio-euskarriak elaboratzea.
  - Lortutako emaitzak egiaztatzea eta kontrolatzea.
- ✓ Eragiketak gauzatzean arriskuak identifikatzea.
  - ✓ Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea.
  - ✓ Hondakinak sailkatu eta gaika biltzea, indarrean dagoen ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.

### 3. lanbide-modulua

## 3 JATETXEKO ZERBITZU PROZESUAK

#### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Jatetxeko zerbitzu-prozesuak</b>
Kodea:	0510
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	264 ordu
Kurtoa:	1.a
Kreditu kop.:	18
Irakasleen espezialitatea:	Jatetxe-arloko zerbitzuak (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC1103_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. UC1048_2: Ardoak zerbitzatea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. UC1110_3: Ardoetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.
Helburu orokorrak:	2.a / 3.a / 4.a / 5.a / 6.a / 7.a / 8.a / 10.a / 11.a / 12.a / 13.a / 15.a

#### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Zerbitzu motak zehazten ditu, eta antolamendu-egiturak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Jatetxe-arloko establezimendu motak ezaugarritu ditu.
- Jatetxe-arloko formulak deskribatu ditu, eta establezimendu eta/edo ekitaldi motekin erlazionatu ditu.
- Establezimendu edo ekitaldi motetako zerbitzuen antolamendu-egiturak identifikatu ditu.
- Establezimenduetako eta/edo ekitaldietako sailen eta langileen egitura funtzionala deskribatu du.
- Sailen arteko erlazioak ezagutu ditu.
- Jatetxe-arloko eta/edo ekitaldietako zerbitzu motak identifikatu eta ezaugarritu ditu.



- g) Zerbitzu motaren araberako langileen organigrama ezarri du.
- h) Jatetxeko zerbitzuko langileekin lotzen diren alderdi deontologikoak ezaugarritu ditu.
- i) Berariazko hiztegi teknikoak identifikatu du.

2. Instalazioak eta muntaiak doitzeko eragiketak koordinatzen ditu, zerbitzu motaren araberako teknikekin.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Tresneria, lanabes eta materialak ezaugarritu ditu, eta horien geroztiko aplikazioekin erlazionatu ditu.
- b) Tresneria, lanabes eta materialen gaineko kontrol-eragiketak identifikatu ditu.
- c) Eremuak, tresneria, lanabesak eta materialak prestatu ditu eta erabiltzeko egokiak direla egiaztatu du.
- d) Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak ezaugarritu ditu.
- e) Muntatu beharreko zerbitzuen gaineko informazioa aztertu du.
- f) Zerbitzuetarako materialak hornitzeko eta jasotzeko eragiketak kontrolatu ditu.
- g) Lehengaiak pilatzeko, banatzeko eta kontserbatzeko eragiketak kontrolatu ditu.
- h) Une bakoitzean teknika egokiak aplikatuta eta garatuta egin ditu eta ikuskatu ditu muntatzeko eragiketak.
- i) Zerbitzurako tresneria osagarriak eta altzariak muntatzeko eta doitzeko eragiketak egin eta ikuskatu ditu.
- j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- k) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

3. Komunikazio eta salmentako teknikak ezagutzen ditu, eta zerbitzu-prozeduretan eta bezeroarentzako arretan aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Informazioa berehala emateko bezeroen eskariak ezagutu ditu eta mezua behar bezala interpretatzeko beharrezko azalpenak ematen ditu.
- b) Solasaldian aritu da, formulak, merkataritzako hiztegia eta komunikazio-loturak erabilita (argibideak eskatzea, informazioa eskatzea, norbaiti errepikatze eskatzea, eta beste hainbat).
- c) Txukuntasuna eta zuzentasuna baloratu ditu, hala janzkeran nola gorputz-irudian, bezeroen arretarako funtsezko elementutzat jo ditu-eta.
- d) Lanbide-jarduerarekin erlazionatutako idatzizko mezuak argi eta zuzen sortu eta interpretatu ditu.
- e) Bezeroekiko komunikazioa haien leialtasuna lortzeko bitarteko gisa baloratu du.
- f) Bezero izan daitezkeenei zerbitzuaren aukerak jakinarazi dizkie, eta aukera horiek ikuspuntu teknikitik justifikatu ditu.
- g) Elikagaiak eta edariak saltzeko teknikak identifikatu ditu, eta hainbat bezero motari, jatetxe arloko formulei eta zerbitzatzekoei aplikatzea balioetsi du.
- h) Erreklamazioak, kexak edo iradokizunak kudeatzeko eta bideratzeko jardun-protokoloak ezagutu ditu.
- i) Bezero izan daitezkeenen erreklamazioei, kexei edo iradokizunei arreta emateko teknikak aplikatu ditu.

4. Bezeroentzako zerbitzu- eta arreta-eragiketak egiten ditu, eta, horretarako, zerbitzu bakoitzaren araberako prozedurak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzuaren faseak identifikatu ditu.
- b) Elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko teknikak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- c) Bezeroen tipologia eta tratamendua ezagutu du.
- d) Zerbitzurako beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Prozesuetan salmenta- eta komunikazio-teknikak aplikatu ditu.
- f) Bezeroen eskaerak kudeatu ditu, eta ezarritako sailen arteko komunikazio-sistemak erabili ditu.
- g) Elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko teknikak aplikatu ditu zerbitzuaren fase bakoitzean.
- h) Elementu osagarriak zerbitzatzeko teknikak aplikatu ditu zerbitzuaren fase bakoitzean.
- i) Lortutako emaitzak kontrolatu eta baloratu ditu.
- j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- k) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

5. Mahaikidearen aurrean manipulatzeko eta egiten dituzten elaborazioak, aurrez ezarritako teknikak eta prozedurak identifikatu eta aplikatu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sukaldaritzako teknika eta elaboraziorik adierazgarrienak identifikatu ditu.
- b) Mahaikidearen aurrean elaboratzeko edo manipulatzeko sukaldaritzak eskaintzaren elementurik egokienak ezagutu ditu.
- c) Elaboratu beharrezko produktuen fitxa teknikoak egin ditu.
- d) Eskaintzari erantzuteko jeneroen eta lehengaien hornikuntza egin du.
- e) Sukaldaritzako elaborazioak eta mahaikidearen aurreko manipulazioak egiteko beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta materialen beharrik identifikatu ditu.
- f) Jarduerarako beharrezkoa den materiala prest jarri du.
- g) Produktua manipulatu edo elaboratu du, dagozkion teknikak identifikatu eta aplikatu.
- h) Azken produktuaren kontrola eta balorazioa egin du.
- i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

6. Zerbitzuak fakturatzeko eta kobratzeko eragiketak egiten ditu, dagozkion teknikak eta prozedurak aplikatu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Fakturazioarekin eta kobrantzarekin lotzen diren kontrol-dokumentuak identifikatu ditu.
- b) Fakturazio motak eta kobratzeko sistemak identifikatu ditu.
- c) Zerbitzu hauek fakturatzeko eta kobratzeko prozesuak ezaugarritu ditu.
- d) Faktura/tiketa zuzen bete du.
- e) Fakturatutakoaren eta zerbitzatutakoaren arteko lotura egiaztatu du.
- f) Faktura kobratu du, ordaintzeko dauden formulak edo moduak erabilia.
- g) Kutxa irekitzeko/ixteko eragiketak egin ditu, eta fakturazioa eta kobrantza kontrolatu du.
- h) Fakturazioa kudeaketa integratuko sistemekin erlazionatu du.



### c) Oinarrizko edukiak

1. ZERBITZU MOTAK ZEHAZTEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hainbat zerbitzu edo ekitaldi motatarako zerbitzuak antolatzea.</li> <li>- Zerbitzu motekin lotzen diren langileen funtzioak eta organigramak aplikatzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko establezimenduak: motak, sailkapena eta ezaugarriak.</li> <li>- Jatetxe-arloko establezimenduetako edo ekitaldietako zerbitzu-tipologiak:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Langileen eginkizunak.</li> <li>• Antolamendu-egiturak.</li> </ul> </li> <li>- Deontologia profesionala.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzuen antolamenduan parte-hartze aktiboa eta metodikoa izatea, araukiko eta protokoloekiko errespetuzkoa, eta zailtasunen aurrean ekitea sustatuko duena.</li> <li>- Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.</li> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa betetzea.</li> <li>- Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.</li> <li>- Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.</li> </ul>

2. ZERBITZUAK DOITZEKO ETA MUNTATZEKO ERAGIKETAK KOORDINATzea	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzuak muntatzeko beharrezko aurretiazko informazioa interpretatzea.</li> <li>- Barne-hornikuntza planifikatzea, gauzatzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak gauzatzea.</li> <li>- Emaizak baloratzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko tresneria, lanabesak eta materialak:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deskribapena, sailkapena eta ezaugarriak.</li> <li>• Garbitasuna, mantentzea eta erabilera.</li> </ul> </li> <li>- Zerbitzu-muntaien tipologia:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jatetxeko muntaia.</li> <li>• Catering-zerbitzuen muntaia.</li> </ul> </li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa zorrotz betetzea.</li> <li>- Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea.</li> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.</li> <li>- Ingurumenarekiko errespetuzko jarrera izatea eta beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea.</li> </ul>

3. KOMUNIKAZIO ETA SALMENTAKO TEKNIKAK EZAGUTZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko hitzezko komunikazioa eta hitzik gabekoa garatzea.</li> <li>- Bezeroekiko harremanetan salmenta-teknikak aplikatzea.</li> <li>- Zerbitzugintzarekin lotzen diren dokumentuak betetzea.</li> <li>- Erreklamazio, kexa eta iradokizunei erantzutea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko komunikazio-prozesua: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hitzezko komunikazioa.</li> <li>• Hitzik gabeko komunikazioa.</li> </ul> </li> <li>- Jatetxe-arloko komunikazio-trebetasunak: enpatia, harmena, asertibotasuna...</li> <li>- Zerbitzuak egiteari lotutako dokumentazioa: estiloak, formatuak, joerak eta abar.</li> <li>- Eginkizunak, helburuak eta bezeroaren eta profesionalaren arteko harremana.</li> <li>- Jatetxe-arloko salmenta-teknikak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.</li> <li>- Aldaketen aurrean malgutasuna, jarrera egokia eta egokitze-jarrera azaltzea.</li> <li>- Komunikazio-teknika egokiak eskuratzeko eta garatzeko interesa izatea.</li> </ul>

4. BEZEROARI ETA ZERBITZUARI ARRETA EMATEKO ERAGIKETAK EGITEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzua sekuentziatzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Eskaerak hartzeko praktika gauzatzea.</li> <li>- Eskaintako zerbitzuen, bezeroen eta faseen araberrako teknika egokiak aplikatzea.</li> <li>- Bezeroei arreta pertsonalizatua ematea, bezeroaren tipologiaren arabera.</li> <li>- Emaizak kontrolatzea eta baloratzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzuaren faseak. Aurrezerbitzua, zerbitzua eta zerbitzu-ondokoa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sekuentziazioa.</li> <li>• Ezaugarriak.</li> <li>• Kontrol-puntu kritikoak.</li> </ul> </li> <li>- Eskaera.</li> <li>- Zerbitzatzeko teknikak. Tipologia eta ezaugarriak.</li> <li>- Bezeroen tipologia.</li> <li>- Bezeroarentzako arreta.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezeroentzako arretan parte-hartze aktiboa izatea, arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa, eta zailtasunen aurrean ekitea sustatuko duena.</li> <li>- Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.</li> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita, eta ezarritako epeetikiko konpromisoa betetzea.</li> <li>- Talde-lanetan elkartzunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.</li> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzea.</li> </ul>



	- Ingurumenarekiko errespetuzko jarrera izatea eta beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea.
--	--

**5. MAHAIKIDEAREN AURREAN EGITEA SUKALDARITZA ELABORAZIOAK ETA MANIPULAZIOAK**

<b>prozedurazkoak</b>	- Jeneroak, lehengaiak, tresneria eta lanabesak prestatzea eta doitzea. - Bezeroen begibistan aplikatzea elikagaiak ebakitzeko, zatikatzeko, arantzak kentzeko eta dekoratzeko/aurkezteko teknikak. - Elaborazio- eta manipulazio-prozesua eta azken produktua baloratzea eta kontrolatzea, eta neurri zuzentzaileak aplikatzea.
-----------------------	--

<b>kontzeptuzkoak</b>	- Bezeroen begibistan elaborazioak eta manipulazioak egiteko sukaldaritza-funtsak. - Bezeroen begibistan elikagaiak ebakitzeko, zatikatzeko, arantzak kentzeko eta dekoratzeko/aurkezteko teknikak. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ezaugarriak.</li> <li>• Aplikazioak.</li> <li>• Faseak.</li> <li>• Puntu kritikoak.</li> </ul>
-----------------------	--

<b>jarrerazkoak</b>	- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea. - Ingurumenarekiko errespetuzko jarrera izatea eta beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea. - Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa izatea mahaikidearen aurrean sukaldaritzako elaborazioak eta manipulazioak egitean, zailtasunen aurrean ekinez.
---------------------	---

**6. FAKTURATZEKO ETA KOBRAZTEKO ERAGIKETAK EGITEA**

<b>prozedurazkoak</b>	- Bezeroei fakturatzea eta kobratzea. - Fakturazioarekin eta kobrantzarekin lotzen diren kontrol-dokumentuak betetzea: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkzio-egunkariak.</li> <li>• Txostenak.</li> <li>• Besteak.</li> </ul> - Bezeroei fakturatzeko eta kobratzeko informatika-aplikazioak erabiltzea. - Kutxa irekitzeko/ixteko eragiketak egitea.
-----------------------	--

<b>kontzeptuzkoak</b>	- Fakturazio-sistemak. - Faktura eta tiketa. - Kobratzeko sistemak.
-----------------------	---

<b>jarrerazkoak</b>	- Fakturatzeko eta kobratzeko eragiketak egitean, parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa izatea. - Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea. - Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea. - Teknologia berrien ahalmena ezagutzea.
---------------------	--

## d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziazioa

Lehenengo eskoletan jatetxe-arloko zerbitzu motetarako indarrean dagoen araudiarekin lotutako alderdirik garrantzizkoenak gogoratu beharko dira.

Komeni da moduluari hasiera ematean oinarrizko kontzeptuzko edukiak azaltzea: moduluarekin erlazionatutako lanbide-terminologia. Ondoren, eduki konplexuagoak jorratuko dira, komunikazio eta salmentako teknikekin, bezeroarentzako arretarekin eta mahaikidearen aurrean sukaldaritzako elaborazioak eta manipulazioak egitearekin lotzen direnak.

Lantegietan egindako praktketan, hasteko, komenigarria da egin behar diren jardueren antolamenduari eta sekuentziazioari buruzko azalpen labur bat ematea, eta zereginak egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adieraztea.

Bezeroen begibistan elaboratzeko eta/edo zerbitzatzeko jarduerak amaitutakoan, emaitza egiaztatuko da, eta, urritasunak hautemanetz gero, kausak aztertuko dira eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira. Horrez gain, prozesuak hobetzeko edo prozesuetan sor daitezkeen gorabeheretara egokitzeko iradokizunak eta/edo alternatibak gaineratzea sustatuko da.

Eskola bakoitza amaitzean, hondakinak tratatzeari eta erabilitako tresneria, makinak eta lanabesak garbitzeari ekingo zaio, eta, horretarako, araudi higieniko-sanitarioa eta ingurumena babestekoa beteko da.

### 2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakaslearen eginkizun nagusia da jarduera praktikoak behar bezala hautatzea –ikuspegi kontzeptualekoak zein prozedurakoak–, errazenetik zailenera sekuentziazituta, eta zerbitzu-prozesuak planifikatzea eta egitea. Horiek gidatuko dute ikaslea jarduerak garatzeko eta arian-arian trebeziak eskuratzeko bidean. Adierazi bezala, komeni da jarduera errazenekin hastea, ikaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko, eta, gero, jarduera konplexuagoak egitea.

Oro har, irakasleak azalpen-jarduerak eta/edo jarduera praktikoak programatu beharko ditu, prozesu konplexuak garatu ahal izateko moduan. Beste batzuetan, berriz, eta ikasleen trebetasunak eta abilezia hobetzeko, jarduera laburragoak programa daitezke errepikatze-sekuentzia bat praktikatuz.

Zerbitzuan oso garrantzi handikoak diren alderdiak nabarmendu beharko dira, hala nola bezeroarentzako arreta eta komunikazio- eta salmenta-teknikak, gaur egungo jatetxe-arloko establezimenduen arrakastaren giltzarri diren aldetik. Haatik, beste batzuetan gaur egun ia erabiltzen ez diren eduki tradizionalagoek alboratzen dituzte alderdi horiek.

Edonola ere, irakasleak ikasleen ikaskuntza-prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko du, eta eskolan duen aniztasunera egokitu beharko du programazioa. Ikasleen jarraipena erregistratu egin beharko da eta aurrerapenen eta zailtasunen ohar sistematikoak hartu beharko dira kontrol-zerrenda batean.



### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Zerbitzu motak zehaztea:
  - Jatetxe-arloko establezimendu motak ezaugarritzea.
  - Jatetxe-arloko eta/edo ekitaldien arloko zerbitzu motak ezaugarritzea.
  - Zerbitzu motaren araberako langile-organigramak egitea.
  - Jatetxeko zerbitzuko langileen deontologia.
- ✓ Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak koordinatzea:
  - Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak prestatzea.
  - Muntatuko diren zerbitzuei buruzko informazioa aztertzea.
  - Zerbitzuetarako materialak hornitzea, hartzea, banatzea eta kontserbatzea.
  - Zerbitzu-muntaien eragiketak gauzatzea eta ikuskatzea.
- ✓ Komunikazio eta salmentako teknikak ezagutzea:
  - Bezeroen eskariei arreta ematea.
  - Bezeroekin komunikatzea haien leialtasuna lortzeko bitarteko gisa.
  - Elikagaiak eta edariak saltzeko teknikak ezagutzea.
  - Erreklamazioak, kexak edo iradokizunak kudeatzeko eta bideratzeko jardun-protokoloak aplikatzea.
- ✓ Bezeroari eta zerbitzuari arreta emateko eragiketak egitea:
  - Bezeroen aniztasuna tipifikatzea eta arreta ematea.
  - Zerbitzu-prozesuetan salmenta- eta komunikazio-teknikak aplikatzea.
  - Elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko teknikak aplikatzea, zerbitzuaren fase bakoitzean.
  - Azken emaitza kontrolatzea eta baloratzea.
- ✓ Mahaikidearen aurrean egitea sukaldaritza-elaborazioak eta manipulazioak:
  - Bezeroen begibistan egindako sukaldaritza-elaborazioen fitxa teknikoak egitea.
  - Jeneroen eta lehengaien hornikuntza gauzatzea.
  - Tresneria, lanabesak eta materialak prestatzea eta jarduerarako beharrezko materiala doitzea.
  - Bezeroen begibistan egitea elaborazioak.
  - Azken emaitza baloratzea.
- ✓ Fakturatzeko eta kobratzeko eragiketak egitea:
  - Fakturak/tiketak betetzea.
  - Fakturak/tiketak egiaztatzea.
  - Fakturak kobratzea, hainbat ordainketa-modu erabiliz.
  - Fakturazioa eta kobrantza kontrolatzea.
  - Kutxa irekitzea/ixtea.

## 4. lanbide-modulua SOMMELIER LANAK

### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Sommelier-lanak</b>
Kodea:	0511
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	100 ordu
Kurtoa:	2.a
Kreditu kop.:	10
Irakasleen espezialitatea:	Jatetxe-arloko zerbitzuak (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal hauei lotuta dago: UC1107_3: Ardoen eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunen eta analkoholikoen eskaintzak diseinatzea. UC1108_3: Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sentzoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea. UC1109_3: Jatetxe-arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea.
Helburu orokorrak:	1.a / 2.a / 3.a / 4.a / 5.a / 6.a / 7.a / 8.a / 9.a / 10.a / 11.a / 15.a / 18.a

### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Ardoak hautatzen ditu, eta ezaugarriak eta osagaiak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Ardoaren munduarekin lotzen diren kultura- eta gizarte-faktoreak zehaztu ditu.
- “Ardo” kontzeptua eta ardoen motak eta ezaugarriak deskribatu ditu.
- Ardo motak ezaugarritzen dituzten osagaiak identifikatu ditu.
- Mahastizaintza-prozesuetan esku hartzen duten faktoreak ezaugarritu ditu.
- Ardogintzara zuzendutako mahats bariatateak identifikatu ditu.
- Ardogintzako eta ardoak ontzeko eta klarifikatzeko prozesuak ezaugarritu ditu.



- g) Jatorri-deiturak dagozkien mahats eta ardo adierazgarrienekin eta horien ezaugarriekin erlazionatu ditu.
- h) Nazioko eta nazioarteko ardogintza-geografia ezaugarritu du.
- i) Enpresaren merkataritza-eskaintzan barnean hartu behar diren ardoak zehaztu ditu, ardoen ezaugarriei erreparatuta.

2. Upeltegiaren kontrola kudeatzen du, horren baldintzak identifikatuz eta eskaintzari erreparatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardoa eta beste edari batzuk kontserbatzeko espazio fisikoak ezaugarritu ditu, baita horien ingurumen-baldintzak ere.
- b) Ardoak eta beste edari batzuk kontserbatzeko tresneria eta makineria identifikatu du.
- c) Zerbitzuaren aurreikuspenen eta bilkinaren arabera kalkulatu ditu hornikuntza- eta biltegiatze-beharrak.
- d) Hornikuntzako dokumentuak bete ditu.
- e) Hornitzaileak hautatu ditu enpresaren eskaintza eta interesak kontuan izanik.
- f) Biltegitratu baino lehen, salgaien sarrera dagozkien dokumentu-euskarriekin aztertu eta kontrastatu du.
- g) Bilkinak txandakatzeko prozesuak ezarri ditu.
- h) Bezeroentzat erreserbatutako ardoak behar bezala identifikatu ditu.
- i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- j) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

3. Ardoen eta edarien, janaurreko eta janondokoen, eskaintza diseinatzen du, eskaintza osatzen duten elementuak justifikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien eskaintza zehazten duten faktoreak ezagutu ditu.
- b) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien karta motak aztertu ditu eta horien ezaugarri nagusiak deskribatu ditu.
- c) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien kartak landu ditu, eskaintza osatzen duten faktoreak kontuan izanik.
- d) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien eskaintzaren azken joerak identifikatu ditu.
- e) Ardoen eta beste edarien kartak diseinatu ditu, betiere funtzionalak, erosoak, erakargarriak eta malguak izateko moduan.
- f) Prezioak finkatzeko kontuan izan beharreko faktoreak eta irizpideak ezagutu ditu.
- g) Ardoen eta beste edarien prezioak finkatzean aholkuak jaso ditu, establezimenduaren helburu ekonomikoak eta komertzialak lortzeko.

4. Ardoak eta edariak zerbitzatzeko lanabesen eta tresneriaren doikuntza zuzentzen du, eta, horretarako, zerbitzu motaren, dagokion dokumentazioaren eta ezarritako protokoloaren araberrako teknikak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresneria, lanabesak eta materialak ezaugarritu ditu, eta ondoren izango dituen aplikazioekin lotzen ditu.

- b) Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresneria, lanabesak eta materialak garraiatzeko, erabiltzeko, mantentzeko eta kontserbatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu.
- c) Tresneria, lanabesak eta materialak prestatu ditu eta erabiltzeko egokiak direla egiaztatu du.
- d) Zerbitzuei buruzko informazioa aztertu du.
- e) Ardoen eta edarien barne-hornikuntza egin du, zerbitzuaren beharrei erreparatuta.
- f) Ardoak eta edariak jaso eta banatu ditu, eta zerbitzurako tratamendua aplikatu du.
- g) Karten eta salmentako beste tresna batzuen aurkezpena, garbitasuna eta kontserbazioa egiaztatu du.
- h) Zerbitzuen ondoren jasotzeko eta garbitzeko eragiketak kontrolatu ditu.
- i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

5. Ardoen eta beste edari batzuen dastaketak egiten ditu, eta horien ezaugarri organoleptikoak ezagutzen eta aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) "Dastatzea" kontzeptua, motak eta xedea definitu du.
- b) Dastatzean eragina duten kanpoko baldintzatzaileak identifikatu ditu.
- c) Dastatze-tresneria erabili du, eta dagokien xedearekin lotu ditu.
- d) Dastamenean erabilitako zentzumenak eta horien funtzionamendua deskribatu du.
- e) Ardoak eta beste edari batzuk dastatzearen faseak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- f) Ardoaren eta beste edari batzuen ezaugarri organoleptikoak identifikatu eta deskribatu ditu, hiztegi zuzena erabiliz.
- g) Sentsazio organoleptikoak eta produktuaren kalitatea lotu ditu.
- h) Produktuekin lotzen diren dastatze-fitxak ezagutu ditu.
- i) Análisi sentzorialaren bidez hautatu ditu enpresaren merkataritza-eskaintzan barnean hartuko diren ardoak eta beste edari batzuk.
- j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

6. Jatetxean ardoen eta beste edari batzuen zerbitzua kontrolatzen du, zerbitzuaren teknikak eta bezeroarentzako arreta identifikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sommeliarrarekin lotzen diren alderdi deontologikoak ezaugarritu ditu.
- b) Ardoen eta bestelako edarien eskaintzari buruzko informazioa eta aholkuak eman ditu, bezeroen iguripenak kontuan izanik.
- c) Bezeroen eskariei erantzun die, bezeroen iguripenak estalita geratzeko moduan.
- d) Zerbitzatzeko tenperaturak kontrolatu ditu, ardo motaren edo bestelako edariaren arabera.
- e) Ardoaren edo beste edari batzuen ezaugarrietarako egokiak diren zerbitzatzeko erreminten eta lanabesen erabilera egiaztatu du.
- f) Ardoak eta beste edari batzuk zerbitzatzeari aplikatu dizkio protokolo-arauak.
- g) Bezeroek ardoa edo beste edari bat ontzat eman duten ala ez baloratu du, establezimenduaren politikaren arabera jarduteko.
- h) Ardoak eta edariak zerbitzatzeko dauden aukerak ezaugarritu ditu.
- i) Bezeroek egin ditzaketen kexei, erreklamazioei edo iradokizunei arreta eman die.
- j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- k) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.



## c) Oinarrizko edukiak

1. ARDOAK HAUTATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahatsondoa eta mahatsa aztertzea. Ardogintzan erabilitako barietateak zehaztea.</li> <li>- Ardogintzako sistemak identifikatzea:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ardo zurien, gorrien eta beltzen oinarrizko elaborazioa.</li> <li>• Ardogintza bereziak (ardo apardunak, estaldura nobleko ardoak, jerez, izotz-ardoak,...).</li> </ul> </li> <li>- Estatuko eta nazioarteko ardogintza-geografia identifikatzea eta ezaugarritzea.</li> <li>- Jatorri-deiturak identifikatzea eta erabilitako mahats barietateekin, elaboratutako ardoekin eta horien ezaugarriekin lotzea.</li> <li>- Enpresa bateko merkataritza-eskaintzan barnean hartu beharreko ardoak zehaztea, ardoen ezaugarriak kontuan izanik.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ardoaren kultura. Bilakaera historikoa.</li> <li>- Enologia. Definizioa eta kontzeptua.</li> <li>- Ardoen motak, legeria, sailkapena eta ezaugarriak.</li> <li>- Mahastizaintza:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizioa eta kontzeptua.</li> <li>• Kalitateko ardoen produkzioarako mahastizaintzan eragina duten faktoreak: lurzorua, klima...</li> </ul> </li> <li>- Mahats-biltzea.</li> <li>- Hartzidura. Kontzeptua, motak eta ezaugarriak.</li> <li>- Ardoak ontzea. Definizioa, ezaugarriak eta motak.</li> <li>- Ardoak klarifikatzeko, egonkortzeko eta botilaratzeko prozesuak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ardoaren munduaren bilakaera historikoa hautemateko jakinmina izatea.</li> <li>- Jarrera aktiboa izatea informazioa bilatzeko eta aztertzeko garaian.</li> <li>- Gizartearen kultura- eta ingurumen-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromiso etikorako jarraibideak ezartzea.</li> </ul>

2. UPELTEGIA KUDEATZEA ETA KONTROLATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upeltegiaren hornikuntza planifikatzea, gauzatzea eta kontrolatzea:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beharrak zerbitzuen aurreikuspenaren arabera identifikatzea.</li> <li>• Hornitzaileak enpresaren eskaintzaren eta interesen arabera hautatzea.</li> <li>• Hartzea eta kontrolatzea.</li> <li>• Produktuak banatzea eta biltegitratzea.</li> <li>• Hornikuntzaren dokumentuak betetzea eta kudeatzea.</li> </ul> </li> <li>- Ardoak kontserbatzea: ardoen bilakaeraren jarraipena egitea eta kontrol-puntu kritikoak identifikatzea.</li> <li>- Ardo mota bakoitzaren kontsumo egokiko aldia aztertzea.</li> <li>- Bilkinak txandatzeko prozesuak ezartzea: izakinak eta kontsumoak kontrolatzea.</li> <li>- Upeltegiaren kudeaketarekin eta kontrolarekin lotzen diren informatika-aplikazioak erabiltzea.</li> <li>- Beharrezkoak ez diren kontsumoak eta gastuak saihesteko kudeaketa</li> </ul>

	<p>eta kontrol eraginkorra egitea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa aplikatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upeltegia: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizioa eta ezaugarriak.</li> <li>• Girotze-baldintzak.</li> <li>• Beharrezko tresneria eta makineria.</li> <li>• Upeltegia garbitzeko eta mantentzeko programak.</li> </ul> </li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upeltegia antolatzeko, kudeatzeko eta kontrolatzeko teknikak aintzat hartu eta baloratzea.</li> <li>- Teknologia berriek laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.</li> <li>- Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzeko.</li> </ul>

### 3. ARDOEN ETA JANAURREKO ETA JANONDOKO EDARIEN ESKAINTZA DISEINATZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ardoen eta edarien eskaintza zehaztean eragina duten faktoreak aztertzea.</li> <li>- Ardoen eta beste edari batzuen (uren, kafeen, jaunaurreko eta janondoko edarien,...) eskaintza hautatzea.</li> <li>- Ardoen, uren, kafeen eta beste edari batzuen kartak lantzea.</li> <li>- Prezioak finkatzea.</li> <li>- Prezioak zehazten dituzten faktoreak identifikatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eskaintzen diseinuaren gaur egungo joerak.</li> <li>- Ardoen, uren, kafeen eta beste edari batzuen karta motak: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formatuak eta egiturak.</li> <li>• Euskarri materiala.</li> <li>• Informazioa.</li> <li>• Idazketa.</li> </ul> </li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ekimena eta prestasuna izatea lanbidearen zeregin berrien aurrean.</li> <li>- Azken joerak behatzeko eta aztertzeko interesa azaltzea.</li> <li>- Ekimena eta sormena izatea kartak diseinatzean.</li> <li>- Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa betetzea.</li> <li>- Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzeko.</li> <li>- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.</li> </ul>

### 4. ARDOAK ETA EDARIAK ZERBITZATZEKO LANABESEN ETA TRESNERIAREN DOIKUNTZA ZUZENTZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresneria, materialak eta lanabesak mantentzea, garbitzea eta erabilera-aldia aurreikustea.</li> <li>- Ardoak eta edariak zerbitzatzeko lanabesak eta tresneria doitzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Ardoak eta edariak hartzean eta barnean banatzea: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagokion dokumentazioa interpretatzea eta formalizatzea.</li> </ul> </li> </ul>
-----------------------	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baldintza egokietan kontserbatzea.</li> <li>- Hotzeko tresneriaren eta makineriaren erabilera, garbitasuna eta kontserbazioa kontrolatzea eta doitzea.</li> <li>- Kartak eta salmenta-tresnak doitzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Doitzeko prozesuak garatzea, eta, horretarako, araudi higienikoa eta sanitarioa, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa errespetatzea eta beharrezkoa ez den materialen kontsumoa saihestea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresneria, materialak eta oinarrizko lanabesak: motak eta ezaugarriak.</li> <li>- Hotzeko makinak eta tresneria: motak eta ezaugarriak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ekimena eta prestasuna izatea lanbidearen zeregin berrien aurrean.</li> <li>- Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa azaltzea.</li> <li>- Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.</li> </ul>

### 5. ARDOEN ETA BESTE EDARI BATZUEN DASTAKETA EGITEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dastatzeko gelak eta tresneria doitzea eta kontrolatzea.</li> <li>- Dastatzearen faseak identifikatzea.</li> <li>- Oinarrizko ardoak eta beste edari batzuk dastatzea:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ezaugarri organoleptikoak produktuaren kalitate-mailarekin lotzea.</li> <li>• Dastamen-fitxak identifikatzea eta betetzea.</li> <li>• Ardoak eta beste edari batzuk hautatzea, analisi sentsoialetan oinarrituta.</li> </ul> </li> <li>- Dastaketak egitea, osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa errespetatuz.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dastaketak. Definizioa, motak eta erabilitako zentzumenak.</li> <li>- Dastaketako aretoak eta tresneria. Definizioa, motak eta ezaugarriak.</li> <li>- Dastatzailearen erantzuna zehazten duten faktoreak.</li> <li>- Ardoen eta beste edari batzuen dastaketako berariazko terminologia.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Emaitzak lortzeko norberaren ahalmenaren inguruan jarrera positiboa eta konfiantzazkoa izatea.</li> <li>- Errespetuzko jarrera izatea gainerako enitziarik.</li> </ul>

### 6. ARDOEN ETA BESTE EDARI BATZUEN ZERBITZUA KONTROLATzea

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eskaintza aurkeztea.</li> <li>- Bezeroei aholkuak ematea, iguripenei erantzunez.</li> <li>- Zerbitzuaren erremintak eta lanabesak zuzen erabiltzea.</li> <li>- Zerbitzua kontrolatzeko eragiketak egitea.</li> <li>- Iradokizunak, kekek eta erreklamazioak aintzat hartzea.</li> <li>- Kontrol-prozesuak garatzea, eta, horretarako, araudi higienikoa eta sanitarioa, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa errespetatzea eta beharrezkoa ez den materialen kontsumoa saihestea.</li> </ul>
-----------------------	---

kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sommeliera: definizioa, lanbide-profila eta eginkizunak.</li> <li>- Jatetxean ardoak eta edariak zerbitzatzeko langileen lanbide-deontologia.</li> <li>- Ardoen eta beste edari batzuen zerbitzua: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faseak eta ohiko prozedurak.</li> <li>• Zerbitzatzeko tenperatura.</li> <li>• Zerbitzu bereziko teknikak.</li> </ul> </li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Bezeroekiko komunikazioa hobetzeko aukera emango duten jarrerak garatzea.</li> <li>- Jarrera erabakitzailea azaltzea bezeroen eta kexen eta erreklamazioen aurrean.</li> </ul>

## d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziazioa

Moduluari hasiera emateko, komeni da “**Ardoak hautatzea**” eta “**Ardoen eta beste edari batzuen dastaketa egitea**” multzoak aldi berean lantzea. Hala ere, “**Ardoak hautatzea**” moduluarekin hasiko da.

Ondoren, “**Ardoak eta edariak zerbitzatzeko lanabesen eta tresneriaren doikuntza zuzentzea**” multzoarekin lotzen diren edukiak emango dira. Nolanahi ere, karten eta salmentako tresnen kontrolari buruzko zatia garatzen hasi aurretik, “**Ardoen eta janurreko eta janondoko edarien eskaintza diseinatzea**” multzoaren edukiak ikusiko dira.

Gero, “**Ardoen eta beste edari batzuen zerbitzua kontrolatzea**” eta “**Upeltegia kudeatzea eta kontrolatzea**” multzoak ikusiko dira. Azken bi multzo horiek, “**Ardoak eta edariak zerbitzatzeko lanabesen eta tresneriaren doikuntza zuzentzea**” multzoarekin eta “**Ardoen eta beste edari batzuen dastaketa egitea**” multzoarekin batera, maila praktikoan landuko dira kurtso osoan; haatik, ikasleei eskatzen zaien maila finkatzean, dagozkien kontzeptuzko edukiak noiz emango diren ere hartu beharko da kontuan.

Lantegietan egindako praktketan, hasteko, komenigarria da egin behar diren jardueren antolamenduari eta sekuentziazioari buruzko azalpen labur bat ematea, zereginak egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adierazita.

Jarduera praktikoak amaitutakoan, emaitza egiaztatuko da, eta, urritasunak hautemanetz gero, kausak aztertuko dira eta neurri zuzentzaile egokiak aplikatuko dira. Horrez gain, prozesuak hobetzeko edo prozesuetan sor daitezkeen gorabeheretara egokitzeko iradokizunak eta/edo alternatibak gaineratzea sustatuko da.

Eskola praktiko bakoitza amaitzean, hondakinak tratatzeari eta erabilitako tresneria, makinak eta lanabesak garbitzeari ekingo zaio, eta araudi higieniko-sanitarioa eta ingurumena babestekoa beteko da.



## 2) Alderdi metodologikoak

Komeni da hasierako unitate didaktiko bat ezartzea moduluko edukiak aurkezteko.

Unitate didaktikoak prozedurazko ardatz bati jarraituz egituratzea gomendatzen da. Prozedurak gauzatu ahala beharrezkoa den heinean gaineratuko dira kontzeptuzko eta jarrerazko edukiak.

Jarduerak gero eta konplexuagoak izango dira, ikasleen ulermen-mailara egoki daitezen. Ikasteko prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko da.

Ikasleen esku-hartzea eragingo duten metodologiak erabiltzea proposatzen da. Ikasleen pasibotasuna saihesten saiatuko da; hori dela eta, irakasleek azalpenen kopurua murriztea gomendatzen da.

Funtsezkoa da suposizioak, egoerak, maneiatu beharreko dokumentuak eta diseinatzen diren irakatsi eta ikasteko jardueretan garatu beharreko prozesuak ingurunera egokituta egotea, ikasleen aldetik motibazio handiagoa lortzeko.

Sommelier baten eginkizunetan oso garrantzi handikoak diren alderdiak nabarmendu beharko dira, hala nola bezeroarentzako arreta, komunikazio- eta salmenta-teknikak eta merkataritza-dohaiak, gaur egungo ostalaritzako establezimenduen arrakastaren giltzarri diren aldetik.

Moduluaren helburuak lortzeko, interesgarria izango da hainbat upeltegi eta azoketara bisitaldiak egitea eta sommelierrek, upeltegi-jabeek, enologoek eta abar egindako aurkezpenetara bertaratzea.

Edonola ere, irakasleak ikasleen ikaskuntza-prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko du, eta eskolan duen aniztasunera egokitu beharko du programazioa. Jarraipena dagozkien dokumentuetan erregistratu beharko da.

## 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Ardoak hautatzea:
  - Ardoaren kultura eta bilakaera historikoa ezagutzea.
  - Ardo motak, erabilitako mahatsen barietateak eta elaborazio-prozesuak eta faseak identifikatzea.
  - Estatuko eta nazioarteko ardogintzako zona geografikoak identifikatzea, baita jatorri deiturak eta dagozkien ardoak ere.
- ✓ Upeltegia kudeatzea eta kontrolatzea:
  - Erosi beharreko ardo motak identifikatzea.
  - Hornitzaileak hautatzea.
  - Jasotako jeneroa hartzea, kontrolatzea, banatzea eta biltegitratzea, eta dagozkion dokumentuak betetzea.
  - Upeltegiari dagozkion faktore kritikoak identifikatzea (ingurumen-baldintzak, tresneria, garbitzeko eta mantentzeko programak,...).
  - Bilkinak txandatzeko prozesuak ezartzea.
  - Upeltegiak kudeatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea.
- ✓ Janaurreko eta janondoko edarien eta ardoen eskaintza diseinatzea:
  - Ardoen eta beste edari batzuen eskaintza hautatzea.
  - Ardoen eta beste edari batzuen kartak diseinatzea eta lantzea.
  - Prezioak finkatzea eta prezioak zehazten dituzten faktoreak identifikatzea.

- ✓ Ardoak eta edariak zerbitzatzeko lanabesen eta tresneriaren doikuntza zuzentzea:
  - Hotzeko tresneria eta makineria doitzea, mantentzea eta garbitzea.
  - Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresnak doitzea, mantentzea eta garbitzea.
  - Ardoen eta beste edari batzuen kartak doitzea, mantentzea, garbitzea eta kontrolatzea.
- ✓ Ardoen eta beste edari batzuen dastaketa egitea:
  - Dastatzeko gelak eta tresneria doitzea eta kontrolatzea.
  - Dastaketak egitea, dagozkien faseak errespetatuz.
  - Dastaketa-fitxen motak interpretatzea eta betetzea.
- ✓ Ardoen eta beste edari batzuen zerbitzua kontrolatzea:
  - Sommelierren profila eta dagokion lanbide-deontologia ezagutzea.
  - Ardoen eta edarien eskaintza aurkeztea.
  - Bezeroei aholkuak eta gomendioak ematea, haien iguripenak kontuan hartuta.
  - Zerbitzua osatzen duten faseak garatzea.
  - Iradokizunak, kexak eta erreklamazioak aintzat hartzea eta/edo ebaztea.
- ✓ Eragiketak gauzatzean arriskuak identifikatzea.
- ✓ Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa betetzea.
- ✓ Hondakinak sailkatu eta gaika biltzea, indarrean dagoen ingurumen-babesari buruzko araudiaren arabera.



## 5. lanbide-modulua

# 5 JATETXE ARLOKO ZERBITZUEN ETA EKITALDIEN PLANGINTZA ETA ZUZENDARITZA

### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza</b>
Kodea:	0512
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	180 ordu
Kurtsoa:	2.a
Kreditu kop.:	10
Irakasleen espezialitatea:	Jatetxe-arloko zerbitzuak (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal hauei lotuta dago: UC1098_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. UC1104_3: Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea. UC1105_3: Jatetxe-arloko protokolo-arauak aplikatzea.
Helburu orokorrak:	1.a / 2.a / 3.a / 4.a / 5.a / 6.a / 7.a / 8.a / 9.a / 10.a / 11.a / 13.a / 14.a / 15.a

### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Jatetxe-arloko establezimenduetan zerbitzura zuzendutako espazioak diseinatzeko aholkuak ematen ditu, eta espazioen eta baliabideen beharrak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Beharrezko aurretiazko informazioa identifikatu eta interpretatu du.
- b) Instalazioen diseinuarekin lotzen den eta indarrean dagoen araudia ezagutu eta aztertu du.
- c) Zerbitzura zuzendutako zonak edo espazioak kokatu ditu.
- d) Establezimendu moten eraikuntza- eta dekorazio-ezaugarriak zerrendatu ditu.
- e) Establezimenduan espazioek eta tresneriak duten banaketa ezaugarritu du.

- f) Lokalaren edukiera ezarri du.
- g) Establezimenduaren ezaugarrien eta beharren arabera egin ditu baliabide materialetarako eta giza baliabideetarako kalkuluak.
- h) Prozesuetako denbora eta ibilbideen azterketa egin du.
- i) Jatetxe-arloko instalazioetan eta diseinuetan azken joerak identifikatu ditu.
- j) Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2. Catering-zerbitzuetarako eta jatetxe-arloko ekitaldiak egiteko instalazioak planifikatzen ditu, justifikatzen ditu eta ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Plangintzarako beharrezko aurretiazko informazioa identifikatu eta interpretatu du.
- b) Ekitaldiaren arabera beharrezkoak diren espazioak ezarri eta banatu ditu.
- c) Ur, energia, hustubide eta abarren instalazio-beharrak identifikatu ditu.
- d) Zerbitzurako materialen eta makineriaren beharrak identifikatu ditu, baliabideen erabilgarritasuna egiaztatuz.
- e) Zerbitzurako lehengaien eta jeneroen beharrak identifikatu ditu.
- f) Zerbitzurako langileen beharrak identifikatu ditu.
- g) Zerbitzurako eta lanerako altzarien eta tresneriaren banaketa planifikatu du.
- h) Kontratatu edo alokatu beharreko zerbitzu osagarriak zehaztu ditu.
- i) Cateringarekin lotzen den eta indarrean dagoen araudia ezagutu du.
- j) Catering eta ekitaldietako zerbitzuetako instalazioen eta diseinuen arloko azken joerak identifikatu ditu.
- k) Baliabideen optimizazioa kontuan izanik planifikatu du.

3. Egiturak zehaztuz antolatzen ditu zerbitzuak, kontuan izan beharreko elementuen eta aldagaien arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Egin beharreko zerbitzuari buruzko informazioa aztertu eta interpretatu du.
- b) Erreserben kudeaketan jarduteko protokoloak ezarri ditu.
- c) Inplikaturako sail guztiekin koordinatu du zerbitzua.
- d) Zerbitzuaren formula definitu eta sekuentziatu du, eta establezimendurekin eta/edo ekitaldiarekin lotu du.
- e) Zerbitzuko langileen ordutegiak finkatu ditu.
- f) Langileen lana antolatu eta banatu du zerbitzuaren beharren arabera.
- g) Zerbitzuetarako instalazioen eta tresneriaren muntaia-eragiketak ezarri eta ikuskatu ditu.
- h) Muntaiaren behin betiko aurkezpena gainbegiratu du osotasunean.
- i) Zerbitzuko langileen prestasuna egiaztatu du.
- j) Fakturazio eta kobrantzako sistemak hautatu eta aplikatu ditu establezimenduaren eta/edo ekitaldiaren arabera.
- k) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- l) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

4. Zerbitzua zuzentzen du eta horretarako prozesuak eta jardunak kontrolatzen eta koordinatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Egingo den zerbitzuari buruzko informazioa aztertu eta interpretatu du, eta kontrol-puntu kritikoak hauteman ditu.
- b) Jardun-postuetako pertsoneri helarazi die zerbitzu-prozesuari buruzko informazioa.



- c) Gastronomia-eskaintza osatzen duten elementuei buruzko informazioa helarazi die zerbitzuko langileei.
- d) Bezeroei harrera egin die eta establezimenduaren eskaintzaren inguruko aholkuak eman dizkie.
- e) Inplikaturako sailekin koordinatu ditu zerbitzuaren fase guztiak.
- f) Zerbitzuko eta bezeroentzako arretako eragiketetan eta jasotze-eragiketetan teknikak zuzen aplikatzen direla kontrolatu du.
- g) Kexak, erreklamazioak, iradokizunak eta ezustekoak konpontzean jardun-protokoloak koordinatu ditu.
- h) Fakturazio eta kobrantzako prozesuak kontrolatu ditu.
- i) Zerbitzuarekin lotzen den dokumentazio guztia kudeatzen du.
- j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.
- k) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

5. Protokoloa aplikatzen du, osatzen dituzten elementuen ezaugarriak ezarriz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Protokolo moten ezaugarriak adierazi ditu.
- b) Jatetxe-arloan protokoloa osatzen duten elementuak definitu ditu.
- c) Antolatu beharreko ekitaldi motaren arabera gonbidatuak antolatzeko sistemak ezaugarritu ditu.
- d) Ekitaldi moten araberako hainbat motatako gonbidapenak diseinatu ditu.
- e) Protokolo-ekitaldien diseinua eta plangintza ezaugarritu du.
- f) Protokolo instituzionala osatzen duten elementuak definitu ditu.
- g) Estatuko eta beste erakunde batzuetako protokolo eta lehentasun ofizialei buruzko araudia ezagutu du.
- h) Ekitaldi ofizialeko presidentzia ezartzeko irizpideak finkatu ditu.
- i) Irudi korporatiboaren garrantzia baloratu du.

c) Oinarrizko edukiak

1. INSTALAZIOEN DISEINUAN AHOLKUAK EMATEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hainbat zerbitzu edo ekitaldi motatarako zerbitzuak antolatzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko zerbitzuetan eta ekitaldietan espazioak banatzea.</li> <li>- Indarrean dagoen araudia interpretatzea.</li> <li>- Zerbitzuak eta ekitaldiak muntatzeko beharrezkoak diren baliabide materialak eskuratzeko beharrak eta irizpideak kalkulatzeko.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lokala. Eraikuntzaren eta dekorazioaren ezaugarriak.</li> <li>- Jatetxe-arloko zerbitzuei eta ekitaldiei aplikatu dakiekeen araudia: zoruak, hormak, argiztapena, soinugabetzea, edukiera eta abar.</li> <li>- Langileen eta bezeroen zirkuituak.</li> <li>- Jatetxe-arloko establezimenduetako diseinuen eta instalazioen azken joerak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.</li> <li>- Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea.</li> <li>- Aldaketen aurrean malgutasuna, jarrera egokia eta egokitze-jarrera azaltzea.</li> </ul>

2. JATETXE ARLOKO CATERING ETA EKITALDIETARAKO INSTALAZIOAK PLANIFIKATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cateringa eta ekitaldiak antolatzea. Aurretiazko eragiketak:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aurretiazko informazioa aztertzea.</li> <li>• Espazioen banaketa logikoa eta plangintza egitea.</li> <li>• Erabiliko diren instalazioen plangintza egitea.</li> <li>• Baliabide materialak eta giza baliabideak hautatzea eta justifikatzea.</li> </ul> </li> <li>- Ekitaldiaren ondorengo eragiketak egitea. Balorazioa eta kontrola.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Catering/banquetingari eta jatetxe-arloko ekitaldiei aplikatu dakiekeen araudia.</li> <li>- Zerbitzu osagarriak: segurtasuna, dekorazioa, garraioa eta abar. Deskribapena eta ezaugarriak.</li> <li>- Catering eta ekitaldietako zerbitzuetako instalazioetako eta diseinuetako azken joerak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak zorrotz betetzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko ekitaldietarako eta catering-erako instalazioak planifikatzean, parte hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetako eta protokoloetako errespetuzkoa izatea, zailtasunen aurrean ekinez.</li> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Prozesuen antolamenduan berrikuntzarako prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.</li> <li>- Ingurumenarekiko errespetuzko jarrera izatea eta beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea.</li> </ul>

3. ZERBITZUA ANTOLATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erreserben kudeaketarako ezarritako jardun-protokoloak garatzea.</li> <li>- Aurretiazko informazioak aztertzea eta interpretatzea. Datuak, bezeroen iguripenak,...</li> <li>- Zerbitzu-prozesuaren eta inplikaturako sail guztien artean koordinatzea.</li> <li>- Zerbitzu mota zehaztea:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aukera eta mugen azterketa.</li> <li>• Enpresaren helburuak.</li> <li>• Sekuentziazioa.</li> </ul> </li> <li>- Giza baliabideak antolatzea. Langileen ordutegiak ezartzea.</li> <li>- Funtzioak banatzea. Zerbitzuko langileen funtzioak eta erantzukizunak koordinatzea eta mailakatzea.</li> <li>- Muntaia-eragiketak kontrolatzea.</li> <li>- Azken aurkezpenaren kontrol-eragiketak gauzatzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko bezeroak: tipologia eta iguripenak.</li> <li>- Zerbitzuko langileen funtzioak eta erantzukizunak.</li> <li>- Zerbitzuko langileen deontologia.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Lanak egiteko ezarritako epeetako konpromisoa betetzea.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.</li> <li>- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.</li> <li>- Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimena izatea.</li> </ul>
--	---

#### 4. ZERBITZUAK ZUZENTZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzuko informazioa aztertzea eta interpretatzea.</li> <li>- Puntu kritikoak kontrolatzea.</li> <li>- Bezeroei harrera egiteko eta aholkuak emateko eragiketak koordinatzea eta kontrolatzea:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zerbitzuaren prozesuak, sekuentziak eta denborak.</li> <li>• Bezeroei arreta eta aholkuak emateko eragiketak.</li> <li>• Fakturatzea eta kobratzea.</li> </ul> </li> <li>- Zerbitzu-ondoko eragiketak gauzatzea.</li> <li>- Sailen arteko koordinazio-prozesuak kontrolatzea.</li> <li>- Iradokizunei, kexei, erreklamazioei eta ezustekoei arreta emateko eragiketak koordinatzea.</li> <li>- Zerbitzuarekin lotzen den dokumentazioa kudeatzea eta bideratzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko zerbitzuak: motak, ezaugarriak, eragiketak eta prozesuak.</li> <li>- Jatetxe-arloko bezeroak: motak, ezaugarriak eta espero den arreta.</li> <li>- Zerbitzuarekin lotzen den dokumentazioa.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa betetzea.</li> <li>- Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.</li> <li>- Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita, eta ezarritako epeekiko konpromisoa betetzea.</li> <li>- Zerbitzuen zuzendaritzan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.</li> <li>- Zerbitzuen zuzendaritzan teknologia berrien ahalmena ezagutzea.</li> <li>- Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimena izatea.</li> <li>- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.</li> </ul>

#### 5. PROTOKOLOA APLIKATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloan eta ekitaldietan protokolo-egintzak planifikatzea.</li> <li>- Protokolo instituzionalari buruzko araudia interpretatzea (presidentzia, lehentasunak, banderen ordena,...).</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protokoloa. Definizioa eta motak.</li> <li>- Jatetxe-arloko protokoloa.</li> <li>- Mahaiko protokoloa.</li> <li>- Ekitaldien antolamenduko protokoloa.</li> <li>- Protokolo instituzionala.</li> <li>- Protokoloaren arloko araudia, estatuaren eta beste erakunde batzuen lehentasun ofizialak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta</li> </ul>

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Irudi korporatiboaren garrantzia baloratzea.</li> <li>- Erantzukizunez jardutea lanarekin eta esleitutako eginkizunekin.</li> <li>- Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.</li> </ul> |
|---|

## d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziazioa

Lehenengo eskoletan jatetxe-arloko zerbitzuko, cateringeko eta ekitaldietako instalazioetarako indarrean dagoen araudiarekin lotzen diren alderdirik garrantzikoena gogoratu beharko dira.

Komeni da moduluari hasiera ematean oinarrizko kontzeptuzko edukiak azaltzea: moduluarekin erlacionatutako lanbide-terminologia. Ondoren, zerbitzuen plangintza eta antolamenduarekin lotzen diren eduki konplexuagoak jorratuko dira, eta, azkenik, zerbitzuen zuzendaritzarekin eta protokoloekin lotzen diren kontzeptuak landuko dira.

Lantegietan egindako praktketan, hasteko, komenigarria da egin behar diren jardueren antolamenduari eta sekuentziarioari buruzko azalpen labur bat ematea, eta zereginak egiteko aurreikusitako faseak eta denborak adieraztea.

Horrez gain, Ikasleek zerbitzuen kalitatea ebalua dezaten sustatu beharko da. Horretarako, urritasunak hauteman beharko dituzte, horien kausak aztertu eta iradokizunak eta/edo alternatibak proposatu beharko dituzte, betiere prozesuak hobetzeko edo prozesuetan sor daitezkeen kontingentzietara egokitzeke.

### 2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakaslearen eginkizun nagusia da jarduera praktikoak behar bezala hautatzea –ikuspegi kontzeptualekoak zein prozedurakoak–, errazenetik zailenera sekuentziatuta, eta zerbitzuak antolatzeko eta zuzentzeko prozesuak planifikatzea eta egitea. Horiek gidatuko dute ikaslea jarduerak garatzeko eta arian-arian trebeziak eskuratzeko bidean. Adierazi bezala, komeni da jarduera errazenekin hastea, irakaslearen konfiantza eta estimulua bultzatzeko, eta, gero, jarduera konplexuagoak egitea.

Oro har, irakasleak azalpen-jarduerak eta/edo jarduera praktikoak programatu beharko ditu, prozesu konplexuak garatu ahal izateko moduan. Beste batzuetan, berriz, eta ikasleen trebetasunak eta abilezia hobetzeko, jarduera laburragoak programa daitezke errepikatze-sekuentzia bat praktikatu.

Edonola ere, irakasleak ikasleen ikaskuntza-prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko du, eta eskolan duen aniztasunera egokitu beharko du programazioa. Ikasleen jarraipena erregistratu egin beharko da eta aurrerapenen eta zailtasunen ohar sistematikoak hartu beharko dira kontrol-zerrenda batean.

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Instalazioen diseinuan aholkuak ematea:
  - Establezimenduan espazioak eta tresneria banatzea.
  - Indarrean dagoen araudia aplikatzea.



- Prozesuetako denbora eta ibilbideen azterketa egitea.
- ✓ Jatetxe-arloko catering eta ekitaldietarako instalazioak planifikatzea:
  - Jatetxe-arloko cateringetarako eta ekitaldietarako materialak, jeneroak eta lehengaiak planifikatzea.
  - Zerbitzuko langileak banatzea eta koordinatzea.
  - Cateringarekin eta ekitaldiekin lotzen den araudia aplikatzea.
  - Cateringarekin eta ekitaldiekin lotzen diren zerbitzuak diseinatzea.
- ✓ Zerbitzua antolatzea:
  - Erreserbak kudeatzea.
  - Zerbitzua planifikatzea eta koordinatzea.
  - Zerbitzuetarako instalazioak muntatzeko eragiketak ikuskatzea.
- ✓ Zerbitzuak zuzentzea:
  - Bezeroei harrera egitea eta arreta eta aholkuak ematea.
  - Zerbitzu faseen eta inplikaturako sailen artean koordinatzea.
  - Iradokizunak, kexak, erreklamazioak eta ezustekoak aintzat hartzea eta/edo ebaztea.
  - Fakturazioa eta kobrantza gainbegiratzea.
- ✓ Protokoloa aplikatzea:
  - Jatetxe-arloko protokoloa ezaugarritzea.
  - Antolatu beharreko egintza motaren arabera ordenatzea gonbidatuak.
  - Egintza motaren arabera diseinatzea gonbidapenak.
  - Protokolo-egintzak planifikatzea eta garatzea.

## 6. lanbide-modulua

### ELIKADURAKO KALITATEAREN ETA SEGURTASUNAREN ETA HIGIENEAREN KUDEAKETA

#### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienaren kudeaketa</b>
Kodea:	0501
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	66 ordu
Kurtoa:	1.a
Kreditu kop.:	5
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal hauei lotuta dago: UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. UC01100_3: Jatetxe-arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.
Helburu orokorrak:	11.a / 16.a / 18.a

#### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

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



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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Elikagaiak manipulatzeko tresneriak, lanabesak eta instalazioek bete behar dituzten higie- eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.
- Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatu ditu.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak, maiztasunak eta tresneria deskribatu ditu.
- Garbiketa edo desinfekzioa ezarritako produktuekin egin dela egiaztatu du, eta horiek erabat ezabatu direla ziurtatu du.
- Beharrezko garbiketa- edo desinfekzio-mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.
- Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak ezagutu ditu.
- Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak deskribatu ditu.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetan erabiltzen direnak sailkatu ditu, baita horiek guztiak erabiltzeko baldintzak ere.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

4. Higie-jardunbide egokiak egiaztatzen ditu, eta higie-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Manipulazio- eta higie-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higie- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- Osasun-arriskuak identifikatu ditu, baita ohitura txarrekin lotzen diren arrisku nagusiak eta toxiinfekzioak ere.
- Arriskuak eragiten dituzten eragileak eta prebentzio-neurriak, halakorik badago, identifikatu ditu.
- Elikagaien manipulazioarekin lotzen diren higie personalerako neurriak identifikatu ditu, kontsumitzaileen osasun-arazoak saihesteko.

- e) Elikagaietan asaldura edo kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- f) Nahitaez aditzera eman beharreko gaixotasunak zerrendatu ditu, eta era berean, elikadura-alergiak eta -intolerantziak identifikatu ditu.
- g) Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak ezagutu ditu.
- h) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.
- i) Manipulatzailaren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.

5. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisian (HACCP - AKPKA) oinarritutako autokontrol-sistemak aplikatzen ditu, eta horrekin lotutako printzipioak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Autokontrol-sistema elikagaien segurtasunerako zein beharrezkoa den eta zein garrantzitsua den identifikatu du.
- b) Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisiko (AKPKA) sistemaren kontzeptu orokorrak ezagutu ditu.
- c) Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak definitu ditu: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.
- d) Kontrol-puntu kritikoen ebaluazioarekin lotutako parametroak definitu ditu.
- e) Sistemarekin lotutako erregistroak bete ditu.
- f) Trazagarritasuna elikagaien segurtasunarekin erlazionatu du.
- g) Jatorria, prozesuaren etapak eta elikagaiaren helmuga dokumentatu eta trazatu ditu.
- h) Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arau nagusiak ezagutu ditu (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 eta beste batzuk).

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kontsumoa eta kontsumoaren murrizketa lotu ditu, ingurumen-abantailak baloratuz.
- b) Baliabideak berrerabiltzearen kontzeptuaren ingurumen-abantailak deskribatu ditu.
- c) Ingurumenari kalte txikiagoa eragiten dioten energiak eta/edo baliabideak identifikatu ditu, baita ekonomiaren ikuspuntutik komenigarriak direnak ere.
- d) Sortzen diren hondakin motak ezagutu eta sailkatu ditu, baita ingurumenean dituzten eraginak ere.
- e) Elikadura-industriak sor ditzakeen eraginak zehaztu ditu.
- f) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak aplikatu ditu.
- g) Hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezarri ditu, eta ingurumena babesteko neurriak hartu ditu.
- h) Hondakinen kudeaketarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.



## c) Oinarrizko edukiak

### 1. KALITATEA KUDEATZEKO SISTEMAK IDENTIFIKATZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezeroen iguripenak eta ikuskerak zehaztea eta aztertzea.</li> <li>- Epe ertaineko zein luzeko helburu estrategikoak zehaztea eta finkatzea.</li> <li>- Enpresako kalitate-politikako, ingurumen-kudeaketako eta segurtasun higieniko eta sanitarioko politika hedatzeko prozedurak aztertzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalitatearen hastapenak. Definizioa. Erreferentzia historikoak.</li> <li>- Zerbitzu-sektoreko kalitatearen ezaugarriak.</li> <li>- Guztizko kalitatea eta giza baliabideak.</li> <li>- Kalitate-eskuliburuak.</li> <li>- Kalitatearen arloko izen bereziak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalitatea kudeatzeko sistemen bilakaera historikoa ezagutzeko interesa azaltzea.</li> <li>- Komunikazio-trukeak gaineratzen duena baloratzea eta errespetatzea.</li> </ul>

### 2. KALITATE ARAUEN APLIKAZIOAREN KONTROLA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalitatea ziurtatzeko eta kalitate-egiaztagiria betetzeko plana ezartzea:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalitate-plana.</li> <li>• Kalitate-plana garatzeko faseak.</li> <li>• Egiaztagiriak. Egin beharreko urratsak.</li> </ul> </li> <li>- Kalitate-tresnak eta -teknikak erabiltzea:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalitate-tresnen eta -tekniken hastapenak.</li> <li>• Talde-teknikak.</li> <li>• Antolamendu-tresnak.</li> <li>• Plangintza-tresnak.</li> <li>• Datuak. Prozesua eta neurketa. Estatistika-tresnak. Barne- eta kanpo-inkestak.</li> </ul> </li> <li>- Jarraipena eta neurketak egiteko prozesuan erabiltzen diren tresnak eta ereduak kalibratzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalitate-ereduak. Deskribapena, motak eta ezaugarriak.</li> <li>- Autoebaluazioa eta ikuskapena.</li> <li>- Kalitateko eta etengabeko hobekuntzako plana.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parte-hartze aktiboa eta solidarioa izatea, taldeko zereginetan.</li> <li>- Jarrera ordenatua eta metodikoa izatea lanak egitean.</li> <li>- Sentsibilitatea izatea ikaskideen artea eskaeren aurrean eta zuzentasunez erantzutea.</li> <li>- Teknologia berriek kontsultarako eta laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.</li> </ul>

### 3. TRESNERIA ETA INSTALAZIOAK GARBITZEKO ETA DESINFEKTATZEKO LANAK IKUSKATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasu zehatzetarako garbiketa eta desinfekzioko prozedurak, maiztasunak eta tresneria ezartzea.</li> <li>- Hondakinak biltzeko eta eramateko prozedurak identifikatzea eta ezaugarritzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garbitasunaren kontzeptuak eta mailak.</li> <li>- Lanabesen, tresneriaren eta instalazioen garbiketa orokorraren eskakizunak eta legeria.</li> <li>- Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak: ezaugarriak, erabilitako produktuak eta erabiltzeko baldintzak.</li> <li>- Garbitzeko prozesuak eta produktuak: garbiketa- eta desinfekzio-maila kontrolatzeko parametroak eta ezaugarriak.</li> <li>- Garbitzeko, desinfektatzeko edo arratoiak eta intsektuak hiltzeko aplikazioekin lotzen diren osasun-arriskuak.</li> <li>- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak manipulatzearekin lotzen diren arriskuak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea.</li> <li>- Garatzen den lanarekin arduraz jokatzeta.</li> </ul>

### 4. HIGIENE JARDUNBIDE EGOKIAK EGIAZTATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipulatzailen ohitura desegokien ondoriozko elikagaien asaldura eta kutsadura behatzea.</li> <li>- Ohitura txarrekin lotzen diren arrisku eta toxiinfekzio nagusiak identifikatzea.</li> <li>- Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak betetzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Higiene-jardunbideen araudi orokorra.</li> <li>- Higiene-jardunbide zuzenen gidak (HJZG):             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak. Prebentzio-neurriak.</li> </ul> </li> <li>- Manipulatzaileren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak.</li> <li>- Higiene pertsonaleko neurriak. Laneko arropak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Higiene pertsonal egokia mantentzea.</li> <li>- Arropen uniformetasunean eta txukuntasunean zorrotz jokatzeta.</li> <li>- Infekzio-egoeren aurrean edo elikagaien manipulazio zuzena baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzeta.</li> </ul>

### 5. AUTOKONTROLEKO SISTEMAK APLIKATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hainbat elaborazio-prozesutan kontrol-puntu kritikoak identifikatzea eta baloratzea.</li> <li>- Sistemarekin lotutako erregistroak betetzea.</li> <li>- Elikadura- segurtasunaren eta trazagarritasunaren arteko lotura</li> </ul>
----------------	---



	<p>ezartzea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elikagaiaren jatorriaren, prozesuko etapen eta xedearen trazadura eta dokumentazioa aplikatzea.</li> <li>- Instalazioen higiene-diseinua eta laguntza-planak egitea.</li> <li>- Autokontrol-eko arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisirako sistemaren (AKPKA) zazpi printzipioen aurreko urratsak ezartzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elikagaien manipulazioaren ondoriozko osasun-arriskuekin lotzen diren autokontrol-sistemak.</li> <li>- Arriskuak eta kontrol-puntu kritikoak (AKPKAren zazpi printzipioak).</li> <li>- Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.</li> <li>- Kontrol-puntu kritikoaren kontrolarekin lotutako parametroak.</li> <li>- Trazagarritasuna eta elikagaien segurtasuna.</li> <li>- Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jarrera positiboa eta konfiantzakerikoa azaltzea, guztiontzat gustukoa den moduan emaitzak lortzeko norberaren ahalmenari dagokionez.</li> <li>- Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Zorroztasunez betetzea autokontrol-sistemekin lotzen diren erregistroak.</li> </ul>

## 6. JATETXE ARLOKO ESTABLEZIMENDUETAN INGURUMEN KUDEAKETA KONTROLATZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingurumena babesteko neurriak ezartzea: hondakinak murriztea, kontsumoak murriztea, baliabideak berrerabiltzea, ...</li> <li>- Ingurumen-inpaktu txikiena eragiten duten energiak eta baliabideak erabiltzea.</li> <li>- Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak ezartzea.</li> <li>- Elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak kontrolatzea, hondakin, isurketa edo isuriek lotzen direnak.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingurumen-kudeaketaren kontzeptua eta aplikazioko suposizio praktikoak.</li> <li>- Sortutako hondakin motak jatorriaren arabera, egoeraren arabera eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera.</li> <li>- Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak.</li> <li>- Hondakinen kudeaketarekin lotzen diren desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingurumenarekiko errespetua azaltzea.</li> <li>- Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzearekin sensibilizatzea, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.</li> </ul>

### d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziak

Lehenengo egunetan, kalitate-kudeaketako sistemei buruzko beharrezko prestakuntza eman beharko da, ingurumen-kudeaketari dagozkionak nabarmenduta. Hortaz, komeni da kalitate-sistema integralaren berezko ezaugarrien azaleko erreferentzia egitea: faseak, eskuliburua, politikak,...

Hurrengo asteetan, kalitate-kontrolarekin, tresnekin eta jatetxe-arloko enpresa bateko autokontrol higieniko-sanitarioko sistema bat ezartzeko garaian duen interesarekin lotzen diren unitate didaktikoak jorratuko dira.

Ondoren, lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitzeko eta desinfektatzeko prozesuak jorratzen dituzten unitate didaktikoak aztertuko dira. Eginkizun horretan, garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzekoak eta desinfektatzekoak identifikatuko dira, horien etiketak interpretatu eta, azken batean, produktuok behar bezala erabiliko dira.

Aurreko puntuak aztertu ondoren, ikasleek produkzio-prozesuak ezin hobeto ezagutuko dituztenez gero, autokontrol-sistemak ezarriko dira eta horiekin lotutako terminologia identifikatuko da. Hala badagokio, prozesu zehatzetarako AKPKA sistemak diseinatuko dira.

Azkenik, energia eta baliabideak zentzuz erabiltzearekin sentsibilizatzeko edukiak jorratuko dira, energia-kostuak eta baliabideei dagozkienak minimizatzeari eta hondakin gutxiago sortzeari begira.

Moduluaren edukiak behar bezala bistartzeko, komeni da ikastetxean dagoen produkzio-sistema erabiltzea eta praktikatzea garbiketako arauen eta programen arabera, ezarritako AKPKA sistemaren arabera eta ikastetxean garatutako ingurumen-jardunbide onen eskuliburuaren arabera.

### 2) Alderdi metodologikoak

Irakaslearen azalpen-jarduerak ikasleen parte-hartze aktiboa ahalbidetuko duten jarduerekin osatuko dira.

Adibidez, honako jarduera hauen gisakoak nabarmendu behar dira: kasu errealak aurkeztea eta eztabaidatzea; fitxak betetzea; eta ingurumen-kudeaketako sistemen planetan eta AKPKA sisteman parte hartzea. Jarduera horiei esker, kontzeptuak zehaztuko dira eta ingurunea hobeto kontserbatzeko beharrezko ingurumen-sentsibilizazioa eskuratuko da. Irakasleek ikasleak suspertu beharko dituzte, beren kabuz aurki ditzaten elikagaiak manipulatzeko ohitura egokiak.

Interesgarria izan daiteke enpresetara bisitaldiak egitea eta elikagaien segurtasunarekin erlazionatutako hitzaldietan eta txostenetan parte hartzea.

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Kalitate-sistemak elikagaien segurtasunerako ezinbesteko erremintatza hartzea. Kalitatea kudeatzeko sistema batekin lotzen den terminologia identifikatzea:
  - Erreferentziako terminoak definitzea: kalitate-eskuliburua, kalitate-politika, kontrolak,...
  - Lan-metodologiaren faseak identifikatzea.
- ✓ Higiene pertsonaleko neurrien garrantziaren gaineko sentsibilizazioa:



- Elikagaien jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higie- eta osasun-arauak baloratzea.
  - Higie pertsonaleko eremuak identifikatzea: eskuak, larruazala, ilea, belarriak, sudurra, ahoa...
  - Laneko arropen uniformetasun eta txukuntasuneko premia ezagutzea.
  - Higie-jardunbide egokiaren onurak aztertzea.
  - Higie-jardunbide desegokiaren kostuak aztertzea.
- ✓ Elikagaien kaltegabetasunean eragina duten gaixotasunak eta ustekabeko egoerak identifikatzea eta babes-neurriekin lotzea:
- Elikagaien kutsadurak eragin ditzaketen gaixotasunak identifikatzea.
  - Elikagai-manipulatzailen gaixotasun kritikoen alerta-sintomak identifikatzea.
  - Elikagai-manipulatzailen istripu txikietan aplikatu beharreko babes-neurriak ezagutzea: ebakiak eta zauriak babestea.
- ✓ Elikagai-manipulatzailerekin lotutako jardunbide egokiak identifikatzea:
- Elikagai-manipulatzailera eraginpean hartzen duen higie- eta osasun-araudia aztertzea.
  - Elikagaien higiearekin lotzen den terminologia definitzea.
  - Elikagai-manipulatzaileren ohitura onak ezagutzea.
  - Elikagai-manipulatzailen jardunbide desegokiaren kasu errealak aztertzea eta kostu ekonomiko eta sozialak baloratzea.
- ✓ Elikagaien asaldurak eta kontserbazio motak behatzea:
- Elikagaien etiketak interpretatzea eta haien balio-bizitza zehaztea.
  - Elikagaiak jasaten dituzten asaldura nagusiak adieraztea.
  - Elikagaien balio-bizitza hainbat kontserbazio-teknika aplikatuta areagotzea.
  - Elikagaiak kontserbatzeko metodoak identifikatzea eta aztertzea.
  - Kontserbatzeko tratamenduetarako beharrezkoa den tresneria identifikatzea.
  - Elikagaien kontserbazio optimoaren garrantzia nabarmenduko duten laborategiko praktikak garatzea.
- ✓ Elikagaiak eragindako toxiinfekzio nagusiak identifikatzea eta agente eragileekin lotzea:
- Oinarrizko bakteriologia-azterketa.
  - Elikadura-intoxikazioak eragiten dituzten bakterio nagusiak identifikatzea (Salmonella, Staphylococcus, Clostridium spp, Escherichia coli...).
  - Elikagaietan egon daitezkeen mikrotoxina nagusiak identifikatzea.
  - Infekzio-gordailuak eta difusio-mekanismo nagusiak identifikatzea.
  - Elikadura-intoxikazioen agerraldien kasu errealak aztertzea, eta kolektibitateak bereziki azpimarratzea.
- ✓ Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek nahitaez bete behar dituzten higie- eta osasun-baldintzak ezagutzea:
- Indarrean dagoen araudia aztertzea.
- ✓ Garbitzeko eta desinfektatzeko eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko programak ezartzea:
- Terminologia espezifiko definitzea: detergentea, desinfektatzailea, agente higienizatzailea.
  - Garbiketa-agenteari, desinfektatzaileak eta izurriteak kontrolatzekoak identifikatzea eta horiek aplikatzeko eta biltegitatzeko baldintzak behar bezala interpretatzea.
  - Instalazioen diseinuak eta askotariko neurriak izurriteen kontrolarekin lotzea.

- Instalazio zehatzetarako garbitzeko eta desinfektatzeko eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko programak ezartzea.
- ✓ Autokontrol-sistemak elikagaien segurtasunerako ezinbesteko erremintatza hartzea. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoaren Analiarekin (AKPKA) lotutako terminologia identifikatzea:
  - Erreferentziako terminoak definitzea: AKPKA, perila, arriskua, prebentzio-neurriak, kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, zaintzea, ekintza zuzentzailea, egiaztatzea...
  - Lan-metodologiaren faseak identifikatzea.
- ✓ Energiaren eta baliabideen kontsumoak eta eragindako ingurumen-inpaktua baloratzea:
  - Kontsumoen irakurketak eta neurketak egitea eta hainbat alditako kontsumoak konparatzea.
  - Energia eta baliabideak zentzuz erabiltzeko metodologiak ezartzea.
  - Energia eta baliabideak zentzuz erabiltzeko grafiko interpretaerazak ezartzea.
- ✓ Hondakinak gaika biltzeko eta tratatzeko/isurtzeko teknikak ezartzea, osasunean eta ingurumenean dituzten eraginak minimizatuz.
  - Hondakin motak identifikatzea eta sailkatzea.
  - Kuantifikatuta erregistratzeko dokumentazioa ezartzea.
  - Hondakin mota bakoitza tratatzeko/isurtzeko planak ezartzea, indarrean dagoen araudia betez une oro.
  - Hondakinak tratatzeko instalazioetara bisitaldia egitea, hondakinak gaika biltzearen garrantziari buruz sentsibilizatzeko.



## 7. lanbide-modulua

### GASTRONOMIA ETA NUTRIZIOA

#### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Gastronomia eta nutrizioa</b>
Kodea:	0502
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	60 ordu
Kurtsoa:	2.a
Kreditu kop.:	3
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Tituluaren profilari lotutako modulua
Helburu orokorrak:	1.a / 2.a / 13.a / 17.a

#### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

- "Gastronomia" kontzeptua, etimologia eta terminoaren jatorria ezagutu ditu.
- Gastronomiarekin lotzen diren gertakiririk garrantzitsuenak identifikatu ditu.
- Gastronomiarekin lotzen diren argitalpenak eta egileak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- Muntazko gastronomia-ekitaldiak eta -sariak ezagutu ditu.
- Sukaldaritza-mugimenduak edo -korrontek ezagutu eta ezaugarritu ditu, baita horien ordezkari nagusiak ere.
- Gaur egungo sukaldaritza-joerak edo -korrontek ezagutu eta ezaugarritu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Gastronomia herrien kulturarekin lotu du.
- Espainiako gastronomiaren ezaugarriak identifikatu ditu.
- Espainiako elaborazio eta produktu adierazgarrienak ezagutu ditu.
- Espainiako ohitura eta tradizio gastronomikoak aztertu ditu.
- Espainiako gastronomiak nazioarteko ondare gastronomikoari egindako ekarpenak aztertu ditu.

- f) Nazioarteko gastronomiaren ezaugarriak identifikatu ditu, herrialdeen, eremuen edo zona geografikoen arabera.
- g) Nazioarteko elaborazio eta produktu adierazgarrienak ezagutu ditu.
- h) Espainiako gastronomian nazioarteko gastronomiak duen eragina ezagutu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

### c) Oinarrizko edukiak

1. GASTRONOMIA JOERAK IDENTIFIKATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sukaldaritza-mugimenduen eta -joeren bilakaera kronologikoa aztertzea: sukaldaritza tradizionala, sukaldaritza modernoa edo goi-sukaldaritza, "nouvelle cuisine" eta Espainiako sukaldaritza berria.</li> <li>- Sukaldaritza sortzaileko eta egile-sukaldaritzako gaur egungo joerak ezaugarritzea: sukaldaritza molekularra, fusio-sukaldaritza, sukaldaritza teknoemozionala eta abar.</li> <li>- Historian zehar eta gaur egun gastronomia-ekitaldi garrantzitsuenak identifikatzea.</li> <li>- Edari alkoholduen eta alkoholik gabekoen kontsumoan eta zerbitzuan dauden joerak behatzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomia: kontzeptua eta hitzaren jatorria.</li> <li>- Gastronomiaren historia eta bilakaera. Gastronomiaren arloko argitalpenak, pertsonak eta gertakaririk adierazgarrienak.</li> <li>- Gastronomia-saririk garrantzizkoenak.</li> </ul>



jarrerazkoak	- Gastronomiaren bilakaera historikoa ezagutzeko jakinmina.
--------------	---

## 2. ESPAINIAKO ETA NAZIOARTEKO GASTRONOMIA

prozedurazkoak	- Kulturaren eta gastronomiaren arteko lotura aztertzea.
----------------	--

kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espainiako gastronomia. Ezaugarri orokorrak eta eskualdeetakoak. Produktu eta elaboraziorik adierazgarrienak.</li> <li>- Espainiako ohitura eta tradizio gastronomikoak.</li> <li>- Nazioarteko gastronomia. Herrialdeen edo eremu geografikoen araberrako ezaugarri orokorrak. Produktu eta elaboraziorik adierazgarrienak.</li> <li>- Beste herri eta kultura batzuetako ohitura eta tradizio gastronomikoak.</li> </ul>
----------------	---

jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomiak kultura-ondarearen elementu integratzaile gisa duen garrantzia baloratzea.</li> <li>- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.</li> </ul>
--------------	---

## 3. ELIKAGAIEN NUTRIZIO PROPIETATEAK IDENTIFIKATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elikaduraren eta osasunaren arteko lotura aztertzea. Elikadura-ohitura osasuntsuak identifikatzea. Elikadura-ohitura berriak behatzea eta aztertzea.</li> <li>- Elikagai-multzoen eta horiek osatzen dituzten mantenugaien arteko lotura aztertzea.</li> </ul>
----------------	---

kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Elikagai" eta "elikadura" kontzeptuak.</li> <li>- Elikagai-multzoak. Ezaugarritzea.</li> <li>- Elikagaien piramidea.</li> <li>- "Nutrizio" kontzeptua.</li> <li>- Mantenugaiak. Definizioa, motak eta funtzioak. Mantenugaien degradazioa.</li> </ul>
----------------	---

jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elikadura-ohitura osasuntsuen garrantzia baloratzea.</li> <li>- Norberaren zereginak planifikatzeko eta lortutakoaren autoebaluazioa egiteko prestasuna izatea.</li> </ul>
--------------	---

## 4. DIETETIKAKO OINARRIZKO PRINTZIBIOAK APLIKATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elikagaien nutrizio-osaerako taulak erabiltzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko ereduak dietak identifikatzea. Jatetxe-arloko dietak eta menuak elaboratzeko printzipio dietetikoak aplikatzea.</li> <li>- Elikadura-premia espezifikokoak dituzten pertsonentzako dietak ezaugarritzea eta egitea.</li> </ul>
----------------	---

kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dietetika: kontzeptua eta helburua.</li> <li>- Bizitzaren etapetako behar nutrizionalak eta energetikoak. Metabolismoa.</li> <li>- Dietak eta bizimoduak.</li> </ul>
----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta mediterranea.</li> <li>- Elikagaien gurpila.</li> <li>- Elikadura-alergiak eta intolerantziak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.</li> <li>- Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jotzea.</li> <li>- Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa azaltzea.</li> </ul>

## d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziazioa

Moduluari hasiera ematean, komeni da gaur egungo mundu-mailako zein estatuko eta eskualdeko gastronomia-joerei erreparatzea. Horrela, ikaslea gastronomiaren garrantzia baloratzeko gai izatea lortu nahi da.

Ondoren, nutrizioari buruzko azterlanak egingo dira, hala hainbat biztanle-talderentzako jarraibide dietetikoak eta menu egokiak ezaugarritzeko aukera izango baita, dagozkien gomendio dietetikoak une oro kontuan harturik.

Edukiak garatzeko eskolan dagoen produkzio-sistema erabiliko da (menuak, kartak, produkzioko fitxa teknikoak, produktuen eta plateren kostu-dokumentuak, informatika-programak...). Beharrezkoa denean, beste adibide xehatuagoekin osatuko dira, betiere ikasleen ingurune geografikoan egon daitezkeen languneak kontuan hartuta.

### 2) Alderdi metodologikoak

Ikasleek ikaskuntzaren emaitzak eta moduluaren berariazko helburuak modu praktikoan eta egoera eta/edo jarduera ugariren bidez lortzea eta bereganatzea da helburua.

Horretarako, lanbide-jardunarekin eta unitatearen edukiarekin lotutako egoera bat planteatzen duten zenbait kasuren inguruko eskola praktikoak egingo dira. Azalpenaren ardatz egituratzailea izango dira, unitatean zehar ebatziko baitira.

Jarduerak motibatzaileak izango dira, eta jakiteko beharra eta jakinmina sustatuko dute. Ahal den guztietan, informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabiliko dira jarduerak garatzeko.

Unitate didaktikoa garatzean, ondo definitutako zenbait fase beteko dira:

1. Unitateko edukiak aurkeztea eta egoera praktikoa. Ikasleak unitate didaktikoan landuko den gaiari sartuko dira.

Gaiaren inguruan ikasleek aurretik dituzten ezagutzak ebaluatuko dira, eta ikasleek gai jakin baten inguruan zer dakiten ezagutzeko beharrezko informazioa eskuratu ahal izango du irakasleak.

2. Unitate didaktikoaren edukiak sakontasunez jorratzea.



3. Laburpena, transferentzia eta autoebaluazioa. Ikasleek ikasitakoa laburbiltzeko, orokortzeko eta zuzenean landu ez diren testuinguruetan, arazoetan, egoeretan, fenomenoetan aplikatzeko aukera emango dieten jarduerak egingo dituzte.

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Kultura gastronomikoaren bilakaera aztertzea eta gastronomiaren joerak identifikatzea eta ezaugarritzea.
- ✓ Kulturaren eta gastronomiaren arteko lotura identifikatzea eta gastronomiak herrialde baten ekonomian duen pisua baloratzea.
- ✓ Elikagai multzoak ezaugarritzea, mantenugaiak identifikatzea eta giza organismoaren nutrizio-premiak ezagutzea:
  - Elikagai multzoak identifikatzea. Elikagaien gurpila.
  - Elikagaiak dituzten nutrizio-elementuak aztertzea, baita giza organismoak elementu horiek nola erabiltzen dituen ere.
  - Sukaldaritzako tratamenduek mantenugaiei eragiten dizkieten aldaketak aztertzea.
  - Elikagaien osaera-taulak erabiltzea.
- ✓ Eredu-dietak deskribatzea eta elikadura-premia espezifikotarako dietak ezaugarritzea:
  - Bizitzako etapetan eta hainbat kolektiborentzat behar diren eguneko mantenugaien gomendioak ezagutzea. Elikagaien piramidea.
  - Dietak definitzea eta sailkatzea.
  - Dieta terapeutikoak identifikatzea.
  - Hainbat menuren nutrizio-egokitasuna baloratzea.
  - Hainbat osasun- edo gaixotasun-egoeratarako dietak diseinatzea.
  - Malnutrizio-egoerak ezaugarritzea eta haiei lotutako osasun-arazoak identifikatzea.

## 8. lanbide-modulua

**JATETXE ARLOKO ADMINISTRAZIO ETA MERKATARITZAKO KUDEAKETA**

## a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa</b>
Kodea:	0503
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	99 ordu
Kurtsoa:	1.a
Kreditu kop.:	4
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal hauei lotuta dagoen modulua: UC1099_3: Jatetxe-arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzarioa egitea. UC1101_3: Jatetxe-arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea. UC1063_3: Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.
Helburu orokorrak:	1.a / 3.a / 4.a / 9.a / 10.a / 11.a / 12.a / 13.a / 15.a

## b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Jatetxe-arloko establezimenduen tipologiari eta sailkapenari buruzko araudia ezagutu du.
- Produktu-ereduaren arabera definitu ditu enpresa-helburuak.
- Finkatutako helburuen arabera ezarri ditu enpresa-planak.
- Enpresa-plangintzako estrategiak eta teknikak diseinatu ditu.
- Sektoreko enpresen arteko antolamendu-ereduak eta azken joerak kontzeptualizatu ditu.
- Sektoreko enpresen arteko antolamendu-ereduei eta azken joerei dagozkien organigramak landu ditu.



Ezarritako helburuak lortzeko funtsezko elementu gisa baloratu ditu jatetxe-arloko enpresen egitura- eta antolamendu-printzipioak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloko enpresa tradizionalen motak ezagutu ditu.
- b) Jatetxe-arloko enpresa-joera berriak ezagutu ditu.
- c) Jatetxe-arloko enpresen tipologiak deskribatu ditu, indarrean dagoen legezko araudiaren arabera.
- d) Eskariaren faktoreak eta motibazioak identifikatu ditu.
- e) Tipologiaren arabera sailkatu ditu bezeroak.
- f) Eskariaren funtsezko elementuak ezaugarritu ditu: soziokulturalak, ekonomikoak eta demografikoak.
- g) Eskariaren gaur egungo joerak ikertu ditu.

- h) Merkatuko egoera ezagutzearen garrantzia baloratu du, baita merkatuan kokatzeko modu bakoitza ezagutzeko eskaintzaren joerak ezagutzearen garrantzia ere.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

### c) Oinarritzako edukiak

1. ANTOLAMENDU EGITURAK AZTERTZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko establezimendu motei eta sailkapenari buruzko araudia interpretatzea.</li> <li>- Antolamendu eraginkorra zehazten duten faktoreak aztertzea.</li> <li>- Enpresa-plangintzako kasu praktikoetan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkzio-eremu baterako edo jatetxe-arloko establezimendu baterako helburuak formulatzea.</li> <li>• Finkatutako helburuetarako jardun-plan egokiak proposatzea.</li> <li>• Egin beharreko jarduerak zorrotasunez bistaratuko diren plangintza-kronogramak egitea.</li> </ul> </li> <li>- Ezarritako helburuak eta plangintza betetzeko eta funtzioak banatzeko antolamendu-egitura zehaztea.</li> <li>- Jatetxe-arloko enpresen organigramak diseinatzea.</li> </ul>



<p>kontzeptuzkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko establezimenduen tipologia, sailkapena eta ezaugarriak.</li> <li>- Plangintza, enpresen administrazio-prozesuan. Enpresa-plangintzako etapak. Helburuak, estrategiak eta planak; horien arteko erlazioak. Enpresa-planen aldian behingo berrazterketa, enpresa horien kontrol-sistema bereizgarrien aplikazioaren arabera.</li> <li>- Jatetxe-arloko sailen antolamendu-egiturak: sailen banaketarako oinarrizko ereduak, joera berriak, alde onak eta alde txarrak.</li> <li>- Sailen arteko barne- eta kanpo-erlazioak.</li> </ul>
<p>jarrerazkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inguruneko jatetxe-arloaren bilakaera historikoa hautemateko jakinmina izatea.</li> <li>- Norberaren zereginak planifikatzeko eta lortutakoaren autoebaluazioa egiteko prestasuna izatea.</li> <li>- Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa hartzea.</li> <li>- Sektorereko enpresen antolamendu-egituren garrantzia baloratzea.</li> <li>- Inguruneko enpresetako antolamendu-egiturak hautemateko interesa azaltzea.</li> <li>- Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimena izatea.</li> </ul>

**2. ADMINISTRAZIOAREN, EKONOMIAREN ETA FINANTZAREN ARLOKO DOKUMENTAZIOA KUDEATZEA**

<p>prozedurazkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko enpresetako administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren alorretako dokumentazioa deskribatzea, eta horien xedea argudiatzea eta horien arteko lotura identifikatzea.</li> <li>- Establezimendura edo sailera iristen den administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa hartzea, finkatutako parametroen arabera.</li> <li>- Dokumentu multzoak sailkatzea eta antolatzea, hurrengo faseetako datuen tratamendua ziurtatzeko moduan.</li> <li>- Kudeatutako dokumentazioa islatuko duen oinarrizko informazioa lortzea.</li> <li>- Enpresa-dokumentazioaren kudeaketan eta interpretazioan teknologia berriak erabiltzea.</li> <li>- Ezarritako prozeduren arabera artxibatzea dokumentazioa.</li> </ul>
<p>kontzeptuzkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko enpresetako administrazio-prozesuak. Informazioa biltegitzeko eta tratatzeko bitartekoak.</li> <li>- Dokumentu-kudeaketaren helburuak.</li> <li>- Dokumentazioaren zirkuitua. Dokumentuen xedea eta dokumentuen arteko lotura.</li> <li>- Dokumentazioa artxibatzeko sistemak eta metodoak.</li> <li>- Dokumentuak kudeatzeko araudia.</li> <li>- Teknologia berriak dokumentuen kudeaketan eta interpretazioan.</li> </ul>
<p>jarrerazkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokumentuen kudeaketaren garrantzia baloratzea.</li> <li>- Teknologia berriek kontsulta eta laguntzako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.</li> <li>- Dokumentazioa artxibatzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.</li> <li>- Zorroztasunez jardutea dokumentazioa artxibatzean.</li> </ul>

### 3. SAILAREN EDO ESTABLEZIMENDUAREN AURREKONTUA LANTZEA ETA EKONOMATUAREN KUDEAKETA EKONOMIKOA EGITEA

<p>prozedurazkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aurrekontua osatzen duten elementuak zehaztea eta aurrekontua lantzean kontuan izan beharreko aldagaiak.</li> <li>- Jatetxe-arloko enpresa edo saila antolatzeke eta planifikatzeko beharrezko aurrekontu motak lantzea.</li> <li>- Kalkulatutako aurrekontuaren eta benetako datuen arteko desbideratzeak kalkulatzeko, eta desbideratzeen kasuak eta sortzen diren eraginak aztertzea eta irtenbide zuzentzaile alternatiboak proposatzea.</li> <li>- Eskaeren gutxieneko mailak, gutxieneko eta gehieneko izakinak eta bilkimen haustura zehaztea.</li> <li>- Eskaintza gastronomikoen salmenta-prezioak zehaztea.</li> <li>- Jatetxe-arloko jardueran eragina duten zuzeneko eta zeharkako kostuak identifikatzea eta kalkulatzeko.</li> <li>- Errentagarritasun-atalasea kalkulatzeko.</li> <li>- Bulegotikako sistemak eta komunikazio-sistemak erabiltzea.</li> </ul>
<p>kontzeptuzkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Aurrekontua" eta motak kontzeptua.</li> <li>- Aurrekontuak osatzen dituzten elementuak.</li> <li>- Aurrekontuen ezaugarriak eta egiturak.</li> <li>- Aurrekontu-kontrola. Desbideratzeak eta neurri zuzentzaileak.</li> <li>- Errentagarritasun-atalasea. Eskaintza gastronomikoetan aplikatzea, jatetxe-arloko zerbitzuaren eta/edo establezimenduaren arabera.</li> <li>- Hornikuntza. Hornikuntza-iturriak. Gutxieneko eta gehieneko izakinen maila eta bilkimen haustura.</li> <li>- Hornitzaileak hautatzea. Ebaluatu, baloratu eta erabakiak hartzeko puntuak.</li> </ul>
<p>jarrerazkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gizarte- eta komunikazio-tratu egokia eta errespetuzkoa izatea lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.</li> <li>- Ordenaz eta zorroztasunez lan egitea.</li> <li>- Jasotzen dituen argibideak zuzentzeari interpretatzea eta gauzatzea.</li> </ul>

### 4. ENPRESA EGOERA ETA MERKATUA EBALUATZEA

<p>prozedurazkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko enpresa tradizionalak identifikatzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko enpresen motak ezaugarritzea, indarrean dagoen legezko araudiaren arabera.</li> <li>- Jatetxe-arloko enpresa-joera berriak aztertzea.</li> <li>- Bezeroak tipologiaren arabera sailkatzea.</li> <li>- Jatetxe-arloaren eskaria bereizgarri egiten duten faktoreak ezaugarritzea: faktore soziokulturalak, ekonomikoak eta demografikoak.</li> <li>- Jatetxe-arloko eskariaren gaur egungo joera nagusiak identifikatzea.</li> </ul>
<p>kontzeptuzkoak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko enpresa tradizionalak.</li> <li>- Jatetxe-arloko enpresa-joera berriak.</li> <li>- Jatetxe-arloko establezimenduen tipologiari eta sailkapenari buruzko legezko araudia.</li> <li>- Eskarian eragina duten faktoreak eta motibazioak.</li> <li>- Eskariaren elementuak.</li> <li>- Eskariaren gaur egungo joerak.</li> </ul>



<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eskaria eta eskaintza baloratzea, merkatuan jatetxe-arloko enpresaren elementu bereizgarri gisa.</li> <li>- Sektorearen inguruneke joerak hautemateko eta informazioa biltzeko interesa azaltzea.</li> <li>- Eskariak ingurunean gaur egun dituen joerak hautemateko jakinmina izatea.</li> </ul>
---------------------	--

### 5. MERKATURATZE PLANA LANTZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresaren gaur egungo egoera aztertzea.</li> <li>- Merkaturatze-planaren helburuak zehaztea.</li> <li>- Merkaturatze-planean aurreikusten diren helburuak lortzeko estrategiak eta ekintzak lantzea eta hautatzea.</li> <li>- Merkaturatze-planaren plangintza ekonomikoa egitea.</li> <li>- Aurreikusitako planarekiko desbideratzeak identifikatzea eta neurri zuzentzaileak proposatzea.</li> <li>- Merkaturatze-planaren aurkezpena diseinatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko merkaturatze-plana:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontzeptua, egitura eta diseinua.</li> <li>• Helburuak, estrategiak eta planak.</li> <li>• Kontrol-sistemak, desbideratzeak eta neurri zuzentzaileak.</li> <li>• Aurkezpenaren ezaugarriak.</li> </ul> </li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merkaturatze-plana baloratzea, enpresa-helburuak lortzeko tresna gisa.</li> <li>- Teknologia berriek aurkezpenean laguntzeko elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.</li> </ul>

### 6. ESKAINTZA GASTRONOMIKOAK DISEINATZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eskaintza gastronomikoen motak sailkatzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko formulak dituzten eskaintzak zerrendatzea.</li> <li>- Eskaintza gastronomikoak diseinatzea:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartzea.</li> <li>• Bezeroen ezaugarriak eta premiak aztertzea.</li> <li>• Nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea.</li> <li>• Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak baloratzea.</li> <li>• Azken joerak aztertzea.</li> <li>• Bezeroen gogobetetze-maila kontuan hartzea.</li> </ul> </li> <li>- Karta gastronomikoaren diseinu fisikoan sustapen- eta publizitate-teknikak aplikatzea.</li> <li>- Eskaintza gastronomikoen prezioak ezartzean, marketin-teknikak aplikatzea.</li> <li>- Emaizak baloratzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oinarrizko eskaintzak: menuak, kartak, buffeta eta abar.</li> <li>- Eskaintza gastronomikoak diseinatzean aintzat hartu beharreko faktoreak: nutrizio-oreka, urtarokotasuna, establezimendu mota, establezimenduaren kokalekua, bezero mota, bezeroen gogobetetasun-maila, berriazko elikadura-premiak dituzten pertsonak,...</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eskaintza gastronomikoak bereizteko teknikak.</li> <li>- Karta bat diseinatzeko oinarritzko printzipioak: paper mota, formatua, kolorea, eskaintzaren kokalekua, eta abar.</li> <li>- Kartaren marketina eta produktuen eskaintzaren sustapena.</li> <li>- Jatetxe-arloko marketina eta prezioak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezeroen gogobetetze-mailaren kontrola baloratzea, enpresa-arrakasta lortzeko tresna gisa.</li> <li>- Eskaintza gastronomikoarekin zerikusia duen bezeroen informazioa biltzeko interesa izatea.</li> <li>- Bere inguruan nagusi diren nutrizio-estiloak kritikoki baloratzea.</li> <li>- Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutzea.</li> <li>- Dietetako nutrizio-orekarekiko interesa izatea.</li> </ul>

## d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziazioa

Eduki multzoak aztertu ostean, honako antolamendu hau izan daiteke sekuentziazioa antolatzeko modu logikoa:

“**Enpresa-egoera eta merkatua ebaluatzea**” eduki multzoa baliagarria izan daiteke modulurako sarrera egiteko; izatez, enpresa motak, legezko araudia eta azken joerak gisako edukiak jorratuta, sektorearen ikuspegi orokorra izateko aukera emango digu.

Ondoren, “**Antolamendu-egiturak aztertzea**” multzoko edukiak jorratuko ditugu. Aurreko paragrafoan adierazitako multzoan agertzen diren eduki batzuen eduki osagarriak/antzekoak biltzen dira eduki multzo honetan.

Jarraitzeko, “**Administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa kudeatzea**” multzoa aztertuko da, eta, ondoren, “**Sailaren edo establezimenduaren aurrekontua lantzea eta ekonomatuaren kudeaketa ekonomikoa egitea**” multzoa. Komeni da hainbat eskaintza gastronomikoen prezioak kalkulatzeari buruzko azken multzo horren edukiak ematea “**Eskaintza gastronomikoak diseinatzea**” multzoa ematean.

“**Eskaintza gastronomikoak diseinatzea**” moduluarekin jarraituko dugu, eta, amaitzeko, “**Merkaturatze-plana lantzea**” modulua jorratuko dugu.

### 2) Alderdi metodologikoak

Komeni da hasierako unitate didaktiko bat ezartzea moduluan aintzat hartzen diren edukiak aurkezteko.

Oro har, unitate didaktikoak prozedurazko ardatz bati jarraituz egituratzea gomendatzen da. Prozedurak gauzatzeak eskatzen duen heinean gaineratuko dira kontzeptuzko eta jarrerazko edukiak.

Ahal den heinean, ikasleen esku-hartzea eragingo duten metodologiak erabiltzea proposatzen da. Ikasleen pasibotasuna saihestu nahi da eta, hori dela eta, azalpen-



metodoak gehiegi ez erabiltzea gomendatzen da. Komeni da multzoko irakatsi eta ikasteko jarduerak diseinatzea.

Funtsezkoa da suposizioak, egoerak, maneiatu beharreko dokumentuak eta diseinatzen diren irakatsi eta ikasteko jardueretan garatu beharreko prozesuak ingurunera egokituta egotea, ikasleen aldetik motibazio handiagoa lortzeko.

Moduluaren helburuak lortzera begira, interesgarria izango da hainbat enpresetara bisitaldiak egitea, eta, horrela, enpresen kudeaketa-planak, administrazio-kudeaketa, eskaintza gastronomikoak eta abar behatzea, alderatzea eta baloratzea.

**“Administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa kudeatzea”** multzoa eta **“Sailaren edo establezimenduaren aurrekontua lantzea eta ekonomatuaren kudeaketa ekonomikoa egitea”** multzoa emateko, behar-beharrezkoa izango da jatetxe-arloko berezko informatika-aplikazioen bat edukitzea.

Jarduerak gero eta konplexuagoak izango dira, ikasleen ulermen-mailara egoki daitezen. Ikasteko prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko da.

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Antolamendu-egiturak aztertzea:
  - Antolamendu eraginkorra zehazten duten faktoreak aztertzea.
  - Enpresa-plangintzako kasu praktikoetan:
    - Produkzio-eremu baterako edo jatetxe-arloko establezimendu baterako helburuak formulatzea.
    - Finkatutako helburuetarako jardun-plan egokiak proposatzea.
    - Plangintza-kronogramak egitea.
  - Ezarritako helburuak eta plangintza betetzeko antolamendu-egitura zehaztea.
- ✓ Administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa kudeatzea:
  - Dokumentu multzoak sailkatzea eta antolatzea, hurrengo faseetako datuen tratamendua ziurtatzeko moduan.
  - Kudeatutako dokumentazioa islatuko duen oinarritzko informazioa lortzea.
  - Enpresa-dokumentazioaren kudeaketan eta interpretazioan teknologia berriak erabiltzea.
  - Ezarritako prozeduren arabera artxibatzea dokumentazioa.
- ✓ Sailaren edo establezimenduaren aurrekontua lantzea eta ekonomatuaren kudeaketa ekonomikoa egitea:
  - Jatetxe-arloko enpresa edo saila antolatzeko eta planifikatzeko beharrezko aurrekontu motak lantzea.
  - Kalkulatutako aurrekontuaren eta benetako datuen arteko desbideratzeak kalkulatzeko, eta desbideratzeen kasuak eta sortzen diren eraginak aztertzea eta irtenbide zuzentzaile alternatiboak proposatzea.
  - Eskaren gutxieneko mailak, gutxieneko eta gehieneko izakinak eta bilkinen haustura zehaztea.
  - Eskaintza gastronomikoen salmenta-prezioak zehaztea.
  - Errentagarritasun-atalasea kalkulatzeko.
- ✓ Enpresa-egoera eta merkatua ebaluatzea:
  - Jatetxe-arloko enpresa-joera berriak aztertzea.
  - Jatetxe-arloko enpresen motak ezaugarritzea, indarrean dagoen legezko araudiaren arabera.

- Jatetxe-arloaren eskaria bereizgarri egiten duten faktoreak ezaugarritzea: faktore soziokulturalak, ekonomikoak eta demografikoak.
- ✓ Merkaturatze-plana lantzea:
  - Merkaturatze-planaren helburuak zehaztea eta helburu horiek lortzeko estrategiak eta ekintzak hautatzea.
  - Merkaturatze-planaren plangintza ekonomikoa egitea, aurreikusitako planarekiko desbideratzeak identifikatzea eta neurri zuzentzaileak proposatzea.
- ✓ Eskaintza gastronomikoak diseinatzea:
  - Jatetxe-arloko formulak dituzten eskaintzak zerrendatzea.
  - Eskaintza gastronomikoak diseinatzea:
    - Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartzea.
    - Bezeroen ezaugarriak eta premiak aztertzea.
    - Nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea.
    - Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak baloratzea.
  - Karta gastronomikoaren diseinu fisikoan sustapen- eta publizitate-teknikak aplikatzea.
  - Eskaintza gastronomikoen prezioak ezartzean, marketin-teknikak aplikatzea.



## 9. lanbide-modulua

### JATETXE ARLOKO GIZA BALIABIDEAK ETA TALDEEN ZUZENDARITZA

#### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza</b>
Kodea:	0504
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	80 ordu
Kurtsoa:	2.a
Kreditu kop.:	3
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC1097_3: Jatetxe-arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.
Helburu orokorrak:	11.a / 12.a / 13.a / 14.a / 15.a / 16.a / 17.a / 20.a

#### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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



### c) Oinarrizko edukiak

#### 1. LANPOSTUAK ZEHAZTEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantilla planifikatzeko etapak eta langile-beharrak identifikatzea.</li> <li>- Langilegoa aurreikusteko prozesuak diseinatzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko lanpostuen erantzukizunaren, funtzioen eta zereginen mugak definitzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko lanbide-jardueren printzipio deontologiko bereizgarriak identifikatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko enpresetako lanpostuak definitzeko metodoak.</li> <li>- Jatetxe-arloko enpresetako plantillen plangintza. Plantillen plangintza eta aurreikuspena egiteko tresnak eta etapak.</li> <li>- Jatetxe-arloko profesionaltasuna: lanbide-konpetentzia eta printzipio deontologikoak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sailletako arduradunen iritziak errespetatzea eta baloratzea.</li> <li>- Lanbidearekin lotzen diren jokabide-arau etikoekin konpromisoa hartzea.</li> </ul>

#### 2. ANTOLAMENDU EGITURAREN MENDEKO LANGILEEN PLANGINTZA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jatetxe-arloko azken enpresa-joerak giza taldeekin lotzea.</li> <li>- Mendeko langileek bete beharreko funtzioak definitzea.</li> <li>- Enpresaren helburuak, politikak eta jarraibideak taldearen beharretan integratzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko enpresa edo sail bateko giza baliabideak planifikatzea, eta, horretarako, mendeko langileen lan-egutegia, lanaldiak, atsedenaldiak eta txandak definitzea eta indarrean dagoen laneko araudia betetzea.</li> <li>- Jatetxe-arloko lanbide-jarduerarik adierazgarrienen lan-denborak neurtzea eta ebaluatzea.</li> <li>- Plantillak kudeatzeko softwarea maneiatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantilla moten ereduak.</li> <li>- Plantillen plangintzako adibideak.</li> <li>- Denborak neurtzeko metodoak.</li> <li>- Plantillak eta txandak kudeatzeko informatika-aplikazioak.</li> <li>- Lan-araudia.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknologia berriek giza baliabideen plangintzan laguntzeko duten ahalmena ezagutzea.</li> <li>- Lanbideko zereginak egiterakoan antolatzeke eta kudeatzeko teknikak ezagutzea eta baloratzea.</li> <li>- Sektoreko beste establezimendu batzuetako joerak eta antolamendu-moduak behatzeko interesa izatea.</li> </ul>

#### 3. LANGILEAK HAUTATZEKO ELKARLANEAN JARDUTEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Langileak hautatzeko prozesuaren faseak identifikatzea.</li> <li>- Langileak hautatzeko teknikak definitzea eta ezaugarritzea.</li> <li>- Langileak hautatzeko plan sekuentziatua lantzea.</li> <li>- Langileak hautatzeko erabilitako biltze-iturriak identifikatzea.</li> </ul>
-----------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hautespen-prozesuaren kostuak ondorioztatzea.</li> <li>- Hautespen-forma berriak identifikatzea.</li> <li>- Hautagaien lanbide-konpetentziak eta bete beharreko lanpostuarekin lotzen direnak alderatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hautespen-teknikak. Elkarrizketa, testa eta beste hautespen-modu batzuk.</li> <li>- Langileak biltzea. Kontzeptuak eta ezaugarriak. Ikerketa eta gauzatzea.</li> <li>- Barneko eta kanpoko biltze-sistemak. Langileak biltzeko iturriak.</li> <li>- Curriculum vitaeak.</li> <li>- Enplegu-eskaera.</li> <li>- Aurrehautespena.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Norberaren eta besteen trebetasun-mailak (tresnen erabilera) ezagutzea eta baloratzea.</li> <li>- Enpresan beste langile batzuk sartzearen aldeko jokabidea izatea.</li> <li>- Besteek beren lanbide-esperientziak eta esperientzia-profesionalak adieraztearen ekarpen positiboa ezagutzea.</li> </ul>

#### 4. JATETXE ARLOKO ENPRESAKO LANGILEAK INTEGRATzea

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Langileen motibazio-faktoreak ondorioztatzea.</li> <li>- Enpresako harrera-plana diseinatzea.</li> <li>- Mendeko langileen prestakuntza-beharrak ondorioztatzea.</li> <li>- Prestakuntza-moduak identifikatzea.</li> <li>- Lanpostuko faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak ezaugarritzea.</li> <li>- Langileen komunikazio- eta motibazio-teknikak identifikatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sartu berri diren langileen harrerarako eskuliburuak.</li> <li>- Prestakuntza-planak eta -programak.</li> <li>- Motibazioaren kontzeptua. Bilakaera.</li> <li>- Motibazioaren printzipioak eta motibazio-teknikak.</li> <li>- Suspergarrien planak.</li> <li>- Desmotibazioa. Asperdura, nekea, absentismoa. Faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak.</li> <li>- Langileen integrazioa egokitutako komunikazio- eta motibazio-teknikak. Identifikazioa eta aplikazioak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lan-giroa ezagutzeko interesa izatea, faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak aztertzekeo tresna gisa.</li> <li>- Aldaketa-egoera batean agertzen diren prestakuntza-beharrak modu positiboan aintzat hartzeko prest egotea.</li> <li>- Komunikazio-trukeak gaineratzen duena baloratzea eta errespetatzea.</li> <li>- Sentsibiltatea izatea ikaskideen arreta eskaeren aurrean eta zuzentasunez erantzutea.</li> </ul>

#### 5. TALDEEN ZUZENDARITZA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuzendaritza-plana definitzea.</li> <li>- Taldeen kudeaketaren oinarrizko printzipioak ondorioztatzea.</li> <li>- Lan-taldeen zuzendariaren funtzioak identifikatzea.</li> <li>- Lidergo-estiloak ezaugarritzea.</li> </ul>
-----------------------	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bilkura-teknika egokia hautatzean kontuan izan beharreko aldagaiak identifikatzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talde-zuzendaritzaren bilakaera historikoa.</li> <li>- Talde-zuzendaritzaren oinarriko legeak.</li> <li>- Zuzendaritza-plana.</li> <li>- Talde-zuzendariaren funtzioak.</li> <li>- Zuzendaritzaren printzipioak:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuzendaritza antolatzeko sistemak.</li> <li>• Estrategiak eta lidergoa.</li> <li>• Lidergo-estiloak.</li> </ul> </li> <li>- Bileren teknikak. Klaseak eta motak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taldeen zuzendaritzan izan den bilakaera historikoa hautemateko jakinmina izatea.</li> <li>- Taldeen kudeaketan zuzendaritza onak duen garrantzia baloratzea.</li> <li>- Taldeko kideekin komunikatzeko ekimen pertsonala izatea.</li> <li>- Aurkezten zaizkigun ekimenen (edo ekarpenen) balorazio positiboa egitea.</li> <li>- Pertsonen arteko komunikazio-formak ezagutzea, sortzen diren egoeraren arabera.</li> <li>- Besteek beren lanbide-esperientziak eta esperientzia-profesionalak adieraztearen ekarpen positiboa ezagutzea.</li> </ul>

### d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

#### 1) Sekuentziazioa

Eduki multzoak aztertu ostean, ikus daiteke “**Lanpostuak zehaztea**”, “**Antolamendu-egituraren mendeko langileen plangintza**” eta “**Langileak hautatzeko elkarlanean jardutea**” multzoek sekuentzia logiko bati jarraitzen diotela, eta sekuentzia horri jarrai dakiokela edukiak sekuentziatzeko garaian.

Horrela, lehenik, lehen multzoko edukiak landu ditzakegu. Hortaz, jatetxe-arloko jardueren ezaugarriak eta printzipio deontologikoak identifikatu ondoren, jatetxe-arloko zenbait formulatarako beharrezko lanpostuak zehatz ditzakegu.

Gero, langileak antolatzeko sistemen bitartez jatetxe-arloko enpresetako giza baliabideak planifikatzeari buruzko bigarren multzoko edukiak jorra daitezke.

Hirugarren multzoari dagokionez, eta multzo horretako edukiak kontuan izanik, lehen biak eman ondoren ematea komeni dela uste da.

“**Jatetxe-arloko enpresako langileak integratzea**” deritzan laugarren multzoan prestakuntza pertsonalari buruzko edukiak eta langileen motibazioari eta desmotibazioari buruzko edukiak daude. Langileen motibazioak eta desmotibazioak lotura handia du lidergoarekin, aginte-estiloarekin, talde dinamikarekin... Langileen prestakuntzari buruzko edukiak eman aurretik “**Lanpostuak zehaztea**”, “**Antolamendu-egituraren mendeko langileen plangintza**” eta “**Langileak hautatzeko elkarlanean jardutea**” multzoak ematea proposatzen da, eta lan-giroari buruzko edukiak “**Taldeen zuzendaritza**” multzoaren ondoren ematea proposatzen da.

“**Taldean zuzendaritza**” multzoko edukiak ez dira jatetxe-arloko enpresen berariazkoak, edozein enpresaren kudeaketaren berezkoak dira. Hori dela eta, gainerako multzoak eman aurretik edo ondoren landu daiteke. Edonola ere, metodologikoki interesgarria izan daiteke moduluaren hasieran ematea, eta jakintza horiek (taldeko teknikak, lidergoa,...) hurrengo multzoak emateko eskola-dinamikan erabiltzea.

## 2) Alderdi metodologikoak

Komeni da hasierako unitate didaktiko bat ezartzea moduluan aintzat hartzen diren edukiak aurkezteko.

Oro har, unitate didaktikoak prozedurazko ardatz bati jarraituz egituratzea gomendatzen da. Prozedurak gauzatzeak eskatzen duen heinean gaineratuko dira kontzeptuzko eta jarrerazko edukiak.

Ahal den heinean, ikasleen esku-hartzea eragingo duten metodologiak erabiltzea proposatzen da. Ikasleen pasibotasuna saihesten saiatuko da; hori dela eta, irakasleek azalpenen kopurua murriztea gomendatzen da. Komeni da multzoko irakatsi eta ikasteko jarduerak diseinatzea.

Funtsezkoa da suposizioak, egoerak, maneiatu beharreko dokumentuak eta diseinatzen diren irakatsi eta ikasteko jardueretan garatu beharreko prozesuak ingurunera egokituta egotea, ikasleen aldetik motibazio handiagoa lortzeko.

Moduluaren helburuak lortzeko, interesgarria izango da hainbat enpresetara bisitaldiak egitea eta giza baliabideak kudeatzeko modu desberdinak behatzea, alderatzea eta baloratzea.

Jarduerak gero eta konplexuagoak izango dira, ikasleen ulermen-mailara egoki daitezen. Ikasteko prozesuaren banan-banako jarraipena egin beharko da.

## 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Lanpostuak zehaztea:
  - Jatetxe-arloko lanpostuen erantzukizunaren, funtzioen eta zereginen mugak definitzea.
  - Jatetxe-arloko lanbide-jardueren printzipio deontologiko bereizgarriak identifikatzea.
- ✓ Antolamendu-egituraren mendeko langileen plangintza:
  - Mendeko langileek bete beharreko funtzioak definitzea.
  - Jatetxe-arloko sail bateko edo enpresa bateko giza baliabideen plangintza egitea eta mendeko langileen lan-egutegia, lanaldiak, atsedenaldiak eta txandak definitzea.
  - Jatetxe-arloko lanbide-jarduerarik adierazgarrien lan-denborak neurtzea eta ebaluatzea.
- ✓ Langileak hautatzeko elkarlanean jardutea:
  - Langileak hautatzeko teknikak definitzea/ezaugarritzea.
  - Langileak hautatzeko erabilitako biltze-iturriak identifikatzea.
  - Hautagaien lanbide-kompetentziak eta bete beharreko lanpostuarekin lotzen direnak alderatzea.
- ✓ Jatetxe-arloko enpresako langileak integratzea:
  - Etengabeko prestakuntza lanpostuan:



- Mendeko langileen prestakuntza-beharrak ondorioztatzea.
  - Prestakuntza-moduak identifikatzea.
- Lanpostuko faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak ezaugarritzea.
- Langileen komunikazio- eta motibazio-teknikak identifikatzea.
- ✓ Taldeen zuzendaritza:
  - Lan-taldeen zuzendariaren funtzioak identifikatzea.
  - Lidergo-estiloak ezaugarritzea.

## 10. lanbide-modulua INGELESA

### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Ingelesa</b>
Kodea:	0179
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	165 ordu
Kurtoa:	1.a
Kreditu kop.:	7
Irakasleen espezialitatea:	Ingelesa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.
Helburu orokorrak:	10.a / 15.a

### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Mezuaren ideia nagusia identifikatu du.
- Hizkuntza estandarrean ahoskatutako irrati bidezko mezuen helburua eta bestelako material grabatuaren edo erretransmitituaren helburua ezagutu du, eta hitzunaren aldartea eta tonua identifikatu du.
- Bizitza sozialarekin, profesionalarekin edo akademikoarekin lotzen diren hizkuntza estandarreko grabazioetatik atera du informazioa.
- Hitzunaren ikuspuntuak eta jarrerak identifikatu ditu.
- Hizkuntza estandarrean eta erritmo normalean egindako gai zehatzei eta abstraktuei buruzko mezu eta adierazpenen ideia nagusiak identifikatu ditu.
- Hizkuntza estandarrean adierazten zaiona xehetasun guztiekin ulertu du, baita ingurune zaratatsu batean ere.
- Hitzaldi, solasaldi eta txostenetako ideia nagusiak atera ditu, baita hizkuntza-mailan konplexuak diren aurkezpen akademiko eta profesionaleko beste modu batzuetako ideia nagusiak ere.



*Mezu bat bere elementu guzti-guztiak ulertu gabe orokorrean konprenitzea zeinen garrantzitsua den konturatu da.*

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Mezua emateko erabilitako erregistroak identifikatu ditu.
- Emari, doitasun eta eraginkortasunez mintzatu da askotariko gai orokorrei, akademikoei eta profesionali buruz, edo aisialdiko gaiei buruz, eta argi lotu ditu ideiak.
- Naturaltasunez komunikatu da eta zirkunstantzien araberako formaltasun-maila egokiaz egin du.
- Aurkezpen formaletan eta informaletan protokolo-arauak erabili ditu.
- Lanbidearen terminologia behar bezala erabili du.
- Argi eta garbi adierazi eta babestu ditu bere ikuspuntuak, eta azalpen eta argudio egokiak eman ditu.
- Bere konpetentziako lan-prozesu bat deskribatu eta sekuentziatu du.
- Lanerako aukera edo prozedura jakin bat hautatzea xehetasun guztiekin argudiatu du.
- Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Espezialitatearekin lotzen diren askotariko gaiei buruzko testu argiak eta zehatzak idatzi ditu, eta hainbat iturritatik jasotako informazioak eta argudioak laburtu eta ebaluatu ditu.
- Informazioa zuzentasunez, doitasunez, koherentziaz eta/edo kohesioz antolatu du, eta informazio orokorra edo zehatza eskatu eta/edo eman du.
- Txostenak idatzi ditu, alderdi adierazgarriak nabarmendu ditu eta lagungarriak izango diren xehetasun garrantzitsuak eman ditu.

- d) Bere lanbide-eremuko dokumentazio espezifikoa bete du.
- e) Dokumentuak betetzerakoan ezarritako formulak eta hiztegi espezifikoa aplikatu ditu.
- f) Artikuluak, jarraibideen eskuliburuak eta bestelako dokumentu idatzi batzuk laburbildu ditu, eta, horretarako, hiztegi zabala erabili du, errepikapenak saihestearren.
- g) Landu beharreko dokumentuaren berezko adeitasun-formulak erabili ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

### c) Oinarrizko edukiak

1. AHOZKO MEZUAK ULERTZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ahozko mezu profesionalak eta egunerokoak ulertzea –zuzenekoak zein telefono bidezkoak, irrati bidezkoak edo grabatuak–.</li> <li>- Ahozko testu baten ideia nagusiak eta bigarren mailakoak identifikatzea.</li> <li>- Beste hizkuntza-baliabide batzuk ezagutzea: adostasuna eta desadostasuna, hipotesiak eta espekulazioak, iritziak eta aholkuak, pertsuasioa eta ohartarazpenak.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko terminologia espezifikoa.</li> <li>- Ahozko testuak ulertzeko beharrezko gramatika-baliabideak. Adibidez: aditz-denborak, preposizioak, <i>phrasal verbs</i>, lokuzioak, izaeraren eta zalantzaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...</li> <li>- Ahozko hizkuntzaren hainbat azentua.</li> </ul>
jarrazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ulertzeko interesa izatea.</li> <li>- Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.</li> </ul>

2. IDATZIZKO MEZUAK INTERPRETATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mezuak, testuak, eta oinarrizko artikulua profesionalak eta egunerokoak ulertzea.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edozein euskarri tradizionaletan edo telematikoetan (fax, e-posta, burofaxa) emandako testuak ulertzea.</li> <li>- Sektorearekin lotzen diren mota guztietako testu-tipologiak ezagutzea.</li> <li>- Erlazio logikoak ezagutzea: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.</li> <li>- Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko terminologia espezifikoa.</li> <li>- Idatzizko testuak ulertzeko beharrezko gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, <i>phrasal verbs</i>, lokuzioak, izaeraren, zalantzaren eta desioaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...</li> <li>- Sektorean ohikoenak diren testu-tipologien egitura.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ulertzeko interesa izatea.</li> <li>- Lanbidearekin lotzen diren edozein motatako testuak ulertzeko beharrezko baliabideak erabiltzen autonomiaz jardutea.</li> <li>- Hizkuntza bakoitzaren berezko adetasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.</li> <li>- Informazio-iturriekiko jarrera erreflexiboa eta kritikoa izatea.</li> </ul>

### 3. AHOZKO MEZUAK SORTZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Honako hizkuntza-baliabideak ezagutzea: adostasuna eta desadostasuna, hipotesiak eta espekulazioak, iritziak eta aholkuak, pertsuasioa eta ohartarazpenak.</li> <li>- Gizarte-harremanetarako hizkuntza-adierazgailuak, adetasun-arauak eta erregistro desberdinak erabiltzea.</li> <li>- Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: hitz egiteko txanda hartzea, mantentzea eta lagatzea, sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argibideak eskatzea, eta abar.</li> <li>- Intonazioa ahozko testuaren kohesio-baliabide gisa erabiltzea: intonazio-ereduak erabiltzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gramatika-baliabideak, ahozko mezuak sortzeari dagokionez: aditz-denborak, preposizioak, <i>phrasal verbs</i>, lokuzioak, izaeraren eta zalantzaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...</li> <li>- Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak.</li> <li>- Sektore turistikoaren berezko terminologia.</li> <li>- Fonetika, intonazioa eta erritmoa, ahozko mezuei dagokienez.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikasgelan ingelesa erabiltzearen aldeko jarrera positiboa izatea.</li> <li>- Informazio-trukean bete-beteen parte hartzea.</li> <li>- Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.</li> <li>- Hizkuntza bakoitzaren berezko adetasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.</li> </ul>

### 4. IDATZIZKO TESTUAK SORTZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hainbat euskarritan emandako sektoreko dokumentu eta testu profesionalak eta egunerokoak adieraztea eta betetzea.</li> </ul>
----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testu koherenteak lantzea:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testua komunikazio-testuingurura egokitzea.</li> <li>• Testuaren mota eta formatua.</li> <li>• Hizkuntza-aldaera.</li> <li>• Erregistroa.</li> <li>• Gairako sarrera eta diskurtsoaren hasiera. Garapena eta iritsiera: adibideak. Diskurtsoaren amaiera eta laburpena.</li> <li>• Sektorearen berariazko terminologia egokia erabiltzea.</li> <li>• Egitura sintaktikoak hautatzea.</li> <li>• Puntuazio-markak erabiltzea.</li> </ul> </li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko terminologia espezifikoa.</li> <li>- Testuak igortzeko beharrezko gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, <i>phrasal verbs</i>, lokuzioak, aditz modalak, lokuzioak, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa.</li> <li>- Beste baliabide batzuk: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.</li> <li>- Loturak: <i>although, even if, in spite of, despite, however, in contrast...</i></li> <li>- Eratorpena: adjektiboak eta substantiboak osatzeko atzizkiak.</li> <li>- Denbora-erlazioak: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.</li> <li>- Sektorean ohikoenak diren testu-tipologien egitura.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.</li> <li>- Lanbidearekin lotzen diren edozein motatako testuak sortzeko beharrezko baliabideak erabiltzeko autonomia izatea.</li> <li>- Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.</li> </ul>

## 5. INGELESAREKIN LOTZEN DIREN KULTURA ELEMENTURIK ADIERAZGARRIENAK IDENTIFIKATZEA ETA INTERPRETATZEA

prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.</li> <li>- Komunikazioaren testuinguruaren, solaskidearen eta solaskideen asmoaren arabera, erregistrorik egokienak erabiltzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingelesa hizkuntza duten herrialdeetako kultura-elementu esanguratsuenak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokoloak baloratzea.</li> <li>- Atzerriko hizkuntza ezagutzea, bizitza pertsonalean eta profesionalean interesgarriak izan daitezkeen jakintzak areagotzeko.</li> </ul>

### d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:



### 1) Sekuentziarioa

Hizkuntzaren arloan prozedurazko edukiek dute pisu gehien, eta, horrenbestez, oso garrantzitsuak izango dira ikasgelako lan-prozesua antolatzeko garaian.

Bestalde, lanbidearen inguruko hizkuntza-komunikazioko egoeretan prozedura horiek landuko dituen ibilbide didaktikoa antolatu beharko da.

Gauzak horrela, oinarrizko hizkuntza-kompetentziak (entzumena, irakurmena, mintzamena eta idazmena) garatzea izango da helburua, betiere lanbide-postu horretan gertatu ohi diren egoerei dagokienez.

### 2) Alderdi metodologikoak

Komeni da irakasleak komunikazio-egoera errealetan oinarritzea ikuspegi metodologikoa, hizkuntza baten ondoriozko jakintza-komplexu globala eskuratzeko bitarteko gisa.

Ingelesa izango da ikasgelako komunikazio-tresna eta ikasleek erabil dezaten bultzatuko da, nahiz eta adierazpena zuzena ez izan.

Aurreko atalean aditzera emandako bost hizkuntza-kompetentziak garatzea da helburua, eta pixkanaka sortuko diren hizkuntza-beharren mende landuko dira kontzeptuzko edukiak.

Horrela, helbururik garrantzitsuenetako bat ikasleek ikasten ikastea da, hau da, ikasleak zereginak eta proiektuak planifikatzeko autonomoak izatea eta, horrenbestez, honakoa egiteko gauza izatea:

- Ikaskuntzako helburuak finkatzeko.
- Materialak, metodoak eta zereginak hautatzeko.
- Lana egiteko.
- Ebaluazio-irizpideak ezartzeko eta erabiltzeko.

Hori guztia norbanaka zein taldeka egin beharko dute, ezin baitugu ikaskuntzako faktore soziala ahaztu. Hori lortuko bada, lana planifikatzeko, garatzeko eta ebaluatzen benetako aukera eman beharko diegu ikasleei. Horrek ikasleek ikasgelan gero eta inplikazio eta protagonismo handiagoa izatea ekarriko du.

Ikasgelako espazioaren antolamenduari dagokionez, talde-lanari, bikoteko lanari eta norbanako lanari erraz egokitu ahal izango zaion ikasgela izango da egokiena. Ikasgela horretan materiala, interneterako konexioa duten ordenagailuak, bideo-proiektagailua, lan taldeentzako lan-plangintza jasoko duten txartelak jartzeko kortxoak, eta abar eduki ahal izango da.

Materialei dagokienez, askotariko bitartekoak eta benetako materiala erabiltzea gomendatzen da: aldizkariak, web-orriak, liburuxkak, dokumentuak, ikus-entzunezko materiala,...

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Modulu hau garatzeko erabilgarriak izan daitezkeen jarduerak eta ideiak deskribatuko ditugu.
- ✓ Proiektuak lantzea. Beste gai batekin hasteko garaian, "brainstorming" edo ideia-zurrumbiloa egin daiteke talde txikitan. Askotan honako formula da baliagarria: gai jakin horren inguruan zer dakizun, zer zalantza duzun, zer ikasi nahi duzun, edo zer egiten jakin nahi duzun. Ikasleek –talde txikitan edo bikoteka– gaiaren zer alderdi

nahiago duten garatu hautatu behar dute. Lana egin ostean, ahoz aurkeztuko dira proiektuak, eta gainerako ikaskideekin partekatuko dira gaiaren edukia, ikasitako hiztegia edo adierazpideak eta proiektuak lantzean erabilitako prozedurak.

Kexen inguruan, produktu bat merkaturatzean –eta beste egoera batzuetan– sor daitezkeen arazoak ebaztea izango da aurreko jardueraren aldaeretakoa bat. Honakoa izan daiteke jarraitu beharreko prozesua:

- Arazoa identifikatzea.
  - Arazoarekin ohitzea (arazo horren edozein alderdiren inguruan zer dakigun egiten).
  - Zereginak planifikatzea eta garatzea (eztabaidaren eta ikerketaren bitartez ebaztea gaiak).
  - Emaitzak gainerakoekin trukitzea ahoz zein idatziz.
  - Ikasi dutenari buruzko gogoeta egitea, eta ondorengo proiektuetarako ondorioak ateratzea (zer egon den ondo eta zer hobetu behar dudan).
- ✓ Gai baten inguruko eztabaidak. Prozedura: ikasleek gaiarekin lotzen diren testuak irakurtzen dituzte eta eztabaidatu beharreko galderak erantzuten dituzte. Talde bakoitzean koordinatzaile bat izendatuko da eta bateratze-lana egingo da. Azkenean, moderatzaileak biltzen ditu ondorioak.
  - ✓ Ikasturtean web-orri bat edo blog bat garatzea, eta bertan ikasle bakoitzak etorkizunean baliagarriak izan dakizkiokeen web-estekak, jarduerak, hiztegia eta ideiak jaso ahal izatea.
  - ✓ Elkarrizketa-txartelak. Ikasle bakoitzak txartel batean gai edo egoera bat eta hainbat galdera idatziko ditu (bezero baten, erreklamazioen, azalpen zehatz baten, informazio laburren eta abarren gaineko galderak, eta abar). Astero txartel bat aterako da, eta talde bakoitzak gai horren inguruan hitz egingo du edo egoera antzeztuko du.
  - ✓ Sektorearekin lotzen diren dokumentuak interpretatzea eta lantzea: merkataritza-gutunak, liburuxkak, katalogoak, erreserbak, itzulpenak, txostenak, curriculumak...
  - ✓ Hizkuntzaren eduki kontzeptualekin lotzen diren jarduerak. Zereginak ebaluatzean, kontzeptuzko edukiekin lotzen diren arazoak hautematen badira, denbora-tarte jakin bat eskainiko da ikasle bakoitzak behar duenaren gainean lan egin dezan. Horretarako, gramatikak, web-orriak eta audioak erabiliko ditu. Ikasleek bateratze-lana egingo dute eta ikasi dutena besteekin partekatuko dute.
  - ✓ Lan-prozesuaren auto-ebaluazioa. Zereginak amaitzean, ikasleek auto-ebaluazioko orria beteko dute, eta ikasi dutenari buruz eta etorkizuneko beharrei buruzko ondorioak aterako dituzte.



## 11. lanbide-modulua

### ATZERRIKO BIGARREN HIZKUNTZA

#### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Atzerriko bigarren hizkuntza</b>
Kodea:	0180
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	120 ordu
Kurtoa:	2.a
Kreditu kop.:	7
Irakasleen espezialitatea:	Atzerriko hizkuntza (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Konpetentzia-atal honi lotuta dago: UC1111_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesaz bestelako atzerriko hizkuntza batean komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.
Helburu orokorrak:	10.a / 15.a

#### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Hizkuntza estandarrean egindako ahozko diskurtso argi eta errazetan bildutako informazio profesionala eta egunerokoa ezagutzen du eta mezuaren eduki globala identifikatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- Mezua lanbide-testuinguruan kokatu du.
- Mezuaren ideia nagusia jaso du.
- Mezuan biltzen den berariazko informazioa identifikatu du.
- Solaskidearen jarrera eta asmoa identifikatu du.
- Hedabide baten bitartez emandako mezu baten ideia nagusiak atera ditu.
- Ikusitako komunikazio-egoera baten argumentuaren haria identifikatu du.
- Ikusitako sekuentzia batean ageri diren rolak finkatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Lanbide-esparruko berariazko testuak modu ulerkorrean irakurri ditu.
- Erabilitako terminologia doitasunez identifikatu du.
- Bere lanbideari dagokion testu batetik, informaziorik adierazgarriena atera du.

- d) Testu espezifiko errazen zuzeneko eta alderantzizko itzulpenak egin ditu, eta, horretarako, kontsultarako materiala eta hiztegi teknikoak erabili ditu.
- e) Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezua interpretatu du.
- f) Aztergai duen sektorearen esparruarekin erlazionatu du testua.
- g) Nolabaiteko independentziaz irakurri ditu hainbat motatako testuak, eta irakurtzeko estiloa eta abiadura egokitu egin du, ohikoak ez diren esamoldeen zailtasunekin topo egin arren.

3. Ahozko mezu errazak, argiak eta ondo egituratuak egiten ditu, eta eskuratutako hizkuntza-egiturekin lotzen du mezuaren xedea.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Formula errazak, loturak eta elkarreragin-estrategiak erabilia komunikatu da.
- b) Lanbidearen terminologia behar bezala erabili du.
- c) Bere lanbide-sektoreko lan-arloko lehentasunak eman ditu aditzera.
- d) Hurbileko lanbide-ingurunea nolabaiteko etorriarekin deskribatu du.
- e) Lanbide-sektoreko produkzio-prozesu baten berezko jarduerak sekuentziatu ditu.
- f) Dagokion espezialitatearen barruko gai baten aurkezpen laburrak eta prestatuak modu argian egin ditu.
- g) Bere mailara egokitutako aurkezpenetan protokolo-arauak erabili ditu.
- h) Lanbideari buruzko galdera laburrak erantzun ditu.
- i) Berariazko informazioa arin samar trukatu du, eta, horretarako, egitura sinpleko perpausak erabili ditu.

4. Testu sinpleak lantzen ditu eta gramatika-arauak testuen helburuarekin lotzen ditu.

- a) Hainbat motatako dokumentuetan eskatzen den oinarritzko informazioa bete du.
- b) Lan-eskaintza jakin bat abiapuntu izanik, lan-eskaera egin du.
- c) Curriculum laburra idatzi du.
- d) Gaineratutako ikus-euskarriekin eta hizkuntza-gakoekin osatu da testu jakin bat.
- e) Komunikazio-xede zehatza izango duen txosten laburra egin du.
- f) Argibide jakin batzuk abiapuntu izanik, eta eredu batzuen arabera, idatzi du merkataritza-gutuna.
- g) Testu sinpleen laburpen laburrak egin ditu eta lanbide-ingurunearekin lotu ditu.

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

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



## c) Oinarrizko edukiak

**1. AHOZKO MEZUAK ULERTZEA**

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko mezu profesionalak eta egunerokoak ezagutzea.</li> <li>- Zuzeneko mezuak, telefono bidezkoak eta grabatutakoak identifikatzea.</li> <li>- Ideia nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.</li> <li>- Beste hizkuntza-baliabide batzuk ezagutzea: gustuak eta lehentasunak, iradokizunak, argudioak, argibideak, baldintzaren eta zalantzaren adierazpena eta bestelakoak.</li> <li>- Solaskidearen jarrera eta asmoa identifikatzea: eskakizuna, haserrea, ironia.</li> <li>- Elkarrizketa batean edo komunikazio-egoera batean parte hartzen dutenen lanbide-rolak zehaztea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko terminologia espezifikoak.</li> <li>- Gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, adberbioak, lokuzio preposizionalak eta adberbialak, boz pasiboaren erabilera, erlatiboak perpausak, zehar-estiloa, eta bestelakoak.</li> <li>- Lanbidearen arabeko ahozko hizkuntzaren mailak (egunerokoa, protokoloak).</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz konturatzeko.</li> <li>- Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.</li> <li>- Arau eta protokolo sozioprofesionalekiko errespetua azaltzea.</li> </ul>

**2. IDATZIZKO MEZUAK INTERPRETATZEA**

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mezuak, testuak, oinarrizko artikulak profesionalak eta egunerokoak ulertzea.</li> <li>- Ideia nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.</li> <li>- Erlazio logikoak ezagutzea: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.</li> <li>- Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.</li> <li>- Prentsan agertutako lan-eskaintza interpretatzea.</li> <li>- Hiztegiak eta kontsultarako beste materialak eta iturriak erabiltzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko berezko lanbide-terminologia.</li> <li>- Euskarri telematikoak: faxa, e-posta, burofaxa. Web-orriak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.</li> <li>- Beste kultura batzuen alderdi profesionalekiko interesa erakustea.</li> </ul>

**3. AHOZKO MEZUAK SORTZEA**

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak hautatzea.</li> <li>- Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argibideak eskatzea eta beste batzuk, erantzun laburrei erantzunez eta informazio zehatzak trukatzeko.</li> </ul>
-----------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intonazioa, ahozko testuaren kohesio-baliabide gisa.</li> <li>- Sektoreko lan-lehentasunak adieraztea.</li> <li>- Nahikoa ulertzeko soinuak eta fonemak egoki sortzea.</li> <li>- Gizarte-harremanen markatzaile linguistikoak, adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak hautatzea eta erabiltzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lanbidearen, jardueren eta hurbileko lan-ingurunearen berezko terminologia.</li> <li>- Hots eta fonema bokalikoak eta kontsonantikoak. Konbinazioak eta elkarteak.</li> <li>- Bere mailari dagozkion aurkezpen sinpleetako protokolo arauak.</li> <li>- Koherentziaz galdetzeko eta erantzuteko egitura sinpleak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informazio-trukean bete-betean parte hartzea.</li> <li>- Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.</li> <li>- Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.</li> </ul>

4. IDATZIZKO TESTUAK SORTZEA	
<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko testu erraz profesionalak eta egunerokoak lantzea.</li> <li>- Testua komunikazio-testuingurura egokitzea.</li> <li>- Puntuazio-markak erabiltzea.</li> <li>- Lexikoa hautatzea, egitura sintaktikoak hautatzea, horiek egoki erabiltzeko eduki adierazgarria hautatzea.</li> <li>- Testu koherenteak lantzea.</li> <li>- Curriculum vitae lantzea, aurkezpen eta/edo motibazioko gutun batekin batera.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lanbide-arloko idatzizko hizkuntzaren erregistroak.</li> <li>- Curricula aurkezteko ereduak.</li> <li>- Merkataritza-gutunen ereduak: eskariak, fakturak, erreserbak, izena emateko orriak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beste kultura eta gizarteetako ohiturak eta pentsamoldea errespetatzea.</li> <li>- Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.</li> <li>- Dokumentuak betetzeko garaian zuzentasuna baloratzea.</li> </ul>

5. HERRIALDEAREN BEREZKO ERREALITATE SOZIOKULTURALA ULERTZEA	
<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Komunikazio-egoera bakoitzerako kultura-elementurik esanguratsuenak interpretatzea.</li> <li>- Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atzerriko hizkuntzaren herrialdeetako kultura-elementu eta protokolo esanguratsuenak.</li> <li>- Hainbat herrialdeetako sektoreko berezko alderdi sozioprofesionalak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokoloak</li> </ul>



	baloratzea. - Bestelako usadioak eta pentsamoldeak errespetatzea.
--	--

#### d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

##### 1) Sekuentziarioa

Eduki multzoen aurkezpenak prestakuntza-prozesua antolatzea helburu ez duenez gero, behar-beharrezkoa da multzo horiekin laneko testuinguruko hizkuntza-komunikazioko egoera bati konponbidea aurkitzeko beharrezkoak diren ulermenezko eta adierazpenezko gaitasunak lortzeari lehentasuna emango dien ibilbide didaktiko bat antolatzea.

Modulu honen programazioa antolatzeko, prozedurek irakasteko prozesua zuzen dezaten proposatzen da, berebiziko garrantzia baitute hizkuntza bat komunikazio-tresna gisa ikasteko. Gainera, berehala erabilgarri izateak motibazioa sortzen du irakasleengan. Lanbidearen berezko komunikazio-egoera batek prozedura jakin batzuk dakartza eta horiek kontrolpean izan behar dira egoera eraginkortasunez konponduko bada. Eduki lexikalek, morfologikoen eta sintaktikoen ez lukete inongo zentzurik ulertu edo adierazi behar den mezu bat eraman edo transmitituko ez balute.

Horrenbestez, oinarriko lau hizkuntza-gaitasunak, hots, entzumena, irakurmena, mintzamina eta idazmina garatzea da lortu beharreko helburua.

Ikasleek nolabaiteko segurtasunarekin moldatu beharko dute atzerriko hizkuntzan beren lanpostuak aurkezten dizkien egoeren aurrean.

Irakasleek erabiliko dituzten metodologia eta materialak alde batera utzirik, lanbidearen berezko egoera erraz bat aukeratzea oso baliagarria izango da ikasleak beren ikaskuntzan bertan inplikatzeko. Egoera horren inguruan antolatuko dira dagozkion gramatika-egoerak (aditz-denbora, hiztegia, etab.), hizkuntza-erregistroarekin, arau edo protokolo sozial eta/edo profesional egokiekin batera. Horrekin guztiarekin osatuko dira programazioan dagoen denboralizazioarekin batera agertuko diren unitate didaktikoak.

Beharbada komenigarria izango litzateke hasieran modulua ikasleei aurkeztean horiekin batera gogoeta egitea, etorkizunean bizitza profesionalean aurrez aurre izango dituzten egoera ohikoenak zein izango diren ondorioztatzeko, eta lan egingo duten produkzio-sektorean atzerriko hizkuntza zein beharrezkoa izango duten eta beste ohitura eta kultura batzuetara irekitzea zein aberasgarria izango den konturatzeko. Gogoeta horrek ikasteko aukeretan irimotu beharko litzateke, gero eta autonomoagoak izan daitezen eta sortzen zaizkien arazoak konpontzeko gaitasuna izan dezaten beren lanpostuetan daudenean. Komenigarria da atzerriko hizkuntzak zikloko beste modulu batzuekin duen zeharkako erlazioa behin eta berriz azpimarratzea, jakitun izan daitezen zein lanbide-profiletarako prestatzen ari diren.

Komunikazio-gaitasun batzuk urriak direla irizten bazaio edo taldearen aniztasunean oinarriko ezagutzak homogeneousatu beharra antzematen bada, dagozkion ezagutzak osatu edo indartzeari ekingo zaio. Horretarako, beharrezkoak diren unitate didaktikoak definituko dira.

## 2) Alderdi metodologikoak

Hizkuntza lanbide-munduan komunikatzeko tresna bezala ulertuta, metodo aktiboa eta parte-hartzailea erabiltzen da ikasgelan.

Ikasgelan ingelesa erabiltzen da beti eta irakasleak etengabe bultzatzen ditu ikasleak hura erabiltzera, nahiz eta zuzen mintzatu ez. Irakasleak konfiantza eman beharko dio ikasle bakoitzari, komunikatzeko aukeren jakitun izan dadin, aukerak baditu-eta. Lehentasuna emango zaio mezuaren ulermenari zuzentasun gramatikalaren gainetik, eta ahoskera eta jariora azpimarratuko dira, mezua hartzailearengana igarotzeko baldintzatzaileak dira-eta.

Talde-lanak gazteen hasierako latsa gainditzeko laguntzen du. Halaber, audio- eta bideo-grabazioak erabiliko dira, bere burua behatzeak eta bere akatsak aztertzeak ikaskuntza bere alderdi neketsuenean hobetzen lagun diezaion ikasleari, hots, ahozko mezuak sortzen. Hizkuntza bat ikasteak pertsonaren alderdi guztiak mobilizatzea eskatzen du, oso jarduera konplexua da-eta.

Irakasteko eta ikasteko prozesuan aplikatutako komunikazio-metodologia sektoreko enpresak bisitatuz edo jarduneko langileak gonbidatuz aberats daiteke. Hartara, lanbide-inguruetik datozen eta lan-esperientzia duten horiek lanpostuaren ikuspegia, zailtasunak eta abantailak azalduko dizkiete etorkizuneko profesionaleri.

Metodo/testuliburu bat eta metodoak berak dakarren audio- eta bideo-materiala erabiltzeaz gain, ikastetxeak dituen beste audio- eta bideo-euskarri batzuk ere erabiliko dira, betiere lanbide-egoerak ardatz dituztenak. Halaber, benetako materialarekin lan egingo da: kartak, fakturak, gidak eta liburuxkak, eta web-orriak kontsultatuko dira.

Hizkuntza bat eskuratzea ikastunaren barne-faktore askoren emaitza da, eta gizabanako bakoitzak behar, estilo, erritmo eta interes desberdinak ditu. Horregatik, beren beharretara egokitzen diren mota desberdinetako materialak (idatzizkoak, ahozkoak, irudiak, musika, teknologia berriak, etab.) eskaini behar zaizkie ikasleei.

Teknologia berriak ezin dira ikaskuntzatik kanpo geratu, lan-munduan eta gizartean ere ez baitira kanpoan geratuko: Internet, e-posta, burofaxa, etab.

## 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

Irakasleek dinamizatzaile eta bideratzaile gisa jardungo dute ikasgelan ahozko atzerriko hizkuntza erabil dadin, egoerak ahalik eta sinesgarrienak izan daitezen, eta ikasleak ahalik eta gehien inplikaturako dituzte beren ikaskuntzan eta materiala bilatzeko eta erabiltzeko lanetan:

- ✓ Lehentasunez ahozko hizkuntza erabiltzea lanbide-inguruneari dagozkion materialekin: erabilera-eskuliburuak, liburuxkak, piezen edo produktuen krokisak, zenbakiak, datak, orduak, eskainitako produktuaren edo zerbitzuaren ezaugarri deskribatzaileak.
- ✓ Sektoreko enpresei edota produktuei eta zerbitzuei buruzko atzerriko hizkuntzako publizitate-materialak aztertzea, erabilitako hiztegi teknikoa eta adjektiboak barne.
- ✓ Arazo errazak konpontzea: bezeroen galderak, istripu txikien aurreko jarraibideak, unean uneko azalpenak.



- ✓ Bisitan datorren bezero atzerritar bati enpresaren edo lanpostuaren inguruko informazio laburrak ematea.
- ✓ Unean uneko oharrak egitea norbaiti edo norbaiten mandatua uzteko, zereginari buruzko zehaztasunak emateko, entregatzeko datak edo kantitateak adierazteko, sortutako arazoen berri emateko.
- ✓ Faktura / ordainketa-gutuna edota bidalketa/entrega baten onarpena aurkeztea eta azaltzea.
- ✓ Ikasgelan lanbidearen egoera bat simulatzen duen ikasle talde baten elkarriketak bidez grabatzea, geroago aztertzeko.

## 12. lanbide-modulua

# JATETXE ARLOKO ZERBITZUEN ZUZENDARITZAKO PROIEKTUA

### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua</b>
Kodea:	0513
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	50 ordu
Kurtsoa:	2.a
Kreditu kop.:	5
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea) Jatetxe-arloko zerbitzuak (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Tituluaren profilari lotua
Helburu orokorrak:	Guztiak

### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Jatetxe-arloko sektorearen beharrak identifikatzen ditu, eta horiek bete ditzaketen ereduzko proiektuekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Sektoreko enpresak antolamendu-ezaugarrien arabera eta eskaintzen duten produktuaren edo zerbitzuaren arabera sailkatu ditu.
- Ereduzko enpresak ezaugarritu ditu, haien antolamendu-egitura eta sail bakoitzaren eginkizunak adierazita.
- Enpresei gehien eskatzen zaizkien beharrak identifikatu ditu.
- Sektorean aurreikus daitezkeen negozio-aukerak baloratu ditu.
- Aurreikusten diren eskariei erantzuteko behar den proiektu mota identifikatu du.
- Proiektuak izan behar dituen berariazko ezaugarriak zehaztu ditu.
- Zerga-betebeharrak, lanekoak eta arriskuen prebentziokoak, eta horiek aplikatzeko baldintzak zehaztu ditu.
- Proposatzen diren produkzio edo zerbitzuko teknologia berriak txertatzeko jaso daitezkeen laguntzak edo diru-laguntzak identifikatu ditu.
- Proiektua lantzeko jarraitu beharreko lan-gidoia landu du.



2. Tituluan adierazitako kompetentziekin lotutako proiektuak diseinatzen ditu, eta horiek osatzen dituzten faseak barne hartu eta garatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Proiektuan jorratuko diren alderdiei buruzko informazioa bildu du.
- b) Bideragarritasun teknikoari buruzko azterlana egin du.
- c) Proiektua osatzen duten faseak edo zatiak eta horien edukia identifikatu ditu.
- d) Lortu nahi diren helburuak ezarri ditu eta horien iritsiera identifikatu du.
- e) Egiteko beharrezkoak diren baliabide naturalak eta pertsonalak aurreikusi ditu.
- f) Dagokion aurrekontu ekonomikoa egin du.
- g) Abian jartzeko finantziario-beharrak identifikatu ditu.
- h) Diseinatzeko beharrezko dokumentazioa definitu eta landu du.
- i) Proiektuaren kalitatea ziurtatzeko kontrolatu beharreko alderdiak identifikatu ditu.

3. Proiektua osatzea eta gauzatzea planifikatzen du, esku hartzeko plana eta lotzen den dokumentazioa zehaztuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jarduerak sekuentziatu ditu eta osatzeko premien arabera antolatu ditu.
- b) Jarduera bakoitzerako beharrezko baliabideak eta logistika finkatu ditu.
- c) Jarduerak gauzatzeko baimenen beharrak identifikatu ditu.
- d) Jarduerak gauzatzeko edo jarduteko prozedurak finkatu ditu.
- e) Proiektua ezartzeari datzekion arriskuak identifikatu ditu, eta arriskuei aurrea hartzeko plana eta beharrezko bitartekoak eta ekipamenduak definitu ditu.
- f) Baliabide materialak eta giza baliabideak eta gauzatze-denborak esleitzeko plangintza egin du.
- g) Ezartzearen baldintzei erantzuten dien balorazio ekonomikoa egin du.
- h) Proiektua ezartzeko edo gauzatzeko beharrezko dokumentazioa zehaztu eta prestatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jarduerak edo esku-hartzeak ebaluatzeko prozedura definitu du.
- b) Ebaluazioa egiteko kalitate-adierazleak definitu ditu.
- c) Jarduerak egitean sor daitezkeen gorabeherak eta izan daitezkeen konponbidea ebaluatzeko eta horiek erregistratzeko prozedura definitu du.
- d) Baliabideetan eta jardueretan izan daitezkeen aldaketak kudeatzeko prozedura definitu du, horiek erregistratzeko sistema barne.
- e) Jarduerak eta proiektua ebaluatzeko beharrezko dokumentazioa definitu eta landu du.
- f) Erabiltzaileei edo bezeroei buruzko ebaluazioan parte hartzeko prozedura ezarri du, eta berriazko dokumentuak prestatu ditu.
- g) Hala badagokio, proiekturako baldintzen orria beteko dela ziurtatzeko sistema bat ezarri du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

## d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

### 1) Sekuentziazioa

Modulu honen helburua da heziketa-ziklo osoan zehar landu diren konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak indartu eta finkatzea. Horretarako, talde-proiektu bat garatuko da.

Bi edo hiru ikasleko taldeak osatzea izango da lehen urratsa. Talde horien bidez ikasle guztiak proiektuaren garapenean inplika daitezten lortuko da. Talde homogeneousak eta gaitasun osagarriak izango dituztenak ezartzen saiatuko da.

Taldearen lehen eginkizuna garatu beharreko proiektua aukeratzea izango da. Modulu hau denboran bat datorrenez "Lantokiko prestakuntza" moduluarekin, praktikak egiten diren enpresa ideia-iturri egokia izan daiteke proiekturako. Nolanahi ere, komenigarria izango da tutoreak garatu ahal izango diren zenbait proiektu teknikoki bideragarri eskura izatea.

Ondoren, proiektua garatzeko eredu bati jarraituz, haren faseak landuko dira:

- Diseinua.
- Plangintza.
- Gauzatzea eta jarraipena egitea.
- Amaiera eta ebaluazioa.

Azkenik, talde bakoitzak proiektuaren aurkezpena eta defentsa prestatu eta gauzatuko du, eta, horretarako, informazioaren eta komunikazioaren teknologietan oinarritutako aurkezpen-teknikak erabiliko ditu.

### 2) Alderdi metodologikoak

Modulu hau antolatzeko garaian, irakatsi eta ikasteko metodologia aktiboak erabiltzea proposatzen da, hala nola talde-lana eta PBL-AOI (Problem Based Learning - Arazoetan Oinarritutako Ikaskuntza). Zehazki, zikloko zenbait moduluren konpetentziak zeharka bilduko dituzten proiektuen garapenean berriaz oinarritutako PBL metodologia erabili daiteke. Metodologia horiek ikaslea behartzen dute problemak identifikatzera, horiek konpontzeko hautabideak bilatzera, horretarako beharrezko baliabideak abian jartzera eta informazioa behar bezala kudeatzera.

Gainera, metodologia horiek banako laneko uneak sustatzen dituzte, eta lan horiek garrantzi handikoak dira taldea osatzen duten ikasleetako bakoitzak proiektua defendatzean erakutsi beharko dituen ezagutzak eta konpetentziak eskuratzeko.



Bestalde, talde-lanak harreman-kompetentziak garatzen ditu ikasleengan, eta taldeen funtzionamenduarekin eta ondoriozko guztiarekin ohitzen ditu ikasleak: talde-antolamenduarekin, rolen eta zereginen banaketarekin, pertsonen arteko komunikazioarekin, gatazken ebazpenarekin, eta abar.

Ikasleen autoikaskuntza osatzeko, proiektu talde bakoitzari aldizka jarraipen bat egitea proposatzen da, ikaskuntza gidatzeko eta taldeari finkatutako helburuen barruan eusteko. Gainera, sortzen diren beharren arabera, laguntzako azalpen edo mintegiren bat programatzea gomendatzen da, proiektua garatzeko beharrezkoak diren berariazko edukiei edo metodologiei buruzko ezagupenetan gabeziak betetzeko.

Azkenik, talde bakoitzak landutako proiektuaren azalpen bat egitea proposatzen da, bi helburu hauekin:

- Proiektua garatzean ikasle bakoitzak bereganatutako kompetentzia teknikoak ebaluatzea.
- Komunikazioari dagokionez, ikasleen kompetentzia pertsonalak eta sozialak ebaluatzea.

Azalpena prestatu eta garatzeko, ikasleei teknologia berriak erabil ditzaten proposatuko zaie (diapositiba-aurkezpenak, web-orrien formatuak eta abar lantzeko informatika-aplikazioak). Horretarako, proiektzio-kanoiak eta ordenagailuak ere erabiliko dituzte, etorkizunean lanaren jardunean erabilgarriak izango dituzten erremintekin ohitzeko.

### 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

Modulua ebaluatzeko garaian, garrantzitsutzat hartzen da proiektua azken produktu gisa ebaluatzea eta jarraitutako prestaketa-prozesua ere ebaluatzea, alderdi hauei buruzko informazioa jasota: lan-taldearen funtzionamendua, kide bakoitzak eginkizunean eta, oro har, proiektuan duen inplikazioa, taldearen baitan sortutako zailtasunak, ikasle bakoitzak bereganatutako kompetentzia pertsonalak eta sozialak, eta abar.

Era berean, kalifikazioaren zati batean, proiektuaren azalpenari eta defentsari buruz irakasleak egindako balorazioa jasotzea proposatzen da. Zehazki, azalpenaren ebaluazio-adierazleetako batzuk honako adierazle hauek izan daitezke:

- Proiektuaren aurkezpenak duen diseinu-kalitatea.
- Aurkezpena lagunduko duten baliabideen erabilera: informatika-baliabideak, ereduak, maketak, eta abar.
- Azalpenaren argitasuna.
- Azalpenaren antolamendua.
- Azalpenaren bizitasuna.
- Azalpenaren eraginkortasuna.
- Erakutsitako komunikazio-trebetasunak: ahots-doinua, hitzezko adierazpena, hitzik gabeko komunikazioa...
- Irakasle ebaluatzaileek egindako galderari erantzuteko gaitasuna.

Behar-beharrezkoa izango da taldeko ikasle guztiek bete-betean parte hartzea proiektua babestean. Horrela, norbanako ebaluazioa egin ahal izango da, eta ikasle bakoitzak moduluarekin lotzen diren ikaskuntzaren emaitzak lortu dituela erakutsi ahal izango du. Hala, taldea osatzen duten kide guztiek proiektua garatzen lagundu dutela ziurtatzen saiatu beharko da.

Azkenik, komeni da produktua, prozesua eta proiektuaren azalpena ebaluatzean hautemandako puntu sendoak eta ahulak nabarmenduko dituen erantzun xehatua

ematea proiektuko talde bakoitzari. Horrela ikasleek erraz identifikatu ahal izango dituzte lan-jardunean egin eta azaldu beharreko beste proiektu batzuetan zer alderdi hobetu beharko duten.



## 13. lanbide-modulua LANEKO PRESTAKUNTZA ETA ORIENTABIDEA

### a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Laneko prestakuntza eta orientabidea</b>
Kodea:	0514
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	99 ordu
Kurtsoa:	1.a
Kreditu kop.:	5
Irakasleen espezialitatea:	Laneko prestakuntza eta orientabidea (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Zeharkako modulua
Helburu orokorrak:	11.a / 13.a / 14.a / 16.a / 17.a / 20.a

### b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatze aukerak zabaltzeko eta produkzio-prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.
- Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.
- Profilari lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren gaitasunak eta jarrerak zehaztu ditu.
- Tituludunarentzako enplegu-sorgune eta lan-munduratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.
- Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.
- Titulari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.
- Erabakiak hartzeko nortasuna, helburuak, jarrerak eta norberaren prestakuntza baloratu ditu.

2. Talde-laneko estrategiak aplikatzen ditu, eta erakundearen helburuak lortzeko duten eraginkortasuna baloratzen du.

*Ebaluazio-irizpideak:*

- a) Profilari lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak baloratu ditu.
- b) Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lan-taldeak identifikatu ditu.
- c) Lan-talde ez-eraginkorraren aldean, talde eraginkorrak dituen ezaugarriak zehaztu ditu.
- d) Taldekideek bere gain hartutako denetako eginkizunen eta iritzien beharra ontzat baloratu du.
- e) Taldekideen artean gatazkak sortzeko aukera erakundeen alderdi ezaugarritzat onartu du.
- f) Gatazka motak eta horien sorburuak identifikatu ditu.
- g) Gatazkak konpontzeko prozedurak zehaztu ditu.

3. Lan-harremanen ondoriozko eskubideak baliatu eta betebeharrak betetzen ditu, eta lan-kontratuetan horiek onartzen ditu.

*Ebaluazio-irizpideak:*

- a) Lan-zuzenbidearen oinarriko kontzeptuak identifikatu ditu.
- b) Enpresaburuaren eta langileen arteko harremanetan esku hartzen duten erakunde nagusiak bereizi ditu.
- c) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.
- d) Kontratazio modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.
- e) Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egiteko indarrean dagoen legeriak ezarritako neurriak baloratu ditu.
- f) Laneko harremanak aldatu, eten eta deuseztatzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.
- g) Soldata-ordainagiria aztertu du eta haren osagai nagusiak identifikatu ditu.
- h) Gatazka kolektiboko neurriak eta gatazkak ebazteko prozedurak aztertu ditu.
- i) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak zehaztu ditu.
- j) Lan-antolamenduaren ingurune berrien ezaugarriak identifikatu ditu.

4. Estalitako kontingentzien aurrean, Gizarte Segurantzako sistemaren babes-ekintza zehazten du eta prestazio mota guztiak identifikatzen ditu.

*Ebaluazio-irizpideak:*

- a) Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko funtsezko oinarri gisa baloratu du Gizarte Segurantzaren eginkizuna.
- b) Gizarte Segurantzak estaltzen dituen kontingentziak adierazi ditu.
- c) Gizarte Segurantzako sistemaren dauden araubideak identifikatu ditu.
- d) Gizarte Segurantzako sistemaren barruan enpresaburuaren eta langilearen irudiak dituen betebeharrak identifikatu ditu.
- e) Suposizio sinple batean, langilearen kotizazio-oinarriak, eta langilearen eta enpresaburuaren irudiari dagozkion kuotak identifikatu ditu.
- f) Gizarte Segurantzako sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.
- g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.
- h) Oinarriko kontribuzio-mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

5. Bere jardueraren ondoriozko arriskuak ebaluatzen ditu, lan-inguruneko lan-baldintzak eta arrisku-faktoreak aztertuta.

*Ebaluazio-irizpideak:*



- a) Enpresaren esparru eta jarduera guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia baloratu du.
- b) Lan-baldintzak langilearen osasunarekin erlazionatu ditu.
- c) Jardueraren arrisku-faktoreak eta horien ondoriozko kalteak sailkatu ditu.
- d) Tituluaren lanbide-profilari lotutako lan-ingurunean ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatu ditu.
- e) Enpresan dauden arriskuak ebaluatu ditu.
- f) Lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan, prebentziorako garrantzitsuak diren lan-baldintzak zehaztu ditu.
- g) Tituluaren lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen motak sailkatu eta deskribatu ditu, bereziki lan-istripuei eta lanbide-gaixotasunei dagokienez.

6. Enpresa txiki batean, arriskuen prebentziorako plana egiten laguntzen du, inplikaturako agente guztien erantzukizunak identifikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Laneko arriskuen prebentzioran dauden eskubide eta betebeharrak nagusiak zehaztu ditu.
- b) Enpresan prebentziora kudeatzeko moduak sailkatu ditu, laneko arriskuen prebentziorari buruzko araudian ezarritako irizpideen arabera.
- c) Arriskuen prebentziorari dagokionez, enpresan langileak ordezkatzeko moduak zehaztu ditu.
- d) Laneko arriskuen prebentziorarekin zerikusia duten erakunde publikoak identifikatu ditu.
- e) Enpresan, larrialdirik izanez gero jarraitu beharreko jardun-sekuentziazioa barne hartuko duen prebentzio-plana izatearen garrantzia baloratu du.
- f) Tituludunaren lanbide-sektorearekin lotutako lantoki baterako prebentzio-planaren edukia zehaztu du.
- g) Enpresa txiki edo ertain baterako larrialdi- eta ebakuazio-plan bat pentsatu du.

7. Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta tituluari lotutako lan-inguruneko arrisku-egoerak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kalteak sorburuan saihesteko eta, saihestezinak badira, haien ondorioak ahalik eta gehien murrizteko aplikatu behar diren prebentzio-teknikak, eta norbera eta taldea babestekoak zehaztu ditu.
- b) Mota guztietako segurtasun-seinaleen esanahia eta hedadura aztertu ditu.
- c) Larrialdietarako jardun-protokoloak aztertu ditu.
- d) Larrialdietan, larritasun-maila desberdinetako biktimak daudenean, zaurituak sailkatzeko teknikak identifikatu ditu.
- e) Istripuaren lekuan bertan hainbat kalteren aurrean aplikatu beharreko lehen laguntzetako oinarrizko teknikak identifikatu ditu, baita botikinaren osaera eta erabilera ere.
- f) Langileen osasuna zaintzeko eskakizunak eta baldintzak zehaztu ditu, eta prebentzio-neurri gisa duten garrantzia adierazi du.

## c) Oinarrizko edukiak

1. LAN MUNDURATZEKO ETA BIZITZA OSOAN IKASTEKO PROZESUA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lan-ibilbiderako interes, gaitasun eta motibazio pertsonalak aztertzea.</li> <li>- Tituluari lotutako prestakuntza-ibilbideak identifikatzea.</li> <li>- Tituluaren lanbide-sektorea zehaztu eta aztertzea.</li> <li>- Norberaren ibilbidea planifikatzea: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beharrekina eta hobespeneekin bateragarriak izango diren epe ertain eta luzerako lan-helburuak ezartzea.</li> <li>▪ Uneko eta gerorako pentsatutako prestakuntzarekiko helburu errealistak eta koherenteak.</li> </ul> </li> <li>- Ibilbide-planaren, prestakuntzaren eta helburuen arteko koherentzia norberak egiaztatzeke zerranda bat ezartzea.</li> <li>- Lan-munduratzeko beharrezko dokumentuak betetzea (aurkezpen-gutuna, curriculum vitae...), eta test psikoteknikoak eta elkarrizketa simulatuak egitea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lana bilatzeko teknikak eta tresnak.</li> <li>- Erabakiak hartzeko prozesua.</li> <li>- Sektorereko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua.</li> <li>- Europar ikasi eta enplegatzeke aukerak. Europass, Ploteus.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tituludunaren lan- eta lanbide-ibilbiderako etengabeko prestakuntzak duen garrantzia baloratzea.</li> <li>- Norberaren ikaskuntzaz arduratzea. Eskakizunak eta aurreikusitako emaitzak ezagutzea.</li> <li>- Autoenplegua lan-munduratzeko hautabidetzat baloratzea.</li> <li>- Lan-munduratzeko egokirako lan-ibilbideak baloratzea.</li> <li>- Lanarekiko konpromisoa. Lortutako trebakuntza baliaraztea.</li> </ul>

2. GATAZKA ETA LAN TALDEAK KUDEATZEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antolakundea pertsona-talde gisa aztertzea.</li> <li>- Antolamendu-egiturak aztertzea.</li> <li>- Kideek lan-taldean izan ditzaketen eginkizunak aztertzea.</li> <li>- Antolakundeetako gatazken sorrera aztertzea: espazioak, ideiak eta proposamenak partekatzea.</li> <li>- Gatazka motak, esku-hartzaileak eta horien abiapuntuko jarrerak.</li> <li>- Gatazkek ebazteke moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.</li> <li>- Lan-taldeen sorrera aztertzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko pertsona-talde gisa.</li> <li>- Talde motak sektorereko industrian, dituzten eginkizunen arabera.</li> <li>- Lan-taldeen sorrera aztertzea.</li> <li>- Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarrizko elementu gisa.</li> <li>- Lan-talde eraginkorraren ezaugarriak.</li> <li>- Gatazkaeren definizioa: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak.</li> <li>- Gatazka ebazteke edo deuseztatzeke metodoak: bitartekotza, adiskidetzeta eta arbitrajeta.</li> </ul>



<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresa-helburuak lortzeko pertsonen ekarpena baloratzea.</li> <li>- Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak baloratzea.</li> <li>- Talde-lanerako funtsezko faktoretzat komunikazioa baloratzea.</li> <li>- Lan-taldeetan sor daitezkeen gatazkak ebazteko partaidetzazko jarrera izatea.</li> <li>- Gatazkak ebazteko sistemak aztertzea.</li> </ul>
---------------------	---

### 3. LAN KONTRATUAREN ONDORIOZKO LAN BALDINTZAK

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkiaren arabera sailkatzea.</li> <li>- Langileen Estatutuari buruzko Legearen Testu Bateginean arautzen diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea.</li> <li>- Kontratu-modalitate ohikoenak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera.</li> <li>- Nomina interpretatzea.</li> <li>- Dagokion lanbide-jarduerako sektorerako hitzarmen kolektiboa aztertzea.</li> </ul>
-----------------------	---

<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lan-zuzenbidearen oinarritzko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren artetzarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa.</li> <li>- Lan-kontratuak: kontratuaren elementuak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxienezko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak.</li> <li>- Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak.</li> <li>- Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedenaldiak (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak).</li> <li>- Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko eskuratzeak, soldata-bermeak.</li> <li>- Soldata-kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, PFEZ.</li> <li>- Kontratu aldatu, eten eta deuseztatzea.</li> <li>- Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeko eskubidea, enpresa-elkarteak, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera.</li> <li>- Hitzarmen kolektiboa. Negoziazio kolektiboa.</li> <li>- Lan-antolamenduaren ingurune berriak: kanpora ateratzea, telelana...</li> </ul>
-----------------------	--

<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lana arautzearen beharra baloratzea.</li> <li>- Dagokion lanbide-jarduerako sektorearen lan-harremanetan aplikatzen diren arauak ezagutzeko interesa.</li> <li>- Aurreikusitako legezko bideak laneko gatazken ebazpide gisa aintzat hartzea.</li> <li>- Langileen kontratazioan etika eskaseko eta legez kanpoko jardunak baztertzea, batez ere premia handienak dituzten kolektiboei dagokienez.</li> <li>- Gizartea hobetzeko agente gisa, sindikatuen eginkizuna aintzat hartu eta baloratzea.</li> </ul>
---------------------	--

### 4. GIZARTE SEGURANTZA, ENPLEGUA ETA LANGABEZIA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gizarte Segurantzako sistema orokorra unibertsala izateak duen</li> </ul>
-----------------------	--

	<p>garrantzia aztertzea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebatzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gizarte Segurantzako sistema: aplikazio-esparrua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak.</li> <li>- Enpresaburuen eta langileen betebeharrak nagusiak Gizarte Segurantzaren arloan: afiliazioak, altak, bajak eta kotizazioa.</li> <li>- Babes-ekintza: osasun-asistentzia, amatasuna, aldi baterako ezintasuna eta ezintasun iraunkorra, baliaezintasun gabeko lesio iraunkorrak, erretiroa, langabezia, heriotza eta biziraupena.</li> <li>- Prestazioen motak, eskakizunak eta kopurua.</li> <li>- Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzeko sistemak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzaren eginkizuna aintzat hartzea.</li> <li>- Gizarte Segurantzarako kotizazioan nahiz prestazioetan iruzurrezko jokabideak gaitzestea.</li> </ul>

## 5. ARRISKU PROFESIONALAK EBALUATZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lan-baldintzak aztertu eta zehaztea.</li> <li>- Arrisku-faktoreak aztertzea.</li> <li>- Segurtasun-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.</li> <li>- Ingurumen-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.</li> <li>- Baldintza ergonomikoei eta psikosozialei lotutako arriskuak aztertzea.</li> <li>- Enpresaren arrisku-esparruak identifikatzea.</li> <li>- Lanbide-eginkizunaren arabera arrisku-protokoloa ezartzea.</li> <li>- Lan-istripuaren eta lanbide-gaixotasunaren artean bereiztea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrisku profesionalaren kontzeptua.</li> <li>- Enpresan arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarriko elementu gisa.</li> <li>- Profilari lotutako lan-ingurunearen berriazko arriskuak.</li> <li>- Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia.</li> <li>- Lanaren eta osasunaren arteko lotura baloratzea.</li> <li>- Prebentzio-neurriak hartzeko interesa.</li> <li>- Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia baloratzea.</li> </ul>

## 6. ENPRESAN ARRISKUEN PREBENTZIOA PLANIFIKATZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planifikazio- eta sistematizazio-prozesuak, oinarriko prebentzio-tresna gisa.</li> <li>- LAP Laneko Arriskuaren Prebentzioari buruzko oinarriko araua aztertzea.</li> <li>- LAParen arloko egitura instituzionala aztertzea.</li> <li>- Lan-ingurunerako larrialdi-plan bat egitea.</li> <li>- Zenbait larrialdi-plan bateratu eta aztertzea.</li> </ul>
-----------------------	---



<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lanak giza osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak.</li> <li>- Eskubideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.</li> <li>- Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.</li> <li>- LAPean eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak.</li> <li>- Prebentzioaren kudeaketa enpresan.</li> <li>- Langileen ordezkariak prebentzioaren arloan (LAPeko oinarrizko teknikaria).</li> <li>- Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak.</li> <li>- Prebentzioaren plangintza enpresan.</li> <li>- Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LAParen garrantzia eta beharra baloratzea.</li> <li>- LAPeko eta LO Laneko Osasuneko agente gisa duen posizioa baloratzea.</li> <li>- Erakunde publikoek eta pribatuek LOan errazago sartzeko egindako aurrerapenak baloratzea.</li> <li>- Dagokion kolektiboaren larrialdi-planei buruzko ezagutza baloratu eta zabaltzea.</li> </ul>

## 7. ENPRESAN PREBENTZIO ETA BABES NEURRIAK APLIKATZEA

<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Norbera babesteko teknikak identifikatzea.</li> <li>- Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresak eta banakoak dituzten betebeharrak aztertzea.</li> <li>- Lehen laguntzetako teknikak aplikatzea.</li> <li>- Larrialdi-egoerak aztertzea.</li> <li>- Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea.</li> <li>- Langileen osasuna zaintzea.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak.</li> <li>- Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa.</li> <li>- Larrialdi medikoa / lehen laguntzak. Oinarrizko kontzeptuak.</li> <li>- Seinale motak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Larrialdien aurreikuspena baloratzea.</li> <li>- Osasuna zaintzeko planen garrantzia baloratzea.</li> <li>- Proposatutako jardueretan bete-betean parte hartzea.</li> </ul>

### d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

#### 1) Sekuentziazioa

Edukiak sekuentziatu eta antolatzeko proposamen hau ikasleak egiten ari den heziketa-zikloa amaitzean jarraituko duen lan-munduratzeko ibilbidearen logikan oinarritzen da, hau da: zikloa amaitzen duenetik lana lortu eta lan horretan finkatu arte edota lan-harremana amaitu arte eman beharko dituen urratsak.

Ikasleak jarraituko duen ibilbideak 4 une hauek izango ditu:

- a) Lana bilatzea.
- b) Enpresan sartzeko eta egokitze aldia.

- c) Lanpostuan jardutea.
- d) Lan-harremana amaitzea eta enpresa uztea.

a) Lana bilatzea:

Heziketa-zikloa amaitu ondoren ikasleak egin beharreko lehen gauza lana bilatzea da, eta hori da LPO moduluaren hasieran eduki horiek garatzeko proposamenaren arrazoia. Zehazki, gai hauei buruzko edukiak garatuko dira:

- Lanbide-proiektua eta -helburua.
- European lan egin eta ikasteko aukerak.
- Lan publikoan, pribatuan edo norberaren konturakoan sartzea.
- Lana bilatzeko informazio-iturriak.

b) Enpresan sartzea eta egokitzeko aldia:

Jarraian, ikasleak lana bilatzeko prozesuan arrakasta izan badu, enpresan sartzeko garaia iritsiko zaio. Lan-bizitzaren aldi horretan, honako eduki hauekin lotutako gaitasunak erabili beharko ditu:

- Lan-zuzenbidea eta haren iturriak.
- Lan-harremanen ondoriozko eskubideak.
- Kontratazio modalitateak eta kontratazioa bultzatzeko neurriak.
- Gizarte Segurantzako sistema.
- Laneko hitzarmen kolektiboak.
- Enpresan sartzeko informazio-iturriak.

c) Lanpostuan jardutea:

Lanpostu berrian sartu eta egokitzeko hasierako aldia gaindituta, lanpostuan jarduteko aldia etorriko da. Aldi horrek legez jasotako edozein suposiziotan lan-harremana amaitu arte iraungo du. Hona hemen aldi horrekin lotutako edukiak:

- Segurtasun-baldintzak: soldata, lanaldia eta laneko atsedena.
- Soldataren edo nominaren agiria eta horren edukiak.
- Gizarte Segurantza: prestazioak eta izapideak.
- Kontratua aldatu eta etetea.
- Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzea.
- Langileen ordezkaritza.
- Negoziazio kolektiboa.
- Laneko gatazka kolektiboak.
- Talde-lana.
- Gatazka.
- Lan-antolamenduaren ingurune berriak.
- Langileentzako onurak antolamendu berrietan.
- Arrisku profesionalak.
- Prebentzio- eta babes-neurriak planifikatu eta aplikatzea.

d) Lan-harremana amaitzea eta enpresa uztea:

Lan-harremana amaituz gero, ikasleak aldi horri aurre egiteko beharrezko gaitasunak izan beharko ditu: Eduki hauek garatu behar dira:

- Lan-kontratua deuseztatzea eta horren ondorioak.
- Hartzekoen likidazioa edo kitatzea.
- Gizarte Segurantzarekin lotutako izapideak: bajak.
- Kontzeptua eta egoera babesgarriak langabezia-babesean.



- Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzeko sistemak.

Lan-harremana amaitzegatik ikasleak enpresan jarraitzen ez badu, lana bilatzeko prozesuari ekin beharko dio berriz ere, enpresan sartzeko aldi berri bat hasiko du, etab.

## 2) Alderdi metodologikoak

Hasiera batean, egokia dirudi irakasleak moduluaren edukiak aurkeztu eta garatzea, hurbileneko gizarte- eta ekonomia-ingurunea erreferente gisa hartuta betiere.

Bigarren fasean, garrantzi handiagoa emango zaio ikaslearen partaidetza eraginkorrari. Horretarako, kontzeptuak zehazteko, eta abileziak eta trebeziak garatzeko bidea emango dioten jarduerak egingo dira: ikaslearen esperientzia pertsonalak azaltzea, prentsa-albisteak erabiltzea, IKTak (Informazio eta Komunikazio Teknologiak) erabiltzea.

Talde-lanari eta sortzen diren gatazkei buruzko atala jorrazteko, ikasgelaren ingurunean izaten diren gatazkak, ikasle eta irakasleen arteko harremanak, familiako eta lagun arteko gatazkak... erabil daitezke; aldean portaerak eta arazoaren konponbideak aztertzearen.

Modulua garatzean, egokia dirudi adituen laguntzara jotzea (enpresa-batzordeetako kideak, sindikatu-etako ordezkariak, lan-arloko abokatuak, etab.), laneko egoerak eta gatazkak hurbiletik ezagutzeko.

Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez, egokia dirudi lehen laguntzetako eta suteak itzaltzeko praktikak egitea, lantokietara bisitak egitea... Horretarako, erakundearen laguntza behar da, hala nola: Gurutze Gorria, Osalan, Lan Ikuskaritza, suteak itzaltzeko zerbitzuak... Kontuan izan behar da ikasleak, modulua gainditu ondoren, laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako jardueretarako beharrezkoak diren lanbide-erantzukizunak hartzen dituela.

Gainera, metodologiari dagokionez, komeni da moduluaren edukiak metodologia aktiboen bidez garatzea, hala nola: talde-lana eta PBL-AOI arazoetan oinarritutako ikaskuntza.

Azkenik, lana bilatzeko teknikak behar bezala garatzeko, komeni da ikasleak benetako lan bat bilatzeko kasu praktiko baten simulazioa egitea: zeregin horretarako gehien erabiltzen diren dokumentuak egitea (curriculum, aurkezpen-gutuna) eta komunikabide ohikoenetan lan-eskaintzak hautatzea.

## 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Erreferentziazko produkzio-sektorea deskribatzea:
  - Erreferentziazko produkzio-sektorearen bilakaera aztertzea.
  - Sektoruan enplegatzeak aukerak identifikatzea.
  - Estatistikak eta taula makroekonomikoak erabiltzea.
- ✓ Lan-harremanen motak eta lan-kontratazioen modalitateak identifikatzea:
  - Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea.
  - Lan-kontratazioaren formak identifikatzea.
  - Lan-kontratuaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak identifikatzea (gizarte-babeseko sistema barne dela).

- ✓ Lan-taldeak, eta gatazkak ebazteko teknikak zehaztea:
  - Lan-taldeen tipologia identifikatzea.
  - Gatazkak eta horiek ebazteko moduak aztertzea.
- ✓ Lanbide-jardunaren ondoriozko arrisku motak identifikatzea:
  - Lanbide-jardunak berekin dakartzan arriskuak ebaluatzea.
  - Laneko arriskuen prebentzio-teknikak identifikatzea.
- ✓ Prebentzio-plan jakin bat diseinatzea eta dauden beste batzuekin alderatzea.
  - Lehen laguntzetan erabiltzen diren teknikak identifikatzea.
- ✓ Lana bilatzeko erabiltzen diren baliabide motak deskribatzea:
  - Lana bilatzeko prozesuaren faseak identifikatzea.
  - Lana lortzeko beharrezko dokumentazioa betetzea.
  - IKTak lana bilatzeko tresna gisa erabiltzea.
  - Bizitza osoan ikastearen garrantzia baloratzea.



## 14. lanbide-modulua

## 14 ENPRESA ETA EKIMEN SORTZAILEA

## a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Enpresa eta ekimen sortzailea</b>
Kodea:	0515
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	60 ordu
Kurtoa:	2.a
Kreditu kop.:	4
Irakasleen espezialitatea:	Laneko prestakuntza eta orientabidea (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea)
Modulu mota:	Zeharkako modulua
Helburu orokorrak:	12.a / 13.a / 14.a / 18.a / 19.a

## b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

1. Ekimen sortzaileari lotutako gaitasunak ezagutu eta aintzat hartzen ditu, eta lanpostuen eta enpresa-jardueren ondoriozko eskakizunak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- Berrikuntzaren kontzeptua, eta gizartearen aurrerabidearekin eta pertsonen ongizatearekin duen lotura identifikatu du.
- Kultura ekintzailearen kontzeptua, eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu du.
- Norberaren ekimenaren, sormenaren, prestakuntzaren eta lankidetzaren garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko ezinbesteko eskakizuntzat.
- ETE bateko enpleguaren lanerako ekimena aztertu du.
- Sektorean hasten den enpresaburu baten jarduera ekintzailea nola garatzen den aztertu du.
- Jarduera ekintzaile oren elementu saihestezintzat aztertu du arriskuaren kontzeptua.
- Enpresaburuaren kontzeptua, eta enpresa-jarduera garatzeko beharrezko eskakizunak eta jarrerak aztertu ditu.

2. Enpresa txiki bat sortzeko aukera zehazten du, enpresa-ideia aukeratzen du eta haren bideragarritasuna oinarritzen duen merkatu-azterketa egiten du, jardun-ingurunearen gaineko eragina baloratuta eta balio etikoak gaineratuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- Negozio-ideiak sortzeko prozesu bat garatu du.

- b) Tituluarekin lotutako negozio baten esparruan ideia jakin bat hautatzeko prozedura sortu du.
- c) Hautatutako negozio-ideiaren inguruko merkatu-azterketa egin du.
- d) Merkatu-azterketatik ondorioak atera ditu eta garatu beharreko negozio-eredua ezarri du.
- e) Negozio-proposamenaren balio berritzaileak zehaztu ditu.
- f) Enpresen gizarte-erantzukizunaren fenomeno eta enpresa-estrategiaren elementu gisa duen garrantzia aztertu ditu.
- g) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten balantze soziala egin du, eta sorrarazten dituen kostu eta mozkin sozial nagusiak deskribatu ditu.
- h) Sektoroko enpresetan, balio etikoak eta sozialak gaineratzen dituzten ohiturak identifikatu ditu.
- i) Tituluarekin zerikusia duen ETE baten bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioari buruzko azterketa egin du.

3. Enpresa-plan bat egiteko eta, ondoren, hura abiarazi eta eratzeko jarduerak egiten ditu. Dagokion forma juridikoa hautatzen du eta, horren arabera, legezko betebeharrak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresa baten oinarrizko eginkizunak deskribatu ditu eta enpresari aplikatutako sistemaren kontzeptua aztertu du.
- b) Enpresaren ingurune orokorraren osagai nagusiak identifikatu ditu; batik bat, ingurune ekonomiko, sozial, demografiko eta kulturalarenak.
- c) Berariazko ingurunearen osagai nagusi diren heinean, bezeroekiko, hornitzaileekiko eta lehiakideekiko harremanek enpresa-jardueran duten eragina aztertu du.
- d) Sektoroko ETE baten ingurunearen elementuak identifikatu ditu.
- e) Enpresa-kulturaren eta irudi korporatiboaren kontzeptuak, eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertu ditu.
- f) Enpresaren forma juridikoak aztertu ditu.
- g) Hautatutako forma juridikoaren arabera, enpresaren jabeek legez duten erantzukizun-maila zehaztu du.
- h) Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereizi du.
- i) Indarrean dagoen legeriak ETE bat eratzeko exijitutako izapideak aztertu ditu.
- j) Erreferentziazko herrian sektoreko enpresak sortzeko dauden laguntza guztiak bilatu ditu.
- k) Enpresa-planean, forma juridikoa aukeratzearekin, bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioarekin, administrazio-izapideekin, diru-laguntzekin eta bestelako laguntzekin zerikusia duen guztia barne hartu du.
- l) ETE bat abian jartzeko dauden kanpoko aholkularitza eta administrazio-kudeaketako bideak identifikatu ditu.

4. ETE baten oinarrizko kudeaketa administratibo eta finantzarioko jarduerak egiten ditu: kontabilitate- eta zerga-betebehar nagusiak egiten ditu, eta dokumentazioa betetzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kontabilitatearen oinarrizko kontzeptuak eta kontabilitate-informazioa erregistratzeko teknikak aztertu ditu.
- b) Kontabilitate-informazioa aztertzeke oinarrizko teknikak deskribatu ditu, batez ere, enpresaren kaudimenari, likidezari eta errentagarritasunari dagokienez.
- c) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten zerga-betebeharrak zehaztu ditu.
- d) Zerga-egutegian zerga motak bereizi ditu.
- e) Sektoroko ETE batentzako merkataritza eta kontabilitateko oinarrizko dokumentazioa bete du (fakturak, albaranak, eskabide-orriak, kanbio-letrak, txekueak eta bestelakoak), eta dokumentazio horrek enpresan egiten duen bidea deskribatu du.
- f) Dokumentazio hori enpresa-planean barne hartu du.



c) Oinarrizko edukiak

1. EKIMEN SORTZAILEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tituluari lotutako sektorearen jardueran berrikuntzak dituen ezaugarri nagusiak aztertzea (materialak, teknologia, prozesuaren antolamendua, etab.).</li> <li>- Ekintzaileen funtsezko faktoreak aztertzea: ekimena, sormena, lidergoa, komunikazioa, erabakiak hartzeko gaitasuna, plangintza eta prestakuntza.</li> <li>- Jarduera ekintzailean arriskua ebaluatzea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sektoreko berrikuntza eta garapen ekonomikoa.</li> <li>- Kultura ekintzailea gizarte-behar gisa.</li> <li>- Enpresaburu kontzeptua.</li> <li>- Ekintzaileen jarduna sektoreko enpresa bateko enplegatu gisa.</li> <li>- Ekintzaileen jarduna enpresaburu gisa.</li> <li>- Ekintzaileen arteko lankidetzak.</li> <li>- Enpresa-jardueran aritzeko eskakizunak.</li> <li>- Negozio-ideia lanbide-arloaren esparruan.</li> <li>- Kultura ekintzaileari lotutako jardunbide egokiak tituluari dagokion jarduera ekonomikoan eta toki-esparruan.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Izaera ekintzailea eta ekintzailetzaren etika baloratzea.</li> <li>- Ekintzailetzaren bultzatzaile gisa, ekimena, sormena eta erantzukizuna baloratzea.</li> </ul>

2. ENPRESA IDEIAK, INGURUNEA ETA HAIEN GARAPENA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresa-ideiak zehazteko tresnak aplikatzea.</li> <li>- Internet bidez, sektoreko enpresei buruzko datuak bilatzea.</li> <li>- Garatu beharreko enpresaren ingurune orokorra aztertzea.</li> <li>- Lanbide-arloko ereduazko enpresa bat aztertzea.</li> <li>- Ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak identifikatzea.</li> <li>- Merkatu-azterketaren ondorioetatik abiatuta, negozio-eredua ezartzea.</li> <li>- Erabakitako ideia gainean berrikuntza-eraketak egitea.</li> </ul>
kontzeptuzkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresaren betebeharrak berariazko ingurunearekiko eta sozietate osoarekiko (garapen iraunkorra).</li> <li>- Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egitea.</li> <li>- Sektoreko enpresen erantzukizun soziala eta etikoa.</li> <li>- Merkatu-azterketa: ingurunea, bezeroak, lehiakideak eta hornitzaileak.</li> </ul>
jarrerazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresaren balantze soziala aintzat hartu eta baloratzea.</li> <li>- Genero-berdintasuna errespetatzea.</li> <li>- Enpresa-etika baloratzea.</li> </ul>

3. ENPRESA BATEN BIDERAGARRITASUNA ETA ABIARAZTEA	
prozedurazkoak	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketin-plana ezartzea: komunikazio-politika, prezioen politika eta</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- banaketaren logistika.</li> <li>- Produkzio-plana prestatzea.</li> <li>- Sektoreko enpresa baten bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa aztertzea.</li> <li>- Enpresaren finantzaketa-iturriak aztertzea eta haren aurrekontua egitea.</li> <li>- Forma juridikoa hautatzea. Tamaina eta bazkide kopurua.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enpresaren kontzeptua. Enpresa motak.</li> <li>- Enpresa baten funtsezko elementuak eta arloak.</li> <li>- Zerga-arloa enpresetan.</li> <li>- Enpresa bat eratzeko administrazio-izapideak (ogasuna eta gizarte-segurantza, besteak beste).</li> <li>- Lanbide-arloko enpresentzako diru-laguntzak, bestelako laguntzak eta zerga-pizgarriak.</li> <li>- Enpresaren jabeek duten erantzukizuna.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa zorrotz ebaluatzea.</li> <li>- Administrazio- eta legezko izapideak betetzea.</li> </ul>

<b>4. ADMINISTRAZIO FUNTZIOA</b>	
<b>prozedurazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontabilitate-informazioa aztertzea: diruzaintza, emaitzen kontua eta balantzea.</li> <li>- Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.</li> <li>- Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekeak eta letrak, besteak beste.</li> </ul>
<b>kontzeptuzkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontabilitatearen kontzeptua eta oinarrizko ideiak.</li> <li>- Kontabilitatea, egoera ekonomikoaren irudi zehatz gisa.</li> <li>- Enpresen legezko betebeharrak (fiskalak, lanekoak eta merkataritzakoak).</li> <li>- Dokumentu ofizialak aurkezteko eskakizunak eta epeak.</li> </ul>
<b>jarrerazkoak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortutako administrazio-dokumentuei dagokienez, antolamendua eta ordena baloratzea.</li> <li>- Administrazio- eta legezko izapideak betetzea.</li> </ul>

#### d) Orientabide metodologikoak

Modulu hau irakatsi eta ikasteko prozesua antolatu eta garatzeko, honako gomendio hauek iradokitzen ditugu:

##### 1) Sekuentziazioa

Modulu honi ekiteko, komenigarria litzateke ikaslea jarrera ekintzailearekin mentalizatzea, bai norberaren konturako bai besteren konturako langile gisa.

Ondoren, enpresa-ideien inguruan gogoeta eginaraziko zaio eta ideia horiek hautatzeko metodologia egokiak erakutsiko zaizkio. Lehentasunez, dagokion lanbide-arloaren ingurunean lan egingo da; baina, hala ere, ez dira baztertzen beste lanbide-sektore batzuk.



Enpresa-idea garatzen jarraituko da: merkatu-azterketa egin, negozio-idea jorratu, ideia horren euskarri den enpresa diseinatu eta, ikuspegi sozialetik, etikotik eta ingurumenekotik, ingurunearen gaineko eragina baloratu.

Enpresa-plana egingo da. Horretarako, haren bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa, eta beste alderdi batzuk, besteak beste, marketin-plana, giza baliabideak, forma juridikoa, etab. aztertuko dira.

Azkenik, ikasleari oinarritzko kontzeptuak azalduko zaizkio kontabilitatearen, zergen eta administrazio-kudeaketaren inguruan.

## 2) Alderdi metodologikoak

Modulu honetan, irakasleak entrenatzaile-lana egingo du batik bat. Proiektuen tutoretza eramango du eta, taldearen beharren arabera, bideratzaile gisa jardungo du.

Irakasleak helburuak aurkeztu eta bideari ekiteko beharrezko ezagupenen sarrera laburra egin ondoren, ikasleak berak landuko du enpresa-proiektua arian-arian, bere konturako nahiz besteren konturako ekintzaitza-gaitasunak bereganatzearen.

Ikasleak bere proiektuan aurrera egiten duen neurrian, irakasleak beharrezkoak diren ezagupenak sartuko ditu, azalpenen bidez edota ikasgelan garatutako jardueren bidez. Ikasleari liburu edo artikulua jakin batzuk ere irakurraziko dizkio, ondoren haien edukia kurtsoko proiektura egokitu ditzan.

Irakasleak ikasleen ikasteko prozesuaren jarraipen hurbilekoa eta banan-banako egin behar du. Horretarako, kontrol-zerrenda batean, aurrerapenak eta zailtasunak idatziz jaso behar ditu sistematikoki.

## 3) Jarduera esanguratsuak eta ebaluazioaren alderdi kritikoak

- ✓ Ekintzaile-mentalizazioan sentsibilizatzea:
  - Euskal Herriko enpresa-ehuna identifikatzea. Sektoreak, tamaina, forma juridikoak, etab.
  - Enpresaburuaren ezaugarriak eta gaitasunak jasoko dituen erretratua egitea.
  - Enpresaburu izatearen abantailak eta eragozpenak bilduko dituen taula egitea.
  - Sektorean alderdi berritzaile txikiak identifikatzea.
  - Besteren konturako ekintzailearen, norberaren konturako ekintzailearen eta gizarte-ekintzailearen arteko desberdintasunak eta antzekotasunak aztertzea, talde-laneko indukzio-tekniken bidez.
- ✓ Enpresa-ideiak garatzea:
  - Merkatuaren beharrei erantzungo dieten negozio-ideiekin taula bat egitea.
  - Lan-taldeak sortzea eta horiek garatu beharreko ideiak hautatzea.
  - Merkatu-azterketa bat egitea, ingurunea behatuta, Internet erabilia, etab.
  - Hautatutako negozioerako AMIA (ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak) matrizea egitea.
  - Ideiari alderdi sortzaileak eta berritzaileak aplikatzea.
  - Negozio-eredua prestatzea, alderdi etikoak, sozialak eta ingurumenekoak kontuan izanda.
- ✓ Enpresa baten bideragarritasuna eta abiaraztea:
  - Ezarritako ereduari jarraituz enpresa-plan bat egitea.
  - Finantza-erakunde bati mailegua eskatzea (ahal dela, benetako izapideen bidez).
  - Enpresak eratzeko inprimakiak betetzea.

- Internet erabilia, diru-laguntzak eta bestelako laguntzak bilatu eta aztertzea.
  - Enpresa-planak bateratu eta defendatzea.
- ✓ Administrazio-izapideak aztertu eta betetzea:
- Diruzaintzako plan bat aztertzea: emaitzen kontua eta egoera-balantzea.
  - Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.
  - Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekeak eta letrak, besteak beste.



## 15. lanbide-modulua

## 15 LANTOKIKO PRESTAKUNTZA

## a) Aurkezpena

Lanbide-modulua:	<b>Lantokiko prestakuntza</b>
Kodea:	0516
Heziketa-zikloa:	Jatetxe arloko zerbitzuetako zuzendaritza
Maila:	Goiko maila
Lanbide-arloa:	Ostalaritza eta turismoa
Iraupena:	360 ordu
Kurtsoa:	2º
Kreditu kop.:	22
Irakasleen espezialitatea:	Ostalaritza eta turismoa (Bigarren Irakaskuntzako irakaslea) Jatetxe-arloko zerbitzuak Sukaldaritza eta pastelgintza (Lanbide Heziketako irakasle teknikoa)
Modulu mota:	Lanbide-profilari lotua
Helburu orokorrak:	Guztiak

## b) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

- Aintzat hartu eta justifikatu ditu:
  - Lanpostuan beharrezkoa den personal- eta denbora-eskuragarritasuna.

- Jarrera pertsonalak (besteak beste, puntualtasuna eta enpatia) eta profesionalak (besteak beste, lanposturako beharrezko txukuntasuna, garbitasuna, eta erantzukizuna).
  - Jarrerazko eskakizunak, lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioaren aurrean.
  - Lanbide-jardueraren kalitatearekin zerikusia duten jarrerazko eskakizunak.
  - Lan-talde barruan eta enpresan ezarritako hierarkiekin harremanetan izateko jarrerak.
  - Lanaren esparruan egiten diren jardueren dokumentazioarekin zerikusia duten jarrerak.
  - Profesionalaren jardun egokiarekin lotuta, esparru zientifikoan eta teknikoan lan-munduratzeko eta berriro laneratzeko prestakuntza-beharrak.
- b) Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez lanbide-jardueran aplikatu beharreko arauak eta Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko Legearen oinarriko alderdiak identifikatu ditu.
  - c) Lanbide-jarduerak dituen arriskuen arabera eta enpresaren arauen arabera erabili du norbera babesteko ekipamendua.
  - d) Garatutako jardueretan, ingurumena errespetatzeko jarrera argia izan du, eta horrekin lotutako barruko eta kanpoko arauak aplikatu ditu.
  - e) Lanpostua edo jarduera garatzeko eremua txukun, garbi eta oztoporik gabe mantendu du.
  - f) Jasotako argibideak interpretatu eta bete ditu, eta zuzendu zaion lanaz arduratu da.
  - g) Egoera bakoitzean ardura duen pertsonarekin eta taldekideekin komunikazio eta harreman eraginkorra ezarri du, eta haiekin tratu erraza eta zuzena du.
  - h) Gainerako taldekideekin koordinatu da, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo ezustekoren berri eman du.
  - i) Dagokion jardueraren garrantzia baloratu du. Enpresaren produkzio-prozesuen barruan zuzendutako zereginetan izan diren aldaketetara eta eginkizun berrietara egokitu da.
  - j) Edozein jarduera edo zereginetan, arauak eta prozedurak arduraz aplikatzeko konpromisoa hartu du.

3. jatetxeko eta tabernako zerbitzuen prozesuak egiten du, kontroleko tresnak, bitartekoak eta tresneria baliatuz eta bidezko teknika eta prozedurak erabiliz, betiere ezarritako arauen eta jarraibideen arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresak sail edo arlo bakoitzean eskaintzen dituen zerbitzu motak eta formulak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Prestakuntza eta zerbitzuko arloetan lehengaien hornikuntza, banaketa, biltegitratzea eta/edo kontserbazioa kudeatu du, betiere ezarritako protokoloen arabera.
- c) Produkzio eta zerbitzuko arloak doitzeko eta muntatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu.
- d) Bezeroei arreta emateko eta zerbitzu egiteko eragiketak egin ditu hainbat esparru eta fasetan, betiere teknikak ezagutu eta aplikatuta eta ezarritako argibideei eta/edo araei jarraituta.
- e) Edariak, koktelak eta konbinatuak elaboratu ditu, prestakuntza, aurkezpen eta dekorazioko teknikak identifikatuz eta aplikatuz, ezarritako protokoloen arabera.
- f) Elikagaien elaborazioak edo manipulazioak egin ditu bezeroen begibistan hainbat esparrutan, teknikak ezagutuz eta aplikatuz eta ezarritako arauak ezarrita.



- g) Egindako zerbitzuak kobratzeko eta fakturatzeko prozedurak gauzatu ditu, enpresak markatutako jardunbideei jarraiki eta horretarako dauden bitartekoak eta baliabideak eraginkortasunez erabilia.
- h) Enpresaren kalitatea kudeatzeko eta ingurumena kudeatzeko protokoloak jarraitu ditu.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean, osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4. Ardoen eta edarien zerbitzuarekin eta kontrolarekin lotzen diren jarduerak egiten du, kontroleko tresnak, bitartekoak eta tresneria baliatuz eta bidezko teknika eta prozedurak erabiliz, betiere ezarritako arauen eta jarraibideen arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresak sail edo arlo bakoitzean eskaintzen dituen ardoen eta edarien eskaintzak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Establezimenduaren eskaintzan ardoen eta edarien kategoriak eta merkataritza-aurkezpenak eta sukaldaritzako eskaintzarekin izan dezaketen erlazioa ezagutu ditu.
- c) Upeltegia hornitzeko eta kontrolatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu.
- d) Zerbitzurako lanabesak eta tresneria doitzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu, teknikak ezagutuz eta aplikatuz eta ezarritako arauari jarraituz.
- e) Ardoen eta edarien dastaketa-fitxak egin ditu, eta oinarrizko ezaugarri organoleptikoak dastaketaren bitartez identifikatu ditu.
- f) Bezeroei arreta emateko eta ardoak eta beste edari batzuk zerbitzatzeko eragiketak egin ditu hainbat esparru eta fasetan, betiere teknikak ezagutu eta aplikatuta eta ezarritako argibideei eta/edo arauari jarraituta.
- g) Enpresaren kalitatea kudeatzeko eta ingurumena kudeatzeko protokoloak jarraitu ditu.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean, osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5. Zerbitzuen plangintza eta zuzendaritzako jardueretan hartzen du parte, betiere bitartekoen, tresneriaren eta lanabesen erabilera justifikatuz eta teknikak eta prozedurak ezarritako arauen eta/edo jarraibideen arabera aplikatzen direla kontrolatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien eta edarien zerbitzuekin lotzen diren sailtako arloak aztertu eta ezaugarritu ditu.
- b) Establezimenduak eskaintzen dituen ekitaldietako edo zerbitzuetako bakoitzarekin lotzen den dokumentazioa eta jasotako argibideak interpretatu ditu.
- c) Parte-hartze aktiboa izan du establezimenduaren arloak planifikatzeko eta antolatzeko zereginetan.
- d) Parte-hartze aktiboa izan du catering-ekitaldietarako instalazioak diseinatzean.
- e) Parte-hartze aktiboa izan du zerbitzua planifikatzeko eta antolatzeko zereginetan.
- f) Zerbitzuaren faseetako bakoitzaren kontrol-eragiketetan hartu du parte:
  - Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak.
  - Harrera eta bezeroarenganako arreta
  - Elikagaien eta edarien elaborazioa eta zerbitzua.
  - Fakturaztea eta kobratzea.
  - Establezimendua biltzea eta ixtea.
- g) Zerbitzuetan eta ekitaldietan protokolo-elementuak ezarri eta aplikatu ditu.
- h) Bezeroei eskatutako informazioa eman die, komunikazio-teknikak eta trebetasun sozialekoak ezagutu eta aplikatuta.

- i) Enpresaren kalitatea kudeatzeko eta ingurumena kudeatzeko protokoloak jarraitu ditu.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean, osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

### c) Lanpostuko ikaskuntza-egoerak

Jarraian, lantokiko egonaldian ikasleak gara ditzakeen jarduerak islatzen dituzten zenbait lan-egoera adierazten dira.

- ✓ Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzea.
- ✓ Enpresak arlo edo sail bakoitzean eskaintzen dituen zerbitzu eta eskaintza motak identifikatzea, eta enpresaren produkzio-sistemarekin/banaketa-sistemarekin lotzea.
- ✓ Jasotzen dituen jarraibideak zuzen gauzatzea eta taldekideekin eta beste talde batzuekin eraginkortasunez komunikatzea.
- ✓ Lanbide-jarduera garatzean ohitura etikoak eta lanekoak aplikatzea.
- ✓ Merkantzien hornikuntza, biltegitratze, kontserbazio eta barne-banaketako prozedurak kontrolatzea.
- ✓ Establezimenduaren arloak eta ekitaldiak eta zerbitzuak planifikatzea eta antolatzea.
- ✓ Ekitaldiak eta zerbitzuak garatzeko baliabide materialen eta giza baliabideen beharrak zehaztea.
- ✓ Edariak, koktelak eta konbinatuak prestatzea, aurkeztea eta dekoratzea, eta elikagaiak bezeroen begibistan manipulatzeko, enpresak ezarritako protokoloei jarraituz.
- ✓ Zerbitzua egitea eta bezeroei arreta ematea, ezarritako arauari jarraituz, eta prozesuaren fase guztiak kontrolatzea (zerbitzuak muntatzea eta doitzea; bezeroei harrera egitea eta arreta eta aholkuak ematea; elikagaiak eta edariak elaboratzea eta zerbitzatzeko; fakturatzea eta kobratzea; establezimendua jasotzea eta ixtea).
- ✓ Bezerorekiko harremanetan hizkuntza-baliabide egokiak erabiltzea.
- ✓ Zerbitzuen eta ekitaldien garapenarekin lotzen den dokumentazioa betetzea, kontrolatzea eta erregistratzea.
- ✓ Tresneria, makineria eta lanabesak zuzen erabiltzea, eta horiek behar bezala doitzen, garbitzen eta mantentzen direla kontrolatzea.
- ✓ Enpresak ezarritako protokoloen arabera eta arau higieniko-sanitarioen, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko arabera egitea lana.
- ✓ Enpresan laneko prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzea.
- ✓ Larrialdi-egoeretan eta istripurik izanez gero har daitezkeen jarraibideak identifikatzea eta aplikatzea.
- ✓ Enpresak ezarritako autokontrolko arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisirako sistemarekin (AKPKA) lotzen diren kontrol-neurriak identifikatzea eta lotzen den dokumentazioa eta dagokion erregistroa betetzea.
- ✓ Lehengaien kostuak eta produkzio-kostuak kalkulatzeko, kostu-dokumentuak lantzea, errendimenduak zehaztea eta prezioak finkatzea.
- ✓ Ardoak dastatzea, eta ardoen eta edarien eskaintzaren diseinuan parte hartzea.
- ✓ Jarrera positiboa izatea eta zereginen aldaketetara eraginkortasunez egokitzea.

## 4. GUTXIENeko ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

### 4.1 Espazioak

PRESTAKUNTZA ESPAZIOA	AZALERA (M <sup>2</sup> ) / 30 IKASLE	AZALERA (M <sup>2</sup> ) / 20 IKASLE
Balio anitzeko gela	60	40
Dastaketa-lantegia	90	60
Taberna-kafetegiko lantegia	120	100
Jatetxeko lantegia	180	120

### 4.2 Ekipamenduak

PRESTAKUNTZA ESPAZIOA	EKIPAMENDUA
Balio anitzeko gela	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikus-entzunezko ekipoak.</li> <li>- Sarean instalatutako PCak.</li> <li>- Proiekzio-kanoia.</li> <li>- Internet.</li> </ul>
Dastaketa-lantegia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ur- eta elektrizitate-zerbitzu osagarriak.</li> <li>- Hormak eta zoruak, barra eta hustubideak, indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera.</li> <li>- Hotz-tresneria (ardandegiak, armairuak eta hotz-ganberak).</li> <li>- Harraskaz eta ur-txorrotaz eta dastatze-altzariz hornitutako banako lanpostuak.</li> <li>- Dastatzeko lanabesak.</li> <li>- Dastakopa normalizatuak.</li> <li>- Arbela.</li> <li>- Apalategiak.</li> <li>- Materiala zaintzeko armairuak.</li> <li>- Porto ardoei lepo-egiteko kita.</li> <li>- Ardoaren aromen kita.</li> <li>- Ardoaren akatsen aromen kita.</li> <li>- Argi zuri artifiziala.</li> <li>- Dastatze-fitxa normalizatuak.</li> <li>- Inprimakiak.</li> <li>- Internetekin konektatutako CPUa. Proiektagailua eta pantaila.</li> </ul>
Taberna-kafetegiko lantegia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ur- eta elektrizitate-zerbitzu osagarriak.</li> <li>- Hormak eta zoruak, barra eta hustubideak, indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera.</li> <li>- Taberna-kafetegiko altzariak (mahaiak, aulkiak, altzari osagarriak).</li> <li>- Hotz-sorgailuak (hozte-ganberak, izozte-ganberak, soda-iturria...)</li> <li>- Altzairu herdoilgaitzezko laguntzako altzariak (kafe-makinarako altzaria, plantxarako altzaria, barrarako eta biltegitxorako apalategiak...)</li> <li>- Altzairu herdoilgaitzezko harraska xukaderaduna.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taberna-kafetegiko makineria (gutxienez bi multzoko kafegailua, kafe-errotak, termoak, txokolategailua, mahai gaineko irabiagailuak, birringailua, zukugailua, izotza txikitze makina, izotza fabrikatzeko makina, barrako ikuzgailua, hutsean ontziratze makina).</li> <li>- Bero-sorgailua (kafetegiko plantxa elektrikoa, su bat eta ke-erazgailu bat duena, apalak dituen txigorgailua, mikrouhin-labea, frijigailua).</li> <li>- Temperatura mantentzeko eta argiztatzeko sistemaz hornitutako kafetegiko erakusleihoak.</li> <li>- Plantxarako lanabesak eta egosteko ontziteria txikia.</li> <li>- Koktelgintzarako lanabesak (koktel-ontziak, nahasteko basoak eta osagarriak, tantagailuak, intxaur muskatuen arraspagailua...)</li> <li>- Taberna-kafetegirako beirateria.</li> <li>- Taberna-kafetegirako baxera.</li> <li>- Taberna-kafetegirako mahai-tresneria.</li> <li>- Taberna-kafetegirako lanabesak (esneontzia, kafeontzia, teontzi, ebaketa-aula, aiztoak, eskuko zukugailuak, limonada-azpilak, lasto-kutxa, izotzontziak, pintzak, ezpainzapiak, iragazkiak, katiluak, azukreontziak).</li> <li>- Aldageletarako armairuak.</li> <li>- Fakturazio-tresneria (saltokiko ukipen-terminala, eskaeragile elektronikoekin).</li> <li>- Gaikako zaborrontziak.</li> <li>- Taberna-kafetegiko arropa (zerrendak, oihalak...)</li> <li>- Fisikoki mugatuta egon beharko dute: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taberna-kafetegiko biltegitxoak.</li> <li>- Aldagelak.</li> <li>- Higiene-ontziak.</li> <li>- <i>Sukalondoa</i>.</li> </ul> </li> </ul>
Jatetxeko lantegia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elektrizitate-zerbitzua.</li> <li>- Hormak eta zoruak indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera.</li> <li>- Jatetxeko altzariak (mahaiak, oholtza tolesgarriak, aulkiak, altzari osagarriak...)</li> <li>- Hotz-sorgailuak.</li> <li>- Ardandegia.</li> <li>- Jatetxeko orgak (orga beroa, su txikia, janaurrekoen orga, postre-orga, gazta-orga, edari-orga...)</li> <li>- Jatetxeko lanabesak (jattetxerako zuku-prentsa, gas-bonbona bidezko <i>racheada</i>, <i>sauteusea</i>, <i>fondueak</i>, azpil-berogailua, maria-bainuak, urdaiazpiko-zepoa, izokin-aula).</li> <li>- Zatikatzeko lanabesak.</li> <li>- Jatetxeko baxera.</li> <li>- Jatetxeko beirateria.</li> <li>- Jatetxeko mahai-tresneria.</li> <li>- Jatetxeko tresneria (mahai-tresneria berezia, plater apaingarriak, ogi-saskiak, fruta-saskiak, erreserbako ardoetarako saskiak, dekantatzeko objektuak, izotz-ontziak, izotz-pintzak, pitxarrak, gatzontziak, txotxontziak, convoy-ak, piperbeltz-errotak, karpetak eta kartak, mahaietako dekorazioa).</li> <li>- Fakturazio-tresneria (saltokiko terminala, eskaeragile elektronikoekin).</li> <li>- Jatetxeko arropa (muletoiak, zamauak, zamau-babesak, ezpainzapiak, zerrendak, oihalak).</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisikoki mugatuta egon beharko dute:</li> <li>- Jatetxeko biltegitxoak.</li> <li>- <i>Sukalondoa</i>.</li> <li>- Aldagelak.</li> <li>- Higiene-ontziak.</li> </ul>
--	---

## 5. IRAKASLEAK

### 5.1 Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena "Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritza" heziketa-zikloko lanbide-moduluetan

LANBIDE MODULUA	IRAKASLEEN ESPEZIALITATEA	KIDEGOA
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sukaldaritza eta pastelgintza</li> <li>• Jatetxe-arloko zerbitzuak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lanbide Heziketako irakasle teknikoa</li> </ul>
0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jatetxe-arloko zerbitzuak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lanbide Heziketako irakasle teknikoa</li> </ul>
0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jatetxe-arloko zerbitzuak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lanbide Heziketako irakasle teknikoa</li> </ul>
0511. Sommelier-lanak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jatetxe-arloko zerbitzuak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lanbide Heziketako irakasle teknikoa</li> </ul>
0512. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jatetxe-arloko zerbitzuak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lanbide Heziketako irakasle teknikoa</li> </ul>
0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienaren kudeaketa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostalaritza eta turismoa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea</li> </ul>
0502. Gastronomia eta nutrizioa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostalaritza eta turismoa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea</li> </ul>
0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostalaritza eta turismoa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea</li> </ul>
0504. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostalaritza eta turismoa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea</li> </ul>
0179. Ingelesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingelesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea</li> </ul>
0180. Atzerriko bigarren hizkuntza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atzerriko hizkuntza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea</li> </ul>

0513. Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua	• Jatetxe-arloko zerbitzuak	• Lanbide Heziketako irakasle teknikoa
	• Ostalaritza eta turismoa	• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea
0514. Laneko prestakuntza eta orientabidea	• Laneko prestakuntza eta orientabidea	• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea
0515. Enpresa eta ekimen sortzailea	• Laneko prestakuntza eta orientabidea	• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea
0516. Lantokiko prestakuntza	• Sukaldaritza eta pastelgintza	• Lanbide Heziketako irakasle teknikoa
	• Jatetxe-arloko zerbitzuak	• Bigarren Irakaskuntzako irakaslea
	• Ostalaritza eta turismoa	

## 6. LANBIDE MODULUEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK

JATETXE ARLOKO HEZIKETA ZIKLOKO LANBIDE MODULUAK (LOGSE, 1/1990)	"JATETXE ARLOKO ZERBITZUEN ZUZENDARITZA" HEZIKETA ZIKLOKO LANBIDE MODULUAK (LOE, 2/2006)
Zerbitzu-prozesuak	- 0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak - 0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak
Jatetxeen administrazioa	- 0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa
Jatetxe-arloko marketina	
Atzerriko hizkuntza	- 0179. Ingelesa
Atzerriko bigarren hizkuntza	- 0180. Atzerriko bigarren hizkuntza
Jatetxe-arloko goi-mailako teknikariaren tituluaren Lantokiko Prestakuntza	- 0516. Lantokiko prestakuntza



## 7. TITULUKO LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO TRAZABILITATE ETA EGOKITASUN LOTURAK

### 7.1 Konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin, horiek baliozkotu edo salbuesteko

KONPETENTZIA ATAL EGIAZTATUAK	BALIOZKOTU DAITEZKEEN LANBIDE MODULUAK
<p>UC1098_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.</p> <p>UC1104_3: Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea.</p> <p>UC1105_3: Jatetxe-arloko protokolo-arauak aplikatzea.</p>	0512. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza
<p>UC1103_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea.</p> <p>UC1048_2: Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea.</p> <p>UC1110_3: Ardoetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.</p>	0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak
<p>UC1047_2: Ardoaz bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.</p> <p>UC1106_3: Ardoak eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunak eta analkoholikoak dastatzea.</p>	0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak
<p>UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.</p> <p>UC1100_3: Jatetxe-arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.</p>	0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa
<p>UC1107_3: Ardoen eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunen eta analkoholikoek eskaintzak diseinatzea.</p> <p>UC1108_3: Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sentsoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea.</p> <p>UC1109_3: Jatetxe-arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea.</p>	0511. Sommelier-lanak
<p>UC1111_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan atzerriko hizkuntza batean komunikatzea, oinarritzko erabiltzaile independentearen mailan.</p>	0180. Atzerriko bigarren hizkuntza (*)

UC1064_3: Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea. UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko.	0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola
UC1097_3: Jatetxe-arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.	0504. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza
UC1099_3: Jatetxe-arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzarioa egitea. UC1101_3: Jatetxe-arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea. UC1063_3: Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.	0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa
UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarritzko erabiltzaile independentearen mailan.	0179. Ingelesa (*)

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

## 7.2. Lanbide-moduluaren egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko

LANBIDE MODULU GAINDITUAK	EGIAZTA DAITEZKEEN KONPETENTZIA ATALAK
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko. UC1064_3: Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.
0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak	UC1047_2: Ardoaz bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea. UC1106_3: Ardoak eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunak eta analkoholikoak dastatzea.
0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak	UC1103_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. UC1048_2: Ardoak zerbitzatzeko eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. UC1110_3: Ardoetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.



<p>0511. Sommelier-lanak</p>	<p>UC1107_3: Ardoen eta ardoaz bestelako beste edari alkoholduen eta analkoholiken eskaintzak diseinatzea.</p> <p>UC1108_3: Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sentsoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea.</p> <p>UC1109_3: Jatetxe-arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea.</p>
<p>0512. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza</p>	<p>UC1098_3: Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.</p> <p>UC1104_3: Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea.</p> <p>UC1105_3: Jatetxe-arloko protokolo-arauak aplikatzea.</p>
<p>0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa</p>	<p>UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higie-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.</p> <p>UC1100_3: Jatetxe-arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.</p>
<p>0504. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza</p>	<p>UC1097_3: Jatetxe-arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.</p>
<p>0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa</p>	<p>UC1099_3: Jatetxe-arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzarioa egitea.</p> <p>UC1101_3: Jatetxe-arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea.</p> <p>UC1063_3: Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.</p>
<p>0179. Ingelesa</p>	<p>UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarriko erabiltzaile independentearen mailan.</p>
<p>0180. Atzerriko bigarren hizkuntza</p>	<p>UC1111_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan atzerriko hizkuntza batean komunikatzea, oinarriko erabiltzaile independentearen mailan.</p>



*Instituto Vasco del Conocimiento  
de la Formación Profesional*

*Lanbide Heziketaren  
Ezagutzaren Euskal Institutua*

Vía Galindo Kalea, 14  
48910 – Sestao, Bizkaia

T. 944 47 40 37  
F. 944 47 38 62

[www.ivac-eei.eus](http://www.ivac-eei.eus)  
[web@ivac-eei.eus](mailto:web@ivac-eei.eus)



**EUSKO JAURLARITZA**  
**GOBIERNO VASCO**

HEZKUNTZA SAILA  
Lanbide Heziketako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN  
Viceconsejería de Formación  
Profesional