

LANBIDE
HEZIKETAKO ZIKLOEN
PROGRAMAZIOA

PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL



OSTALARITZA
ETA TURISMOA

**SUKALDE ZUZENDARITZAKO
GOI MAILAKO TEKNIKARIA**

1. modulua: Lehengaien Hornikuntzaren Kontrola

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

LANBIDE
HEZIKETAKO ZIKLOEN
PROGRAMAZIOA

PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

OSTALARITZA
ETA TURISMOA

SUKALDE ZUZENDARITZAKO GOI MAILAKO TEKNIKARIA

1. modulua: **Lehengaien Hornikuntzaren Kontrola**

EUSKO JAURLARITZA

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

© Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa.
Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Saila

Egilea: Mari Carmen Lasa

Koordinazioa: Víctor Marijuán Marijuán
KUALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTUA
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL
www.kei-ivac.com



Diseinua eta maketazioa: TRESEDETRES

Lege-gordailua: BI-379/2011



Orduak: 99
Unitateen kop.: 12

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

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

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

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

AURKIBIDEA

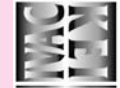
UNITATE DIDAKTIKOEN SEKUENTZIAZIOA ETA DENBORALIZAZIOA		04. or.
0.	0. unitate didaktikoa: Moduluaren aurkezpena.	06. or.
1.	1. unitate didaktikoa: Barazki, perretxiko eta zerealen identifikazioa, analisisa eta gastronomia-aplikazioak.	09. or.
2.	2. unitate didaktikoa: Frueten identifikazioa, analisisa eta gastronomia-aplikazioak.	14. or.
3.	3. unitate didaktikoa: Espezie, belar aromatiko, gehigarri eta edulkoratzaileen identifikazioa, analisisa eta gastronomia-aplikazioa.	18. or.
4.	4. unitate didaktikoa: Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen identifikazioa, analisisa eta gastronomia-aplikazioa.	22. or.
5.	5. unitate didaktikoa: Arrain eta itsaskien identifikazioa, analisisa eta gastronomia-aplikazioak.	26. or.
6.	6. unitate didaktikoa: Haragien identifikazioa, analisisa eta gastronomia-aplikazioak.	30. or.
7.	7. unitate didaktikoa: Homitzaileen aukeraketa.	35. or.
8.	8. unitate didaktikoa: Homikuntza-prozesuak planifikatzea eta kontrolatzea.	40. or.
9.	9. unitate didaktikoa: Lehengaiak hartzea.	45. or.
10.	10. unitate didaktikoa: Biltegia, ekonomatua eta upeltegia kudeatzea eta kontrolatzea.	49. or.
11.	11. unitate didaktikoa: Kontsumoak eta izakinak kontrolatzea.	54. or.
12.	12. unitate didaktikoa: Inbentarioak egitea eta kontrolatzea.	58. or.



Unitate didaktikoen sekuentziazioa eta denboralizazioa

EDUKI MULTZOAK				UNITATE DIDAKTIKO SEKUENTZIATUAK	IRAUPENA
M1	M2	M3	M4		
				UD0: Moduluaren aurkezpena.	1 h
X				UD1: Barazki, perretxiko eta zerealen identifikazioa, analisia eta gastronomia-aplikazioak.	7 h
X				UD2: Fruten identifikazioa, analisia eta gastronomia-aplikazioak.	5 h
X				UD3: Espezie, belar aromatiko, gehigarri eta edulkoratzaileen identifikazioa, analisia eta gastronomia-aplikazioa.	5 h
X				UD4: Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen identifikazioa, analisia eta gastronomia-aplikazioa.	3 h
X				UD5: Arrain eta itsaskien identifikazioa, analisia eta gastronomia-aplikazioak.	7 h
X				UD6: Haragien identifikazioa, analisia eta gastronomia-aplikazioak.	11 h
X	X			UD7: Hornitzaileen aukeraketa.	6 h
X	X			UD8: Hornikuntza-prozesuak planifikatzea eta kontrolatzea.	12 h
	X			UD9: Lehengaiak hartzea.	10 h
		X	X	UD10: Biltegia, ekonomatua eta upeltegia kudeatzea eta kontrolatzea.	9 h
			X	UD11: Kontsumoak eta izakinak kontrolatzea.	12 h
			X	UD12: Inbentarioak egitea eta kontrolatzea.	11 h
GUZTIRA					99 h

1. multzoa: Lehengaiak hautatzea.
2. multzoa: Lehengaiak hartzea.
3. multzoa: Jatetxe-arloko lehengaiak biltegitratzea
4. multzoa: Kontsumoak eta izakinak kontrolatzea.



0. unitate didaktikoa: MODULUAREN AURKEZPENA							Iraupena: Ordu 1				
Ikaskuntzaren helburuak:											
<ol style="list-style-type: none"> 1. Moduluen garapeneren plangintza orokorra ezagutzea, baita taldeko kideak ere. 2. Irakasleak prestakuntza-prozesuaren kudeaketan aintzat hartu eta aplikatuko dituen irizpideak ulertzea. 3. Ikasleak moduluari dagokionez dituen eskubideak eta betebeharrak identifikatzea. 4. Moduluen unitate didaktikoen arteko eta moduluen eta beste moduluen arteko lotura nagusiak ulertzea. 5. Norberaren jakintzak identifikatzea, moduluan lortu behar diren jakintzei dagokienez. 											
EDUKIAK								Multzoak			
								1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> • Zikloko moduluen arteko eta zikloaren eta erreferente dituen kualifikazioen arteko loturak aztertzea. • Diziplinaren, metodologiaren, erlazioen eta antzeko beste gaien inguruan planteatzen diren alderdiak, arauak eta elementuak identifikatzea, eta euskarri egokian erregistratzea. 									
KONTZEPTUZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> • Zikloa osatzen duten kualifikazioak, eta moduluarekiko lotura. • Moduluen ekarpena zikloko helburuak lortzeko garaian. • Moduluen helburuak. • Modulu eta unitate didaktikoak ebaluatzeko irizpideak. 									
JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> • Taldeko kide guztiengan, baita irakaslearengan ere, desiragarriak diren portaeren inguruan adostasuna lortzearen garrantzia baloratzea. • Moduluen garapenean jarraitu beharreko arauak eta irizpideak. 									
JARDUERA				METODOLOGIA				BALIABIDEAK			
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota		Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den		ZERTARAKO egingo den		ZEREKIN egingo den	
				lr.	lk.						
J1 Ikasleen eta irakaslearen aurkezpena.		1	10 min.	X	X	Irakasleak eta ikasleek nork bere burua aurkeztuko dute. Irakasleak iradokiko ditu aurkezpenean interesgarriak izan daitezkeen alderdiak, eta informazio bat edo bestea		Helburua da hasierako ezagutza lortzea eta gizarte-oztopoak haustea, taldeko kideen arteko komunikazioa erraztearren.		Ez da bitarteko berezirik behar.	



					ematea hautazkoa izango da.	Aurreko ikasturtetik sortutako taldea denean, ez da jarduera hau beharrezkoa izango.	
J2 Programazioa osatzen duten elementuen aurkezpena.	2, 4	10 min.	X	X	Irakasleak programazioa osatzen duten elementuak, ordutegiak eta abar aurkeztuko ditu, eta, horretarako, eskema bat erabiliko du edo informatika-baliabideen bidezko aurkezpena egingo du.	Ikasleek moduluaren gaiaren programazioari, egiturari, loturei, denborari eta iraupenei buruzko ikuspegi orokorra jaso beharko dute, besteak beste.	Arbela. Power Point-eko aurkezpena edo antzekoa. Kronogramak. Informazioa duten fotokopiak.
J3 Prestakuntza-prozesuaren kudeaketa gidatuko duten irizpideen eta arauen aurkezpena.	2, 3	10 min.	X	X	Irakatsi eta ikasteko prozesua kudeatzeko erabiliko diren askotariko irizpideak ezagutaraziko ditu irakasleak. Gardenkiez edo beste elementu batzuez lagundutako ahozko azalpena erabiliko du. Hortaz, azterketak zuzentzeko eta ebaluatzeko irizpideak, bame-erregimeneko araudia, diziplina-erantzukizunak, eta abar azalduko ditu. Zalantza guztiak argitzeko denbora-tartea zabalduko da.	Horrela, ikasleek ikasketa, gizarte eta harremanen arloko esparrua ezagutu eta ulertuko dute, eta arauzko esparru horretara moldatu ahal izango dute haien jarduna.	Gela balioanitzean edo lantegi-ikasgelan egin daiteke jarduera, eta ez da baliabide berezirik behar.
J4-E1 Egin beharreko lanbide-moduluaren gainean ikasleek aurretik dituzten ezagupenen identifikazioa.	5	30 min.	X	X	Jarduera hori elkarrizketaren bidez garatu ahal izango da, baita ikasleek erantzun beharreko irakaslearen galderen bidez, edo, bestela, ondorio horretarako prestatutako galdera irekien bidez edo erantzun anitzeko galderak dituen galdera sorta baten bidez.	Moduluan garatuko diren edukiei dagokienez, ikasleen abiapuntuko jakintza-maila ezagutu nahi da. Abiapuntuko jakintza hori ezagutzeak programazioa berregituratzeko eta taldearen eta gizabanakoaren errealitatera egokitzeak aukera emango dio irakasleari.	Galdetegiak.



OHARRAK

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

1. unitate didaktikoa: BARAZKI, PERRETXIKO ETA ZEREALEN IDENTIFIKAZIOA, ANALISIA ETA GASTRONOMIA APLIKAZIOAK		Iraupena: 7 ordu			
<p>IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jatetxe-arloan erabiltzen diren barazkiak, perretxikoak eta zerealak deskribatzea eta sailkatzea. 2. Barazki, perretxiko eta zerealen antolamendua aztertzea, elikadura-kodea erreferentziatzen hartuta. 3. Jatetxe-arloan erabiltzen diren barazkiak, perretxikoak eta zerealak eta horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutzea. 4. Barazki, perretxiko eta zerealen nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazioekin lotzea. 5. Barazki, perretxiko eta zerealen kategoriak eta merkataritza-aurrezpenak ezagutzea. 6. Elikagaien kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutzea eta ezaugarritzea. 7. Elikagaien kalitateko Espainiako zigilua duten produktuak identifikatzea eta ezaugarritzea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Barazki, perretxiko eta zerealen test sentzorialak egitea. • Barazki, perretxiko eta zerealen nolakotasun organoleptikoak identifikatzea. • Barazki, perretxiko eta zerealen gastronomia-aplikazioak zehaztea, horien propietateen eta ezaugarrien arabera. • Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea. 	X X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Jatetxe-arloko barazkiak, perretxikoak eta zerealak: motak, ezaugarriak, merkataritza-aurrezpena, kontserbazioa, elikadura-kodeko erreferenteak. • Kalitate-zigilua duten barazkiak, perretxikoak eta zerealak: motak, gune geografikoak, lortzeko/elaboratzeko metodoak, kontseilu arautzailearen informazioa. 	X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. • Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea. 	X X			



JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J0 Unitate didaktikoaren aurkezpena.		10 min.	X		Irakasleak ikaskuntzaren helburuak aurkeztuko ditu, unitate didaktikoa modulua barruan kokatuko du, eta modulua osatzen duten gainerako unitateekin lotuko du.	Unitate didaktikoaren helburuak jakiteko.	Unitatea aurkezteko eskema grafikoa.	
J1-E1 Hainbat barazki kontsumitzeko sasoi naturala identifikatzeko ariketa egitea.	1, 3	20 min.		X	Hainbat motatako barazkiak eta urteko hilak bilduko dituen taula bat banatuko zaie ikasleei. Ikasleek gurutze batekin markatu beharko dute produktu horiek kontsumitzeko sasoi naturalak zein diren. Jarduera amaitzeko, bateratze-lana egingo da, eta emaitzak zuzenduko dira.	Ikasleek barazkiei buruz aurretik dakitenaren maila identifikatzeko, eta produkzioaren ziklo naturalak errespetatzearen edo ez errespetatzearen komenigarritasuna eztabaidatzeko.	Sarrera bikoitzeko taula duen fitxa.	
J2 Jatetxe-arloan erabiltzen diren barazkiak azaltzea.	1, 3, 4, 5	2 h.	X		Irakasleak barazkiekin lotzen diren zenbait alderdi azalduko ditu, hala nola: hainbat irizpideren araberrako sailkapena, nutrizio-balioa, kalitateak... Ondoren, barazki mota bakoitzaren deskribapena egingo du, eta, era berean, ostalaritzan dituen aplikazio nagusiak adieraziko ditu.	Barazki motak identifikatzeko, horien propietateak ezagutzeko, eta propietate horiek barazkien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzeko.	Barazkien laginak. Barazkien irudi bidezko aurkezpena.	
J3 Tokiko eta eskualdeko nekazaritzako elikagaien merkatua bisitatzea.	1, 3, 5	-		X	Irakaslearen iritziz interesgarrienak diren merkatuen zerrenda banatuko da, eta ikasleei proposatutako merkatuetako batera edo batzuetara bisita egitea gomendatuko zaie. Ikusitako produktuei buruzko informazioa barne hartuko duen txosten laburra egitea eskatuko zaie: argazkia, izena, barietatea, salguneetan dauden kantitateak... Aurkeztutako txostenak euskarriren batean	Tokiko eta eskualdeko produkzioa ezagutzeko interesa sustatzeko.	Merkatuen zerrenda, herria, kokalekua, egutegia eta salgaien tipologia.	



					jarriko dira jendaurrean (ikasgelako ohola, intraneta...).		
J4-E2 Hainbat motatako barazkien test sensorialak egitea.	3, 4, 5	1 h		X	Hainbat barazkiren analisi sensoriala egingo da, eta produktuaren araberako propietate organoleptikoak baloratuko dira (kolorea, gogortasun-maila, ehundura,...).	Lehengaien propietate organoleptikoak baloratzearen garrantziarekin ohitzeko, produktuen ondorengo erabileraren elementu baldintzatzaile gisa. Ikasleek balorazio organoleptikoa egiteko duten ahalmena identifikatzeko.	Balorazio-fitxa. Barazkien laginak. Lanabesak.
J5 Jatetxe-arloan erabiltzen diren lekaleak azaltzea.	1, 3, 4, 5	30 min.	X		Irakasleak hainbat motatako lekaleen laginak aurkeztuko ditu, eta horiekin lotzen diren zenbait alderdi azalduko ditu: jatorria, laborantza-eskualdeak, barietateak, kontserbazioa, gastronomia-aplikazioak...	Lekale motak identifikatzeko, eta horien propietateak eta gastronomia-elaborazio nagusienak ezagutzeko.	Lekaleen laginak.
J6 Elikagaietarako onartzen diren kalitate bereiziko mailak identifikatzeko ariketa egitea.	6, 7	30 min.	X	X	Ingurumen eta Landa eta Itsas Ingurune Ministerioaren web-orria bisitatuko da. Bertan jasotzen dira elikagaietan onartzen diren kalitate bereiziko mailak, maila horietan biltzen diren elikagaiak, kontseilu arautzaileei buruzko informazioa... Irakasleak jatorri deitura babestuaren, adierazpen geografiko babestuaren, bermatutako espezialitate tradizionalaren eta produkzio ekologikoaren definizioak emango ditu. Ondoren, elikagai ziurtatuei, kontseilu arautzaileei eta abar buruzko informazioa nola aurkitu azalduko du.	Ikasleei nazio-mailan ziurtatuta dauden elikagaiak ezagutzeko aukera emango dien tresna aurkezteko. Produktu ziurtatuak eta horiek laboratzeko/lortzeko eta/edo laboratzeko metodoak ezagutzearen arloko interesa sustatzeko.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm
J7 Jatetxe-arloan erabiltzen diren perretxikoak azaltzea.	1, 3, 4, 5	30 min.	X		Irakasleak, perretxiko jangarri nagusiak aurkeztuko dituzten irudien laguntzarekin, perretxikoen egitura eta konposizioa azalduko du. Horiek biltzeko eta kontserbatzeko sasoi	Jatetxe-arloan gehien erabiltzen diren perretxiko jangarriak identifikatzeko, eta horien propietateak eta gastronomia-aplikazioak jakiteko.	Perretxiko jangarrien irudiak.



					naturalak argituko ditu, eta horien gastronomia-aplikazio nagusiak azalduko ditu.		
J8 Jatetxe-arloan erabiltzen diren zerealak eta horien deribatuak azaltzea.	1, 3, 4, 5	1 h	X		Irakasleak zerealak elikaduran duten garrantzia azalduko du, eta gehien erabiltzen diren zerealak eta horien produktu deribatuak zein diren argituko du. Horretarako, zerealen, irinen, ogien eta elikadura-pasten laginak aurkeztuko ditu. Halaber, zenbait produkturen merkataritza-etiketak banatuko ditu, horietan islatzen den informazioa interpretatu ahal izateko.	Elikaduran gehien erabiltzen diren zerealak identifikatzeko, baita horiekin lotzen diren produktuak eta horien gastronomia-aplikazioak ere.	Zerealen eta deribatuen irudi bidezko aurkezpena. Zerealen eta produktu deribatuen laginak. Produktuen merkataritza-etiketak.
J9 Espainiako Elikadura Kodean biltzen den informazioa azaltzea.	2, 5	30 min.		X	Kodearen testuaren zatiak banatuko zaizkie ikasleei, bertan biltzen den informazioa azter dezaten. Azkenean, bateratze-lana egingo da, eta elikagaiak erregulatzeko beharrari buruzko gogoeta egingo da.	Testuan biltzen den terminologiarekin ohitzeko, eta elikaduraren sektorearen erregulazioaren garrantzia ezagutzeko.	Espainiako elikadura kodea.
E3 Ebaluazio-proba espezifikoa.	Guztiak	30 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da. Komeni da produktuak identifikatzeko proba bat barnean hartzea, ikasleek proba horretan barazkien, perretxikoen eta zerealen benetako laginak identifikatzeko.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia. Produktuen laginak.

OHARRAK

- J2, J5, J7 eta J8 jardueri dagokienez, ikastetxearen web-orrian edo intranetean aurkezpenetako bakoitzaren bideo bat txertatzea gomendatzen da, horrela ikasleek behar bezain beste aldiz



konsultatu ahal izango dituzte aurkezpenak.

- J4-E2 jardueraren kasuan, irakasleak komenigarritzat jotzen dituen produktuak erabiliko dira. Nolanahi ere, aukera batzuk iradokiko dira: patata (kolorea, egostearen konsistentzia...), tomatea (kolorea, ehundura, azidotasuna, mamia, azalaren gogortasuna...), zainzuriak (kolorea, aroma, ehundura, ebaketa, zaporea...).
- Erreferentziako liburua: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.

2. unitate didaktikoa: FRUTEN IDENTIFIKAZIOA, ANALISIA ETA GASTRONOMIA APLIKAZIOAK		Iraupena: 5 ordu			
<p>IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jatetxe-arloan erabiltzen diren frutak eta fruitu lehorrak deskribatzea eta sailkatzea. 2. Fruten eta fruitu lehorren antolamendua aztertzea, elikadura-kodea erreferentziatzen hartuta. 3. Jatetxe-arloko frutak eta fruitu lehorrak, horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutzea. 4. Fruten eta fruitu lehorren nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzea. 5. Fruten eta fruitu lehorren kategoriak eta merkataritza-aurkezpenak ezagutzea. 6. Elikadura-kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutzea eta ezaugarritzea. 7. Elikadura-kalitateko Espainiako zigiluen barruan dauden produktuak identifikatzea eta ezaugarritzea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Fruten eta fruitu lehorren test sentzorialak egitea. • Fruten eta fruitu lehorren propietate organoleptikoak identifikatzea. • Fruten eta fruitu lehorren gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietateen eta ezaugarrien arabera. • Elikadura-kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea. 	X X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Jatetxe-arloko frutak eta fruitu lehorrak: motak, ezaugarriak, merkataritza-aurkezpena, kontserbazioa, elikadura-kodearen erreferenteak. • Kalitate-zigilua duten frutak eta fruitu lehorrak: motak, gune geografikoak, lortzeko/elaboratzeko metodoak, kontseilu arautzailearen informazioa. 	X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. • Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea. 	X X			



JARDUERA				METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den
			Ir.	Ik.			
J1-E1 Hainbat fruta kontsumitzeko sasoi naturala identifikatzeko jarduera egitea.	1, 3	15 min.		X	Hainbat motatako frutak eta urteko hilak biltzen dituen fitxa banatuko zaie ikasleei. Ikasleek gurutze batekin markatu beharko dute produktu horiek kontsumitzeko sasoi naturalak zein diren. Jarduera amaitzeko, bateratze-lana egingo da, eta emaitzak zuzenduko dira.	Ikasleek frutei buruz aurretik dakitenaren maila identifikatzeko, eta produkzioaren ziklo naturalak errespetatzearen edo ez errespetatzearen komenigarritasuna eztabaidatzeko.	Sarrera bikoitzeko taula duen fitxa.
J2-E2 Azoka batera edo hainbat supermerkatutako fruten atalera bisitaldia egitea.	1, 3, 5	1 h		X	Ikasleek bikoteka egingo dute lan. Bikote bakoitzari fruten eta/edo fruitu lehorren zerrenda bat emango zaio. Era berean, irakaslearen iritziz azokarik eta supermerkatuak interesgarrienen zerrenda banatuko zaie ikasleei, eta proposatuetako leku horietako batera edo batzuetara bisitaldia egitea eskatuko zaie. Produktuetako bakoitzerako fitxa bat bete beharko dute, eta honako alderdi hauek islatu beharko dituzte: produktuaren argazkia, izena, barietatea, denboraldia, jatorri geografikoa,... Ondoren, ikasleek datu horiek txantilo batera eramango dituzte. Txantilo horrek mapa-mundi bat izango du eta bertan kokatu beharko da produktuen jatorria.	Talde-lana sustatzeko. Hornitzaileekiko harremana errazteko. Fruten eta fruitu lehorren munduko produkzioa ezagutzearen arloko interesa pizteko. Fruten eta fruitu lehorren motak ezagutzeko.	Azoken eta supermerkatuen zerrenda, kokalekua adierazita. Bete beharreko produktuen fitxa. Txantiloia, mapa-mundia duena.
J3 Merkatuan eta jatetxe-arloan ohikoenak diren frutak eta fruitu lehorrak azaltzea.	1, 2, 3, 4, 5	2 h.	X		Irakasleak frutekin eta fruitu lehorrekin lotzen diren zenbait alderdi azalduko ditu: zenbait irizpideren arabera sailkapena, nutrizio-balioa, kalitateak, kontserbazioa,...	Fruta eta fruitu lehor motak identifikatzeko, horien propietateak ezagutzeko, eta propietate horiek barazkien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)

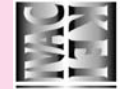


					Ondoren, fruta eta fruitu lehor mota bakoitza deskribatuko du, eta, halaber, horien ezaugarri organoleptikoak eta gastronomia-aplikazioak adieraziko ditu.		
J4-E3 Hainbat motatako fruta eta fruitu lehorren test sentzorialak egitea.	3, 4, 5	1 h		X	Hainbat fruta eta fruitu lehorren analisi sentzorialak egingo dira, eta horien propietate organoleptikoak baloratuko dituzte produktuaren arabera (kolorea, aroma, ehundura, azidotasuna, gozotasuna, zuntz-edukia, koipe-edukia, garratzasuna,...).	Lehengaien propietate organoleptikoak baloratzearen garrantziarekin ohitzeko, produktuaren ondorengo erabileraren elementu baldintzatzaile gisa. Balorazio organoleptikoan trebatzeko.	Balorazio-fitxa. Produktuen laginak. Lanabesak.
J5-E4 Kalitate bereiziko ziurtagiria duten frutak eta fruitu lehorrak bereizteko ariketa egitea.	6, 7	30 min.		X	Bikoteka lan egingo da. Bikote bakoitzari kalitate bereiziko ziurtagiria duen fruta edo fruitu lehor jakin bati buruzko informazioa bilatzea eskatuko zaio. Honako informazio hau eskatuko zaie: produktuaren deskribapena, produkzio-zona, produzitzeko metodoa, ezaugarri organoleptikoak,...	Produktu ziurtatuak eta horiek laboratzeko/lortzeko eta/edo elaboratzeko metodoak ezagutzearen aldeko interesa sustatzeko.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm
E5 Ebaluazio-proba espezifikoak.	Guztiak	15 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da. Komeni da produktuak identifikatzeko proba bat barnean hartzea, ikasleek proba horretan fruten eta fruitu lehorren benetako laginak identifikatzeko.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia. Produktuen laginak.



OHARRAK

- J2-E2 jarduerari eskainiko zaion denbora ez da behar bestekoa izango, eta, horrenbestez, ikasleek eskola-orduez kanpo amaitu beharko dute jarduera. Edonola ere, irakasleak ezartzen dituen epeak errespetatu beharko dituzte.
- J3 jarduerari dagokionez, irakasleak Espainiako Elikadura Kodean biltzen den informazioa hartu beharko du kontuan. Bestalde, ikastetxearen web-orrian edo intranetean aurkezpenaren bideo bat txertatzea gomendatzen da, horrela ikasleek behar bezain beste aldiz kontsultatu ahal izango dute aurkezpena.
- J3 jardueran fruten eta fruitu lehorren nutrizio-osaera azaltzean, komeni da gaiarekin lotzen den bideo laburra ikustea.
- Erreferentziako liburua: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.



3. unitate didaktikoa: ESPEZIE, BELAR AROMATIKO, GEHIGARRI ETA EDULKORATZAILEEN IDENTIFIKAZIOA, ANALISIA ETA GASTRONOMIA APLIKAZIOA		Iraupena: 5 ordu			
<p>IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jatetxe-arloan erabiltzen diren espezieak, belar aromatikoak, gehigarriak, edulkoratzailleak eta edariak deskribatzea eta sailkatzea. 2. Espezie, belar aromatiko, gehigarri, edulkoratzaille eta edarien antolamendua aztertzea, elikadura-kodea erreferentziatzen hartuta. 3. Jatetxe-arloan erabiltzen diren espezieak, belar aromatikoak, gehigarriak, edulkoratzailleak eta edariak, horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutzea. 4. Espezie, belar aromatiko, gehigarri, edulkoratzaille eta edarien nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzea. 5. Espezie, belar aromatiko, gehigarri, edulkoratzaille eta edarien kategoriak eta merkataritza-aurrezpenak ezagutzea. 6. Elikagaien kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutzea eta ezaugarritzea. 7. Elikagaien kalitateko Espainiako zigilua duten produktuak identifikatzea eta ezaugarritzea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Espezie, belar aromatiko, gehigarri, edulkoratzaille eta edarien test sensorialak egitea. • Espezie, belar aromatiko, gehigarri, edulkoratzaille eta edarien propietate organoleptikoak identifikatzea. • Espezie, belar aromatiko, gehigarri, edulkoratzaille eta edarien gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietateen eta ezaugarrien arabera. • Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea. 	X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Jatetxe-arloko espezieak, belar aromatikoak, gehigarriak, edulkoratzailleak eta edariak: motak, ezaugarriak, merkataritza-aurrezpena, kontserbazioa, elikadura-kodeko erreferenteak. • Kalitate-zigiluak dituzten espezieak, belar aromatikoak, gehigarriak, edulkoratzailleak eta edariak: motak, gune geografikoak, lortzeko/elaboratzeko metodoak, kontseilu arautzailearen informazioa. 	X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. • Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea. 	X			



JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J1 Jatetxe arloan erabiltzen diren espezieak eta belar aromatikoak azaltzea.	Guztiak	30 min.	X		Irakasleak espezieekin eta belar aromatikoekin lotzen diren zenbait alderdi azalduko ditu: garrantzi historikoa, erabilerak, merkataritza-aurkezpenak, kontserbazioa... Hori guztia ikuspegi orokorretik azalduko da, espezie eta belar aromatikoaren mota bakoitzeko xehetasunetan sartu gabe.	Espezie eta belar aromatikoaren propietate nagusiak identifikatzeko eta gastronomia-aplikazioekin lotzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)	
J2-E1 Espezie eta belar aromatikoari buruzko informazio-panela diseinatzea.	1, 3, 4, 5	1 h		X	Ostalaritzan gehien erabiltzen diren espezieen eta belar aromatikoaren izenak dituzten txartelak banatuko dira, eta ikasleek, bikoteka, dagozkien produktuei buruzko informazioa bilatuko dute. Honako informazioa eskatuko zaie: argazkia, jatorria, propietate organoleptikoak, merkataritza-aurkezpenak eta gastronomia-aplikazioak. Informazio hori irakasleak diseinatutako txantiloari gaineratuko zaio, eta inprimatu egingo da, kontsultarako lekurik egokienean kokatzeko.	Espezie eta belar aromatikoaren motak identifikatzeko, horien propietateak jakiteko, eta propietate horiek dagozkien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzeko. Taldea-lana bultzatzeko. Informazioa bilatzeko lanean jarrera aktiboa sustatzeko.	Txartelak. Ordenagailuen gela. Espezieen eta belar aromatikoaren ikastetxeko baratzea. Informazio-panelaren txantiloia.	
J3-E2 Espezie eta belar aromatikoaren propietate organoleptikoak baloratzeko ariketa.	3, 4, 5	1 h		X	Ikasleek J2 jardueran landutako produktuak azalduko dituzte, eta produktu horien laginak pasako dituzte behatu eta aztertzeko.	Produktuen propietate organoleptikoak ezagutzeko. Jendaurreko aurkezpenak egitean trebetasunak eskuratzeko.	Informazio-panela. Produktuen laginak. Lanabesak.	



J4 Jatetxe-arloan erabiltzen diren saltsa aromatizatzaileak eta edariak azaltzea.	1, 3, 4, 5, 6, 7	45 min.	X		Irakasleak saltsa aromatizatzaileak eta edariak azalduko ditu. Horien konposizioa, propietate organoleptikoak eta gastronomia-aplikazioak deskribatuko ditu. Era berean, produktu horien laginak pasako ditu, ikasleek beha, usain eta dasta ditzaten, besteak beste.	Hainbat motatako saltsa aromatizatzaileak eta edariak identifikatzeko, eta ematen zaizkien erabilerak jakiteko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...) Produktuen laginak.
J5 Gatza, azukrea, ezti, edulkoratzaileak eta gehigarriak azaltzea.	Guztiak	30 min.	X		Irakasleak hainbat motatako gatzak, azukreak, eztiak eta gehigarriak azalduko ditu, eta haien propietateak eta gastronomia-aplikazioak argituko ditu.	Hainbat motatako gatzak, azukreak, eztiak eta gehigarriak ezagutzeko. Gehigarrien zerrenda positiboaren garrantzia jakiteko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, gehigarrien zerrenda positiboa, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)
J6 Espezie, belar aromatiko, gehigarri eta edulkoratzaileen test sentzorialak egitea.	3, 4, 5	45 min.		X	Ikasleek zenbait produkturen analisi sentzorialak egingo dituzte eta produktuaren arabera baloratuko dituzte horien propietate organoleptikoak (kolorea, aroma, ehundura, kristalaren tamaina, zaporea,...). Hainbat motatako gatz, azukre eta eztien proba sentzorialak egitea gomendatzen da.	Lehengaien propietate organoleptikoak baloratzearen garrantziarekin ohitzeko, produktuen ondorengo erabileraren elementu baldintzatzaile gisa. Elikagaien balorazio organoleptikoan trebatzeko.	Balorazio-fitxa. Produktuen laginak. Lanabesak.
E3 Ebaluazio-proba espezifikoa.	Guztiak	30 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da. Komeni da produktuak identifikatzeko proba bat barnean hartzea, ikasleek proba horretan produktuen benetako laginak identifikatzeko.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia. Produktuen laginak.

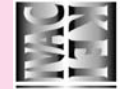
OHARRAK

- J1 eta J5 jardueri dagokienez, irakasleak Espainiako Elikadura Kodean biltzen den dokumentazioa izan beharko du kontuan.



- J1, J4 eta J5 jarduerak egitean, nazio-mailan onartutako kalitate-ziurtagiria duten produktuen adibideak emango dira, eta ikasleei gomendatuko zaie Ingurumen eta Landa eta Itsas Inguruneke Ministerioaren web-orria bisitatzeko produktu horien inguruko informazioa zabalteko.
- J2-E1 jarduerari eskaintzen zaion denbora askieza da. Horrenbestez, ikasleek eskola-orduez kanpo egin beharko dute lan.
- J4 jarduerari ekitean, modulua zein ziklotan ematen ari den izan beharko da kontuan. 'Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren' zikloan, sukaldaritza-elaborazioetan erabiltzen diren edariak landuko dira edarien zatian. Aitzitik, 'Jatetxe-erloto zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren' zikloan, ez da atal hori sartu beharrik, zikloko beste modulu batzuetan jorratuko baitira xehetasunez edariak.
- Erreferentziazko liburua: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.

4. unitate didaktikoa: ESNE, ESNEKI, KOIPE, OLIO ETA ARRAUTZEN IDENTIFIKAZIOA, ANALISIA ETA GASTRONOMIA APLIKAZIOA		Iraupena: 3 ordu			
<p>IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jatetxe-arloan erabiltzen diren esneak, esnekiak, koipeak, olioak eta arrautzak deskribatzea eta sailkatzea. 2. Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen antolamendua aztertzea, elikadura-kodea erreferentziatzen hartuta. 3. Jatetxe-arloan erabiltzen diren esneak, esnekiak, koipeak, olioak eta arrautzak, horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutzea. 4. Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzea. 5. Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen kategoriak eta merkataritza-aurkezpenak ezagutzea. 6. Elikagaien kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutzea eta ezaugarritzea. 7. Elikagaien kalitateko Espainiako zigilua duten produktuak identifikatzea eta ezaugarritzea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen test sensorialak egitea. • Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen propietate organoleptikoak identifikatzea. • Esne, esneki, koipe, olio eta arrautzen gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietateen eta ezaugarrien arabera. • Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea. 	X X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Jatetxe-arloan erabiltzen diren esneak, esnekiak, koipeak, olioak eta arrautzak: motak, ezaugarriak, merkataritza-aurkezpena, kontserbazioa, elikadura-kodeko erreferentziak. • Kalitate-ziurtagiriak dituzten esneak, esnekiak, koipeak, olioak eta arrautzak: motak, gune geografikoak, lortzeko/elaboratzeko metodoak, kontseilu arautzailearen informazioa. 	X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. • Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritziak gaineratzea. 	X X			



JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J1-E1 Esnearen eta esnekien arloko funtsezko alderdiei buruzko test gisako ariketa egitea.	1, 2, 3, 4, 5	1 h	X	X	<p>Irakasleak honako alderdi hauei buruzko test gisako galdera sorta banatuko die ikasleei: esne motak, esnea lortzea, konposizioa, tratamenduak, esnekiak, kontserbazioa, eta abar.</p> <p>Ikasleek, bikoteka, haien iritziz zuzenak diren erantzunak emango dituzte.</p> <p>Azkenean, bateratze-lana egingo da, eta gutxien asmatu diren alderdiak nabarmenduko dira.</p>	<p>Ikasleen aurretiazko ezagutza-maila jakiteko.</p> <p>Esnearen eta esnekien arloko funtsezko alderdiak identifikatzeko.</p>	<p>Test gisako fitxa.</p> <p>Zuzentzeko txantiloia.</p>	
J2 Gaztei buruzko azalpenak ematea.	1, 2, 3, 4, 5	30 min.	X		<p>Gazta elaboratzeko prozesuari buruzko bideoa ikusiko da. Komeni da bertako gazta motaren baten elaborazioari buruzkoa izatea (Idiazabal, Erronkari, Ossau-Iraty...)</p> <p>Ondoren, irakasleak gazta motak azalduko ditu, eta horien elaborazioaren berezitasunak, kalitate-faktoreak eta produktu horien gastronomia-aplikazioak argituko ditu.</p>	<p>Gazta motak eta horien gastronomia-aplikazioak identifikatzeko.</p>	<p>Azalpenetarako materiala (gazten elaborazioari buruzko bideoa, apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)</p>	
J3-E2 Gazta moten balorazio sensorialari buruzko ariketa egitea.	3, 4, 5, 6, 7	30 min.		X	<p>Hainbat motatako gaztak dastatuko dira, Euskal Herrikoak ez ezik, beste eskualde eta nazio batzuetakoak ere bai. Ikasleek emango zaizkien dastaketa-fitxak beteko dituzte.</p> <p>Ondoren, bateratze-lana egingo da eta dastatutako gaztak identifikatuko dira.</p>	<p>Lehengaien propietate organoleptikoak baloratzearen garrantziarekin ohitzeko, erosteko erabakia hartu aurretik.</p> <p>Elikagaien balorazio organoleptikoan trebatzeko. Informazioa bilatzearen arloko interesa sustatzeko.</p>	<p>Dastaketa-fitxak.</p> <p>Produktuen laginak.</p> <p>Lanabesak.</p> <p>Hainbat motatako gazten kontseilu arautzaileen informazio-fitxa.</p>	



					Azkenik, irakasleak hainbat jatorri-deituretako kontseilu arautzaileen web-orriak bilduko dituen fitxa bat banatuko die ikasleei, hauek informazioa zabaldu ahal izan dezaten.		
J4 Koipeak eta olioak azaltzea.	Guztiak	30 min.	X	X	<p>Irakasleak jateke-arloan erabiltzen diren hainbat motatako koipeak eta olioak azalduko ditu, eta horien nutrizio-balioa, motak, sukaldaritzako propietateak, kontserbazioa, jatorri-deitura duten olioak eta abar argituko ditu. Aldi berean, produktu horien laginak dagozkien merkataritza-etiketekin erakutsiko ditu, ikasleek etiketa horietan ematen den informazioa interpreta dezaten.</p> <p>Landare-koipe aldatuak (hidrogenatuak eta partzialki hidrogenatuak) nabarmenduko dira, elikadura-industrian oso zabaldua egoteagatik eta osasun-arazoekin duten loturagatik. Gomendagarria litzateke oliba-olioaren elaborazioa azalduko duen bideoaren bat ikustea.</p>	<p>Koipe eta olio motak eta horien gastronomia-aplikazioak identifikatzeko.</p> <p>Jatorri-deitura duten olioak ezagutzeko.</p>	<p>Azalpenetarako materiala (oliba-olioaren elaborazioari buruzko bideoa, apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)</p> <p>Produktuen laginak.</p> <p>Merkataritza-etiketak.</p>
J5 Arrautzak eta arrautza-produktuak azaltzea.	1, 2, 3, 4, 5	15 min.	X		<p>Irakasleak arrautzekin lotzen diren zenbait alderdi azalduko ditu, hala nola: motak, nutrizio-balioa, kalitate-mailaren eta pisuaren araberako sailkapenak, merkataritza-aurkezpenak, kontserbazioa, sukaldaritza-propietateak eta gastronomia-aplikazioak.</p>	<p>Arrautzen eta arrautza-produktuen propietateak ezagutzeko.</p>	<p>Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)</p>
E3 Ebaluazio-proba espezifikoa.	Guztiak	15 min.		X	<p>Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.</p>	<p>Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.</p>	<p>Proba.</p> <p>Zuzentzeko txantiloia.</p>



OHARRAK

- J1-E1 jardueraren bitartez, modu parte-hartzaileago baten bidez azaldu nahi dira esnearen eta esnekien arloko alderdi garrantzitsuak.
- J1-E1, J2, J4 eta J5 jarduerari dagokienez, irakasleak Espainiako Elikadura Kodean biltzen den dokumentazioa izan beharko du kontuan.
- J2 eta J4 jardueretan ikusiko diren bideoei dagokienez, komeni da Interneten bilatzea eta irakaslearen iritziz bideorik egokienak hautatzea. Bideo laburrak izatea gomendatzen da, bost eta hamar minutu arteko iraupenekoak.
- Erreferentziako liburua: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.

5. unitate didaktikoa: ARRAIN ETA ITSASKIEN IDENTIFIKAZIOA, ANALISIA ETA GASTRONOMIA APLIKAZIOAK		Iraupena: 7 ordu			
<p>IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jatetxe-arloan erabilitako arrainak eta itsaskiak deskribatzea eta sailkatzea. 2. Arrainen eta itsaskien antolamendua aztertzea, elikadura-kodea erreferentziatut hartuta. 3. Jatetxe-arloan erabiltzen diren arrainak eta itsaskiak, horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutzea. 4. Arrainen eta itsaskien nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzea. 5. Arrainen eta itsaskien kategoriak eta merkataritza-aurkezpenak ezagutzea. 6. Elikagaien kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutzea eta ezaugarritzea. 7. Elikagaien kalitateko Espainiako zigilua duten produktuak identifikatzea eta ezaugarritzea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Arrainen eta itsaskien propietate organoleptikoak identifikatzea. • Arrainen eta itsaskien gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietate eta ezaugarrien arabera. • Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea. 	X X X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Jatetxe-arloko arrainak eta itsaskiak: motak, ezaugarriak, merkataritza-aurkezpena, kontserbazioa, elikadura-kodeko erreferenteak. • Kalitate-zigiluak dituzten arrainak eta itsaskiak: motak, gune geografikoak, lortzeko/elaboratzeko metodoak, kontseilu arautzailearen informazioa. 	X X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. • Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritziak gaineratzea. 	X X			



JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J1-E1 Arrainen eta itsaskien funtsezko alderdiei buruzko test gisako ariketa egitea.	1, 2, 3, 4, 5	45 min.	X	X	<p>Irakasleak honako alderdi hauei buruzko test gisako galdera sorta banatuko die ikasleei: hainbat irizpideren arabera sailkapena, nutrizio-balioa, kontserbazioa,... Ikasleek, bikoteka, haien iritziz zuzenak diren erantzunak emango dituzte.</p> <p>Azkenean, bateratze-lana egingo da, eta gutxien asmatu diren alderdiak nabarmenduko dira.</p>	<p>Ikasleen aurretiazko ezagutza-maila jakiteko.</p> <p>Arrainen, itsaskien eta itsasoko bestelako produktuen arloko funtsezko alderdiak identifikatzeko.</p>	<p>Test gisako fitxa.</p> <p>Zuzentzeko txantiloia.</p>	
J2 Arrantza-produktuen azoka bisitatzea.	1, 3, 5	-		X	<p>Irakaslearen iritziz interesgarrienak diren azoken eta arrandegien zerrenda banatuko da, eta ikasleei proposatutako lekuetako batera edo batzuetara bisita egitea gomendatuko zaie. Ikusitako produktuei buruzko informazioa barne hartuko duen txosten laburra egitea eskatuko zaie: argazkia, izena, jatorria...</p> <p>Aurkeztutako txostenak euskarriren batean jarriko dira jendaurrean (ikasgelako ohola, intraneta...).</p>	<p>Arrantza-produktuen eskaintza ezagutzearen arloko interesa pizteko.</p> <p>J3 eta J4 azalpen-jardueren aurretiazko oinarritzko ezagutzak indartzeko.</p>	<p>Azoken eta arrandegien zerrenda.</p>	
J3 Arrainak azaltzea.	1, 2, 3, 4, 5	2 h 30 min	X		<p>Irakasleak jabetxe-arloan erabiltzen diren arrain motak azalduko ditu eta horien morfologia, espezieak, jatorria, hartzeko sasoia, merkaturatzea, nolakotasun organoleptikoak eta gastronomia-aplikazioak nabarmenduko ditu.</p>	<p>Arrain motak eta horien gastronomia-aplikazioak identifikatzeko.</p>	<p>Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)</p>	
J4 Itsaskiak, zefalopodoak eta itsasoko beste produktu batzuk	1, 2, 3, 4, 5	1 h 30	X		<p>Irakasleak jabetxe-arloan erabiltzen diren itsaskien, zefalopodoen eta itsasoko beste</p>	<p>Itsaskien, zefalopodoen eta itsasoko beste produktu batzuen motak eta horien gastronomia-</p>	<p>Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power</p>	



azaltzea.		min.			produktu batzuen motak azalduko ditu eta horien morfologia, espezieak, jatorria, hartzeko sasoa, merkaturatzea, nolakotasun organoleptikoak eta gastronomia-aplikazioak nabarmenduko ditu.	aplikazioak identifikatzeko.	Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)
J5 Arrantza-teknika nagusiak aztertzea.	3	1 h	X		Irakasleak gaur egun erabiltzen diren arrantza-teknikak azalduko ditu, eta teknika horiek azken produktuaren kalitatearekin lotuko ditu. Analisi hori egiteko, arrantza-metodo nagusiak (arrastea, amua, ingurasarea, tretza,...) azalduko dituzten bideo laburrak eta grafikoak ikusiko dira.	Arrantza-teknikak identifikatzeko. Arrantza-tekniken eta azken produktuaren kalitatearen arteko erlazioa ezagutzeko.	Azalpenetarako materiala (bideoak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa...)
E2 Kalitate bereiziko ziurtagiria duten arrainak eta itsaskiak identifikatzeko ariketa egitea.	6, 7	1 h		X	Bi edo hiru pertsonako taldeetan egingo da lan. Talde bakoitzari kalitate bereiziko ziurtagiria duen arrain edo itsaski bati buruzko informazioa bilatzea eskatuko zaio. Honako informazioa eskatuko zaie: produktuaren deskribapena, hartzen eta/edo produzitzen den zona, hartzeko eta/edo produzitzeko metodoa,...	Ziurtagiria duten produktuak ezagutzearen jakinmina pizteko.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm http://www.euskolabel.net/
E3 Ebaluazio-proba espezifikoa.	Guztiak	15 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia.

OHARRAK

- J1-E1 jardueraren bitartez, modu parte-hartzaileago baten bidez azaldu nahi dira arrainen eta itsaskien arloko alderdi garrantzitsuak.
- J1-E1, J3 eta J4 jarduerari dagokienez, irakasleak Espainiako Elikadura Kodean biltzen den dokumentazioa izan behar du kontuan.
- J3 eta J4 jarduerari dagokienez, ikastetxearen web-orrian edo intranetean aurkezpenetako bakoitzaren bideo bat txertatzea gomendatzen da, horrela ikasleek behar bezain beste aldiz kontsultatu



ahal izango dituzte aurkezpenak.

- J5 jardueran ikusiko diren bideoei dagokienez, komeni da Interneten bilatzea eta irakaslearen iritziz bideorik egokienak hautatzea. Bideo laburrak izatea gomendatzen da, bost eta hamar minutu arteko iraupeneoak.
- Erreferentziazko liburua: *Procesos de Cocina*, Editorial Akal.



6. unitate didaktikoa: HARAGIEN IDENTIFIKAZIOA, ANALISIA ETA GASTRONOMIA APLIKAZIOAK Iraupena: 11 ordu

IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Jatetxe-arloan erabiltzen diren haragiak deskribatzea eta sailkatzea.
2. Haragiaren antolamendua aztertzea, elikadura-kodea erreferentziatzen hartuta.
3. Jatetxe-arloan erabiltzen diren haragiak, horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutzea.
4. Haragiaren nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotzea.
5. Haragiaren kategoria eta merkataritza-aurrekizpenak ezagutzea.
6. Elikagaien kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutzea eta ezaugarritzea.
7. Elikagaien kalitateko Espainiako zigilua duten produktuak identifikatzea eta ezaugarritzea.

EDUKIAK					Multzoak			
					1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Haragiaren propietate organoleptikoak identifikatzea. • Haragiaren gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietateen eta ezaugarrien arabera. • Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea. 				X			
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Jatetxe-arloko haragiak: motak, ezaugarriak, merkataritza-aurrekizpena, kontserbazioa, elikadura-kodeko erreferenteak. • Kalitate-zigilua duten haragiak: motak, gune geografikoak, lortzeko/elaboratzeko metodoak, kontseilu arautzailearen informazioa. 				X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. • Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea 				X			
JARDUERA			METODOLOGIA			BALIABIDEAK		
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikatuak	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J1 Haragiaren egitura, konposizioa eta nutrizio-balioa azaltzea.	1, 3, 4, 5	15 min.	X		Irakasleak haragiaren egiturari, konposizioari eta nutrizio-balioari buruzko alderdiak azalduko ditu, eta hainbat motatako haragiak bereiziko ditu (behiarena, txerriarena, ardiarena,...).	Haragiaren egitura, konposizioa eta nutrizio-balioa identifikatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurrekizpena edo antzekoa,...)	



					Era berean, muskulu-zuntzan, ehun konektiboan eta koipean duten edukia haragi horiei eman dakizkiokeen gastronomia-aplikazioekin lotuko du.		
J2 Behi-aziendaren eta arraza nagusien sailkapena azaltzea.	1, 2, 3, 4, 5	30 min.	X	X	<p>Irakasleak behi-aziendaren sailkapena aurkeztuko du, adina, sexua, kolorea eta hazteko eta gizentzeko metodoak kontuan izanik.</p> <p>Ondoren, gastronomia-aplikaziorik onenak dituzten arrazen ezaugarriak argituko ditu. Halaber, irakasleak web-orri batzuk emango ditu, ikasleek hainbat arrazei buruzko informazioa bildu ahal izan dezaten.</p>	Behi-azienda motak identifikatzeko. Tokiko eta eskualdeko ostalaritza-sektorean gehien erabiltzen diren behi-arrazak ezagutzeko. Unitate didaktikoarekin lotzen diren gaiak sakontzearen arloan interesa pizteko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...) http://es.wikipedia.org/wiki/Bos_taurus
J3 Haragi-piezen etiketatako informazioa identifikatzeko jarduera egitea.	5	30 min.	X	X	<p>Irakasleak haragia merkaturatzeko kategoriak azalduko ditu, eta haragi-maila, koipe-geruza, pisua eta abar izango ditu kontuan.</p> <p>Ondoren, hainbat haragi-piezaren merkataritza-etiketak banatuko ditu, eta ikasleek, bikoteka, etiketa horietan islatzen den informazioa identifikatuko dute.</p> <p>Gero, irakasleak etiketatik nahitaez agertu beharreko informazioa eta hautazkoa emango du aditzera.</p>	Haragiaren merkataritza-kategoriak ezagutzeko. Haragiaren etiketatik islatzen den informazioa identifikatzeko. Etiketak irakurtzearen eta interpretatzearen garrantziaz jabetzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...) Merkataritza-etiketak.
J4 Behi-azienda zatikatzeari eta haragi-zatiei buruzko azalpenak ematea.	1, 2, 3, 4, 5	2 h	X		Irakasleak haragi piezak azalduko ditu, eta pieza horien kategoria, forma, kokalekua, konposizioa eta izango dituzten gastronomia-aplikazioak emango ditu aditzera.	Behi-azienda zatikatzearen produktuak eta horien ezaugarriak identifikatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)



J5 Abere-hiltegia eta zatikatze-aretoa bisitazioa.	5	1 h	X	X	Inguruko abere-hiltegia eta zatikatze-areto bat bisitatuko da. Horrela, tokian bertan jakingo dute kanalak kalitate egokia izan dezan zer baldintza kontrolatu behar diren.	Aberea hil aurreko faseetan (garraioan eta atsedenean), hiltzeko unean eta ontzeko fasean bete beharreko baldintzak ezagutzeko. Elementu horien eta haragiaren azken kalitatearen artean dagoen loturaz jabetzeko.	Hiltegia eta zatikatze-aretoa.
J6 Txerri-aziendari buruzko azalpenak ematea.	1, 2, 3, 4, 5	1 h	X		Irakasleak honako elementu hauei buruzko azalpenak emango ditu: txerri-haragiaren ezaugarriak; adinaren, sexuaren eta elikaduraren araberako sailkapena; eta arraza nagusiak (txerri zuria eta txerri iberikoa). Gero, irakasleak txerri-haragiaren piezak azalduko ditu, eta pieza horien kategorია, forma, kokalekua, konposizioa eta izango dituzten gastronomia-aplikazioak emango ditu aditzera.	Txerri-azienda zatikatzearen produktuak eta horien ezaugarriak identifikatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)
J7 Ardi-aziendari buruzko azalpenak ematea.	1, 2, 3, 4, 5	1 h	X		Irakasleak ardi-aziendaren ezaugarriak eta adinaren, pisuaren eta elikaduraren araberako ezaugarriak azalduko ditu. Gero, irakasleak arkume-haragiaren piezak azalduko ditu, eta pieza horien kategorία, forma, kokalekua, konposizioa eta izango dituzten gastronomia-aplikazioak emango ditu aditzera. Azkenik, ardi-haragiaren kontsumoaren alde azkenaldian bideratu diren ekimenak aurkeztuko ditu.	Behi-azienda zatikatzearen produktuak eta horien ezaugarriak identifikatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa, ardi-haragia sustatzeko kanpainei buruzko prentsa-artikuluak,...)
J8 Barrukiei buruzko azalpenak ematea.	1, 2, 3, 4, 5	30 min.	X		Irakasleak barruki terminoa definituko du, eta jatetxe-arloan gehien erabiltzen diren barrukiak eta dagozkien sukaldaritza-elaborazioak zerrendatuko ditu.	Barrukiak eta dagozkien sukaldaritza-elaborazioak identifikatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)



J9-E1 Hainbat motatako hestebetei buruzko informazio-panela diseinatzeko ariketa egitea.	1, 2, 3, 4, 5	1 h	X	X	Ikasleek, bikoteka, esleitu zaien hestebeteari buruzko informazioa bilatu beharko dute. Osagaiei, elaborazio-prozesuei eta motei buruzko informazioa bilatu beharko dute. Informazio hori irakasleak xede horretarako diseinatu duen txantiloian jasoko da, eta informazio-euskarriren batean esekiko da (ikasgelako oholean, intranetean,...).	Hestebete nagusiak eta horien osagaiak eta elaborazio-prozesuak ezagutzeko. Talde-lanarekin ohitzeko.. Informazioa laburtzeko trebetasuna garatzeko.	Internet, liburuak,...
J10-E2 Eskortako hegaztien funtsezko alderdiei buruzko test gisako ariketa egitea.	1, 2, 3, 4, 5	45 min.	X	X	Irakasleak honako alderdi hauei buruzko test gisako galdera sorta banatuko die ikasleei: nutrizio-balioa, hegazti motak, kalitate-mailak, merkaturatutako produktuak, sukaldaritza-erabilera, ... Ikasleek, bikoteka, haien iritziz zuzenak diren erantzunak emango dituzte, eta horretarako testu-liburua kontsultatuko dute. Amaieran, bateratze-lana egingo da.	Eskorta-hegaztien funtsezko alderdiak identifikatzeko. Talde-lana eta informazioaren bilaketa aktiboa sustatzeko.	Test gisako fitxa. Zuzentzeko txantiloia. Testuliburua.
J11-E3 Kalitate bereiziko ziurtagiria duten haragiak identifikatzeko ariketa egitea.	6, 7	1 h		X	Ikasleek bi edo hiru pertsonako taldeetan egingo dute lan. Ziurtagiria duten zenbait haragi moten inguruan eskatzen zaien informazioarekin osatuko dute fitxa (deskribapena, eskualdea, arrazak, ezaugarriak eta abar). Talde bakoitzak hainbat produkturen fitxak beteko dituzte. Gero, bateratze-lana egingo da.	Talde-lana bultzatzeko, eta ezarritako epeak betetzea sustatzeko.	http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm http://www.euskolabel.net/
J12 Jatetxe arloan erabiltzen diren ehizako hegaztiak eta animaliak azaltzea.	1, 2, 3, 4, 5	1h	X		Irakasleak ehiza-haragiaren inguruko zenbait elementu azalduko ditu, hala nola konposizioa, nutrizio-balioa, ehiza-denboraldia, osasun-	Ile eta lumako ehiza-haragiaren barietate nagusiak ezagutzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena



					araudia, barietateak eta sukaldaritza-erabilera.		edo antzekoa,...)
E4 Ebaluazio-proba espezifikoa.	Guztiak	30 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.	ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> • J2, J4, J6, J7, J8, J9-E1, J10-E2 eta J12 jardueri dagokienez, irakasleak Espainiako Elikadura Kodean biltzen den dokumentazioa izan beharko du kontuan. • J4, J6, J7, J8 eta J12 jardueri dagokienez, ikastetxearen web-orrian edo intranetean aurkezpenetako bakoitzaren bideo bat txertatzea gomendatzen da, horrela ikasleek behar bezain beste aldiz kontsultatu ahal izango dituzte aurkezpenak. • Komeni da hestebeterik adierazgarrienen elaborazio-prozesua azalduko duten bost eta hamar minutu arteko bideo laburrak ikustea. • Erreferentziazko liburua: <i>Procesos de Cocina</i>, Editorial Akal. 							



7. unitate didaktikoa: HORNITZAILEEN AUKERAKETA							Iraupena: 6 ordu			
<p>IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu. IE2: Lehengaiak hartzen ditu, eta elikagaien kalitateko eta segurtasuneko protokoloak betetzen dituztela egiaztatzen du.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hornikuntza-iturriak identifikatzea. Hornitzaileak hautatzeko faktoreak ezagutzea. Elikagaien eta edarien merkataritza-aurkezpenak eta kategoriak ezagutzea. Produktuen etiketatua interpretatzea. Hornitzaileak higiene- eta osasun-araudia betetzen duela egiaztatzea. 										
EDUKIAK							Multzoak			
							1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Lehengaien estandarrak finkatzea. Produktuen etiketak interpretatzea. Hornitzaileak hautatzea. 					X				
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Hornitzaileak hautatzeko irizpideak. Salgai galkorren garraioa. Araudi higienikoa eta sanitarioa. 					X	X			
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea. 					X				
JARDUERA			METODOLOGIA				BALIABIDEAK			
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikat.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den			ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.						
J1 Erosketa-sailaren funtzioak eta osaera azaltzea.	-	15 min.	X		Irakasleak erosketa-zikloari, erosketa-sailaren funtzio, osaera eta organigramari eta sailaren arduradunen profilari buruzko deskribapen laburra egingo du.	Hornitzaileak erosketa-zikloaren barruan kokatzeko. Erosketa-sailaren eta erosketak egiteko ardura duen pertsonaren arloko funtsezko alderdiak			Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa, diagramak,	



					<p>Azalpena eskematikoa izango da, eduki hori bera garatu baita edo garatuko baita zikloaren beste modulu batzuetan.</p>	gogoratzeko.	organigramak...)
J2-E1 Produktuak zehazteko fitxak lantzeko jarduera egitea.	3, 4	1 h	X	X	<p>Irakasleak produktuak zehazteko fitxen helburua zein den azalduko du, eta bertan jaso beharreko informazioa zehaztuko du (familia, sorta, kodea, ezaugarri teknikoak, tolerantzia-mailak, jatorria, merkataritza-aurkezpena, eta abar).</p> <p>Ondoren, ikasleek esleitzen zaizkien produktuak zehazteko fitxak landuko dituzte, eta horretarako erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiliko dute.</p>	<p>Produktuak zehazteko fitxetan biltzen den informazioa biltzeko eta interpretatzeko.</p> <p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea maneiatzen trebatzeko.</p> <p>Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko.</p> <p>Lan autonomoa sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatuki jokatzeko.</p>	Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Produktuak zehazteko fitxak.
J3 Balizko hornikuntza-iturriak zerrendatzeko jarduera egitea.	1	30 min.		X	<p>Irakasleak aurkeztuko duen fitxan, ikasleek ostalaritza-establezimenduak hornitzeko balizko iturriak osatu beharko dituzte. Halaber, iturrietako bakoitzarekin lotzen diren abantailak eta eragozpenak adierazi beharko dituzte.</p> <p>Azkenik, bateratze-lana egingo da hornikuntza-iturrien inguruan eta abantailen eta eragozpenen inguruan.</p>	<p>Hornikuntza-iturriak identifikatzeko.</p> <p>Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea sustatzeko.</p> <p>Nork bere buruan konfiantza izateko ideiak eta iritziak gaineratzean.</p>	Fitxa-txantiloia.
J4-E2 Produktu-linea berarako hornitzaile bat edo hainbat edukitzearen egokitasunari buruz eztabaidatzea.	1	45 min.		X	<p>Irakasleak bi kasu hipotetiko aurkeztuko ditu. Horietako batean, produktu jakin baterako hornitzaile bakarra duen jatetxe bat deskribatuko da, eta, bestean, produktu linea bererako bi hornitzaile edo gehiago dituen jatetxe bat deskribatuko da.</p> <p>Bi kasu horiek irakurri ostean, minutu batzuk utziko dira ikasleen banako gogoetarako. Gero, beraien iritziz sistemarik egokiena zein</p>	<p>Gogoeta kritikoaren jarrera errazteko.</p> <p>Nork bere buruan konfiantza izateko, iritzi pertsonalak gaineratzean.</p>	Bi kasu hipotetikoaren dokumentu deskribatzailea.



				<p>den galdetuko zaie, eta iritziaren arabera bi talde osatuko dira.</p> <p>Bi talde horiek bi sistema horien abantaileri eta eragozpeneri buruz eztabaidatuko dute.</p> <p>Abantaila eta eragozpen horiek, bestalde, ikasle batek landuko duen azken dokumentuan jasoko dira. Izatez, ikasle hori arduratuko da eztabaidatutako puntuak eta adostutako ondorioak biltzeaz.</p>		
J5 Hornitzaileak hautatzeko faktoreak azaltzea.	2,5	15 min.	X	<p>Irakasleak hornitzaile jakin baten egokitasuna baloratzeko aintzat hartu beharreko faktoreak zerrendatuko ditu.</p> <p>Faktore ekonomikoak (prezioa, deskontuak, garraio-gastuak, enbalaje-gastuak,...), kalitate-faktoreak (ezarritako kalitate-sistemak, ezaugarri teknikoak, test sentzorialak,...) eta zerbitzu-faktoreak (entrega-epea, profesionaltasuna, ...) azalduko ditu.</p> <p>Era berean, hornitzaileak Espainiako eta Europako osasun-araudia betetzeko nahitaezkotasuna emango du aditzera.</p>	Hornitzaileak hautatzeko prozesuan kontuan izan behar diren hautespen-faktoreak identifikatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)
J6-E3 Hornitzaileak baloratzeko eta hautatzeko jardura egitea.	2,5	1 h	X	<p>Suposizio praktikoak banatuko dira, eta ikasleek hainbat kasutarako hornitzaile egokienak zein diren adierazi beharko dute. Kasu horietan, balorazio-irizpideen pisu espezifiko edo garrantzi erlatiboa ezagutuko da.</p> <p>Bikoteka lan egingo da.</p>	<p>Hornitzaileen balorazio objektiboan trebatzeko. Gogoeta-jarrera errazteko.</p> <p>Nork bere buruan konfiantza izateko, iritzi pertsonalak gaineratzean.</p> <p>Hornitzaileen aukeraketa zuzenaren garrantziaz jabetzeko.</p>	Garatu beharreko ariketa praktikoak bilduko dituen fitxa.



					Jardueraren amaieran irakasleak bikote bakoitzak emandako emaitzak bilduko ditu.		
J7 Hainbat hornitzaileekin harremanetan jartzeko jarduera egitea.	1, 2	1 h	X	X	<p>Ikasleek hainbat hornitzaileekin harremanetan jartzeko jarduera egingo da.</p> <p>Ondoren, bi aukera proposatuko dira:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hornitzaile baten edo batzuen instalazioak bisitatzeko (handizkarien merkatua, erosketazentrala,...). - Hitzaldia/solasaldia eskolara bertaratuko diren hainbat hornitzaileekin. Hornitzailearen eta bezeroen arteko harremanari buruzko xehetasunak emango dituzte. <p>Jarduera hau balia daiteke hornitzaileekiko negoziazioaren zatia ikusteko (deskontuak, ordaintzeko epeak eta moduak, ezohiko gastuak,...).</p> <p>Jarduera amaitzean, irakasleak negoziazio-elementuei buruzko informazioa biltzen duen dokumentua emango die ikasleei.</p>	Hornitzaileekin harremanetan jartzea sustatzeko. Hornitzaileekin negoziatzeko prozesuetako ohiko hizkuntzarekin ohitzeko.	Negoizazio-elementuei buruzko informazio-dokumentua.
J8-E4 Hornitzaileen fitxategiak lantzea.	1	1 h		X	<p>Irakasleak hornitzaile-fitxa baten eredia aurkeztuko die ikasleei, eta ikasleek hainbat hornitzaileentzako fitxak beteko dituzte. Ikastetxeko erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiliko dute, eta alde erreala edo simulazioa erabili ahal izango dute.</p>	<p>Hornitzaileen fitxetan biltzen den informazioa ezagutzeko eta interpretatzeko.</p> <p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea maneiatzeko.</p> <p>Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko.</p> <p>Lan autonomoa sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatu jokatzen.</p>	Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Hornitzaileen fitxak



E5 Ebaluazio-proba espezifiko.	Guztiak	15 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none">J1 jarduera diseinatzean, unitate didaktikoa aurkeztea eta 8., 9. eta 10. unitateekin lotzea hartu da kontuan.							



8. unitate didaktikoa: HORNIKUNTZA PROZESUAK PLANIFIKATU ETA KONTROLATZEA		Iraupena: 12 ordu			
<p>IE1: Lehengaiak hautatzen ditu, eta haien nolakotasun organoleptikoak eta aplikazioak identifikatzen ditu. IE2: Lehengaiak hartzen ditu, eta elikagaien kalitateko eta segurtasuneko protokoloak betetzen dituztela egiaztatzen du.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hornikuntza-beharrak identifikatzea. Hornikuntza-prozesuekin lotzen diren dokumentuak ezagutzea eta betetzea. Elikagaien eta edarien merkataritza-aurkezpenak eta kategoriak ezagutzea. Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Elikagaien eta lehengaien kategoriak eta merkataritza-aurkezpenak identifikatzea. Hornikuntza-beharrak zehaztea. Hornikuntza-funtzioarekin lotzen diren dokumentuak betetzea. Hornikuntza egitea, beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestuz. Eskariak egitea eta eskarien egoeraren jarraipena egitea. 	X	X X X X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Jatetxe-arloko lehengaiak. Kontserbazioa eta iraungipena. Hornikuntza-funtzioarekin lotzen diren dokumentuak. 	X	X		
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea. Nork bere buruan konfiantza izatea, esleitzen zaizkion zereginak garatzean. Baliabideen kontsumoa murrizteko konpromiso etikoa izatea. 	X X	X		



JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J1 Hornikuntzaren funtzioa eta erosketa-zikloa azaltzea.	1, 2, 4	15 min.	X		Irakasleak hornikuntza definituko du, eta, gero, hornikuntzaren faseak eta funtzioak, dagozkion dokumentuak eta etapaz etapa parte hartzen duten sailak eta karguak azalduko ditu.	Unitate didaktikoa aurkezteko eta hurrengo unitate didaktikoekin lotzeko. Hornikuntza-funtzioaren ideia globala egitearen, jeneroak hartzearen eta biltegia kudeatzearen hurrengo etapekin lotzeko.	Erosketa-zikloaren azalpen-diagrama.	
J2-E1 Suposizio errealean edo simulatuetan hornikuntza-beharrak zehazteko praktikak egitea.	Guztiak	4 h	X	X	Irakasleak hornikuntza-beharrak zehazteko kontuan izan behar diren faktoreak azalduko ditu (eskura dauden stockak, gutxieneko eta gehieneko stocka, gastronomia-eskaintza, bezeroen aurreikuspena, biltegiaren edukiera, ostalaritza-establezimenduaren finantza-ahalmena eta -politika, produktuen iraungipena, eta abar). Ondoren, eta kasu errealean edo simulatuen aurrean, ikasleek hornikuntza-beharrak zehaztuko dituzte, eta, horretarako, erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiliko dute. Lehenik, irakasleak gidatutako bi ariketa egingo dira. Komeni da ikasleek banaka egitea jarduera hori, guztiek beharrezko trebetasuna eskura dezaten.	Ematen zaien dokumentazioan biltzen den informazioa ezagutzeko eta interpretatzeko. Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiltzen trebatzeko, baita hornikuntza-beharrak zehazten ere. Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko. Lan autonomoa sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatuki jokatzeko. Ostalaritza-establezimendu baten sailekin edo arloekin behar bezala erlazionatzearen garrantziaz jabetzeko.	Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Kasuak ebazteko beharrezko dokumentazioa (produktuen zehaztapen-fitxa, artikulua fitxa, hornitzaileen fitxategia, gastronomia-eskaintzak, erreserba-liburua, eta abar).	
J3-E2 Hornikuntza-funtzioarekin lotzen diren dokumentuak interpretatzeko eta/edo betetzeko ariketa	2	2 h	X	X	Irakasleak hornikuntza-funtzioarekin lotzen diren dokumentuak aurkeztuko ditu, eta horien funtzioa, biltzen duten informazioa, horiek zer fasetan edo etapetan sortzen eta/edo	Ematen zaien dokumentazioan biltzen den informazioa ezagutzeko eta interpretatzeko. Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiltzen trebatzeko, baita jarduera honetan	Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Proposatutako jarduera praktikoak egiteko	



egitea.				<p>konsultatzen diren, horiek kudeatu behar dituen kargua eta/edo saila...</p> <p>Ondoren, eta suposizioen edo kasu errealean aurrean, ikasleek zenbait hornikuntza-eragiketa egingo dituzte, eta, horretarako, deskribatutako dokumentuak kontsultatu eta/edo bete beharko dituzte.</p> <p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiliko dute. Lehenik, irakasleak gidatutako bi ariketa egingo dituzte.</p> <p>Praktika hori autonomiaz egin ahal izateko beharrezko trebetasuna garatu beharko dute ikasle guztiek.</p>	<p>aurkeztutako dokumentuak betetzen eta kudeatzen ere.</p> <p>Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko.</p> <p>Lan autonomoa sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatuki jokatzeko.</p>	<p>beharrezko dokumentazioa (eskari-bonua, salgaien fitxategia, merkatuko prezioen zerrenda...).</p>
J4-E3 Eskariak jaulkitzeko praktikak egitea.	Guztiak	3 h	X	<p>Ikasleek eskariak egingo dituzte kasu errealean edo suposatuetan, eta, horretarako, beharrezko dokumentu guztiak erabiliko dituzte (aurreko jardueretan aurkeztu direnak).</p> <p>Eskariak dagozkien eskari-bonuetan islatuko dira.</p> <p>Praktika horiek egitean, erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiliko da, eta komeni da praktika errealek egitea, ikastetxeko produkzio- eta zerbitzu-sistema baliatuta. Lehenik, irakasleak gidatutako bi ariketa egingo dituzte.</p> <p>Praktika hori autonomiaz egin ahal izateko beharrezko trebetasuna garatu beharko dute ikasle guztiek.</p>	<p>Ematen zaien dokumentazioan biltzen den informazioa ezagutzeko eta interpretatzeko.</p> <p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea maneiatzen trebatzeko, baita eskari-bonuak betetzen ere. Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko.</p> <p>Lan autonomoa sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatuki jokatzeko.</p> <p>Ostalaritza-establezimendu baten sailekin edo arloekin behar bezala erlazioatzearen garrantziaz jabetzeko.</p>	<p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Proposatutako jarduera praktikoak egiteko beharrezko dokumentazioa.</p>



<p>J5-E4 Eskariak jarraipena egiteko praktikak egitea.</p>	<p>2</p>	<p>1 h 30 min.</p>		<p>X</p>	<p>Aurreko J4-E3 jarduerarekin jarraituta, ikasleek eskarien egoeraren jarraipena egingo dute. Praktika horiek egitean, erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiliko da, eta komeni da praktika errealak egitea, ikastetxeko produkzio- eta zerbitzu-sistema baliatuta. Lehenik, irakasleak gidatutako bi ariketa egingo dituzte. Praktika hori autonomiaz egin ahal izateko beharrezko trebetasuna garatu beharko dute ikasle guztiek.</p>	<p>Ematen zaien dokumentazioan biltzen den informazioa ezagutzeko eta interpretatzeko. Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea maneiatzen trebatzeko, baita eskarien jarraipena egiten ere.</p> <p>Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko.</p> <p>Lan autonomia sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatuki jokatzeko.</p> <p>Hornitzaileekiko harremanak sustatzeko, egindako eskarien egoera ezagutzearen.</p>	<p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Proposatutako jarduera praktikoak egiteko beharrezko dokumentazioa.</p>
<p>J6 Catering-enpresa bat edo ostalaritza-establezimendu bat bisitatzea.</p>	<p>1, 2, 4</p>	<p>1 h</p>		<p>X</p>	<p>Catering-enpresa bat edo ostalaritza-establezimendu bat bisitatuko da.</p> <p>Helburua izango da erosketa-saila duen eta hornikuntzaren arloko funtzioak eta erantzukizunak argi bereizita dituen establezimendu batean erosketa-funtzioa nola garatzen den ikustea.</p> <p>Enpresa horietako erosketa-zikloa ezagutu nahi da, baita hornikuntza-funtzioen gaineko kudeaketa eta kontrol informatikoa ere.</p> <p>Oharra: - Ikusi 10. unitate didaktikoaren J8 jarduera.</p>	<p>Sektoreko enpresa baten hornikuntza-funtzioa nola garatzen den ezagutzeko.</p>	<p>Catering-enpresa bat edo ostalaritza-establezimendu bat.</p>
<p>E5 Ebaluazio-proba espezifikoak.</p>	<p>Guztiak</p>	<p>15 min.</p>		<p>X</p>	<p>Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.</p>	<p>Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.</p>	<p>Proba. Zuzentzeko txantiloia.</p>



OHARRAK

- J2-E1, J3-E2, J4-E3 eta J5-E4 jarduerak garatzean, irakasleak jarduera horiek garatzearen banako balorazioa egingo du, ikasleek beharrezko trebetasunak eskuratzeko beharrezko denbora izan ostean. Lortu beharreko gutxieneko helburuak eta ebaluazio-irizpideak barnean hartuko dituen zuzenketa-txantiloia diseinatu beharko da.

9. unitate didaktikoa: LEHENGAIK HARTZEA		Iraupena: 10 ordu			
<p>IE2: Lehengaiak hartzen ditu, eta elikagaien kalitateko eta segurtasuneko protokoloak betetzen dituztela egiaztatzen du.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sukaldaritzako lehengaiak hartzeko beharrezko eragiketak deskribatzea eta ezaugarritzea. Kontrol kuantitatiborako, kualitatiborako eta higieniko-sanitariorako tresneria eta ekipamendua identifikatzea. Produktuen etiketatua interpretatzea. Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatzea. Hornitzaileak enbalajearen, garraioaren, kantitatearen, kalitatearen, iraungipenaren, tenperaturaren eta manipulazioaren arloko araudia, besteak beste, betetzen duela egiaztatzea. Erosketa-eskaera eta eskatutako lehengaietarako ezarritako baldintzak betetzen direla egiaztatzea. Lehengaiak hartzeko prozesuekin lotzen diren dokumentuak ezagutzea eta formalizatzea. Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea, eta hondakinen bilketa kontrolatzea. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Lehengaiak hartzeko faseak eta prozedurak antolatzea eta kontrolatzea. Lehengaien kontrol kuantitatiboa, kualitatiboa eta higieniko-sanitaria egitea. Produktuen etiketak interpretatzea. Erosketa-eskaria betetzen dela egiaztatzea (kalitatea eta kantitatea eskatutakoaren eta jasotakoaren artean bat etortzea, hornitzaileak enbalaje, garraio, tenperatura eta abarri buruzko araudia betetzea). Harrerarekin lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta izapidetzea. Lehengaiak hartzeko eragiketa guztiak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea. Hondakinen bilketa kontrolatzea. 		X X X X X X X		
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> Lehengaiak hartzeko prozesuak: faseak, funtzioak eta ezaugarriak. Lehengaiak hartzeko prozesuekin lotzen diren tresneriak, makineria eta lanabesak. Hartzeko eragiketekin erlazionatutako dokumentuak. Salgai galkorren garraioa. Arauak. Salgai galkorren nazioarteko garraioari buruzko akordioa. 		X X X X		



JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> • Ingurumen-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromiso etikoa izatea. • Lehengaiak hartzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea. 					X	X	
JARDUERA			METODOLOGIA				BALIABIDEAK		
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den		
			Ir.	Ik.					
J1 Jeneroak hartzearen funtzioa azaltzea.	1, 7	45 min.	X		Irakasleak jeneroak hartzeko zeregina definituko du, eta, gero, zeregin horren faseak eta funtzioak, dagozkion dokumentuak eta etapaz etapa parte hartzen duten sailak eta karguak azalduko ditu.	Unitate didaktikoa azaltzeko eta gainerako unitateekin lotzeko. Jeneroa hartzearen funtzioaren ideia orokorra egiteko, eta aurreko eta ondorengo etapekin lotzeko.	Jeneroak hartzeko prozesuaren azalpen-diagrama.		
J2 Ikastetxean jeneroak hartzeko dagoen zona bisitatzea.	1, 2, 7, 9	2 h	X	X	Ikastetxean jeneroak hartzeko dagoen zona bisitatuko da, honako alderdi hauek ezagutzeko: eremuen banaketa eta ezaugarriak; bertan egiten diren zereginak eta betekizunak; eskura dagoen tresneria; neurketa eta kontroleko tresneria eta ekipamendua; hartzeko prozesuarekin lotzen diren dokumentuen erregistroa; eta abar. Bisitaldia amaitzean, irakasleak laburpen-dokumentua banatuko du, eta bertan jaso beharko dira jeneroak hartzeko instalazioek higiearen eta osasunaren arloan nahitaez bete beharreko eskakizunak eta salgai galkorren garraioari buruzko araudiaren ildo orokorrak.	Jeneroak hartzea zuzentzen diren ikastetxeko instalazioak eta tresneria ezagutzeko. Neurketa eta kontroleko tresneriaren eta ekipamenduaren funtzionamendua ezagutzeko. Ikastetxean jeneroak hartzeko moduaren ikuspegi orokorra izateko. Segurtasunaren, higiearen eta garraioaren arloan nahitaez bete beharreko arauak ezagutzeko.	Ikastetxean jeneroak hartzeko dagoen zona. Higiearen, osasunaren eta garraioaren arloko araudia biltzen duen dokumentua.		
J3-E1 Jeneroak hartzeko hainbat instalazioen egokitasuna baloratzeko ariketak egitea.	1, 2, 9	-		X	Irakasleak jeneroak hartzeko instalazioen planoak banatuko ditu fitxa batzuetan. Irakasleak instalazioetako bakoitzaren egokitasuna baloratu beharko du, J2 jardueran emandako	Jeneroak hartzeko instalazioetan eragina duen higiearen eta osasunaren arloko araudia ezagutzeko eta aplikatzeko. Lan autonomia sustatzeko.	Ariketa-fitxak. Zuzentzeko txantiloia.		



				<p>azalpenak eta higienezaren eta osasunaren arloko araudia kontuan izanik.</p> <p>Jarduera hori eskola-orduez kanpo eta zehaztutako epearen barruan egin beharko da. Gero, emaitzak irakasleari eman beharko zaizkio, honek zuzen ditzan.</p>	<p>Jarrera arduratsua garatzeko, esleitutako zereginak epearen barruan egitean.</p>	
<p>J4-E2 Jasotako jeneroak ikuskatzeko, kontrolatzeko eta onartzeko edo atzera botatzeko praktika errealak egitea.</p>	<p>Guztiak</p>	<p>4 h</p>	<p>X</p>	<p>Ikasleek jasotako jeneroak ikuskatu eta kontrolatuko dituzte. Horretarako, produktuen etiketak eta albarana irakurri eta interpretatu beharko dute, neurketa eta kontroleko tresneria egokia erabili beharko dute (baskulak, balantzak, termometroa, kalibrea eta abar), eta jasotako jeneroak egindako eskariarekin bat datozen egiaztatu beharko dute.</p> <p>Halaber, beharrezko dokumentuak bete beharko dituzte (higienea eta osasuna kontrolatzeko dokumentuak, erosketen eguneko parteak, eta abar).</p> <p>Jasotako jeneroak onartu eta/edo atzera botako dituzte, kasuak kasu, eta dagozkien dokumentuak bideratu eta/edo arxivatuko dituzte.</p> <p>Praktika horiek egiteko, erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea erabiliko dute. Lehenik, irakasleak gidatutako bi ariketa egingo dituzte.</p> <p>Praktika hori autonomiaz egin ahal izateko beharrezko trebetasuna garatu beharko dute ikasle guztiek.</p>	<p>Ematen zaien dokumentazioan biltzen den informazioa ezagutzeko eta interpretatzeko.</p> <p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea maneiatzen trebatzeko, baita bidezko dokumentuak betetzen ere.</p> <p>Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko.</p> <p>Talde-lana sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatuki jokatzeko.</p>	<p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Proposatutako jarduerak praktikoak egiteko beharrezko dokumentazioa.</p>



J5-E3 Lehengaiak hartzeko praktika simulatuak egitea.	1, 3, 4, 5, 6, 7	3 h		X	Jeneroak hartzeko prozesuaren etapa guztiak aintzat hartuko dituzten jarduerak diseinatuko ditu irakasleak, ikasleek informatika-programaren simulatzailea erabiliz gara ditzaten. Proposatutako kasuetan, gerta daitezkeen kasuistikak sartuko dira (egoera txarrean dauden jeneroak, hornitzaileak lehengaien ezaugarriei dagokienez adostutako baldintzak ez betetzea, eta abar).	Ezustekoen aurrean jarduteko gaitasuna garatzeko. Jeneroak hartzeko prozesu osoa kudeatzeko eta kontrolatzeko. Erosketak eta biltegia kudeatzeko eta kontrolatzeko programak maneiatzen trebatzeko.	Kasu simulatuen deskribapena. Erosketak eta biltegia kudeatzeko eta kontrolatzeko programa. Prozesuarekin lotzen diren dokumentuak.
E4 Ebaluazio-proba espezifikoa.	Guztiak	15 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia.

OHARRAK

- J4-E2 eta J5-E3 jarduerak garatzean, irakasleak jarduera horiek garatzearen banako balorazioa egingo du, ikasleek beharrezko trebetasunak eskuratzeko beharrezko denbora izan ostean. Lortu beharreko gutxieneko helburuak eta ebaluazio-irizpideak barnean hartuko dituen zuzenketa-txantiloia diseinatu beharko da. Prozedurak unitate didaktikoaren amaieran baloratzeko aukera ere badago.



10. unitate didaktikoa: BILTEGIA, EKONOMATUA ETA UPELTEGIA KUDEATU ETA KONTROLATZEA		Iraupena: 9 ordu			
<p>IE3: Jatetxe-arloko lehengaiak eta bestelako hornigaiak biltegitratzen ditu, eta kontserbazio eta kokalekuko beharrak identifikatzen ditu. IE4: Kontsumoak eta izakinak kontrolatzen ditu, eta jeneroen sarrera eta irteerako mugimenduak erregistratzen ditu.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lehengaiak eta beste hornigai batzuk biltegitratzeko eta kontserbatzeko lekuak deskribatzea eta ezaugarritzea. 2. Lehengaiak kontserbatzeko metodo egokiak zehaztea. 3. Jeneroak erabiliko diren unera arte kontserbatzeko ontzi eta tenperatura egokiak zehaztea. 4. Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatzea. 5. Hornitzaileak salmentako eta/edo produkzioko sailtan zuzenean eman ditzakeen jeneroak identifikatzea, baita horien kontrola ere. 6. Biltegia, ekonomatua eta/edo upeltegia ordenatuta eta garbi mantentzea. 7. Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestea, eta hondakinen bilketa kontrolatzea. 8. Eragiketa guztiak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartzea. 					
EDUKIAK		Multzoak			
		1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Hornitzaileak salmentako eta/edo produkzioko sailtan zuzenean eman ditzakeen jeneroak identifikatzea, baita horien kontrola ere. • Salgaiak kontserbazio, biltegitratze eta kontsumoko beharren arabera sailkatzea eta banatzea. • Lehengaiak haien kontsumoaren lehentasunaren arabera banatzea eta kokatzea, kalitatea eta higiene- eta osasun-segurtasuna bermatuz. • Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea eragiketa guztiak. 			X X X	X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Elikagai galkorrak, ez-galkorrak eta beste hornigai batzuk. Kontzeptuak eta ezaugarriak. • Lehengaiak eta beste hornigai batzuk biltegitratzeko eta kontserbatzeko lekuak. Motak eta ezaugarriak: biltegia, ekonomatua eta upeltegia • Lehengaiak kontserbatzeko metodoak. Kontserbatzeko tenperaturak eta biltegitratzeko ontziak. 			X X X	
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Biltegitratzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea. • Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiaturi jokatzea. 			X X	



JARDUERA					METODOLOGIA			BALIABIDEAK
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikak.	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J1 Jeneroak biltegitratzeko prozesua azaltzea.	1	15 min.	X		Irakasleak biltegitratze-prozesua definituko du, eta, gero, biltegitratze-prozesuaren faseak eta funtzioak, dagozkion dokumentuak eta etapaz etapa parte hartzen duten sailak eta karguak azalduko ditu.	Unitate didaktikoa azaltzeko eta 11. eta 12. unitateekin lotzeko. Biltegitratze-prozesuaren ideia orokorra egiteko.	Biltegitratze-prozesuaren azalpen-diagrama.	
J2-E1 Erabat aurkakoak diren bi biltegitratze-sistema aztertzea eta bateratze-lana egitea.	1	30 min.		X	Irakasleak antzeko jarduera-maila duten bi enpresetarako biltegitratze-sistemen bi kasu hipotetiko aurkeztuko ditu. Horietako batean biltegitratutako gaien kopurua handia da, eskala handian egindako erosketengatik abantaila ekonomikoak lortzea baita helburua. Bestean, behar ahala erosketen dira jeneroak. Bi kasuak irakurri ostean, ikasleek talde txikietan aztertuko dituzte sistema horietako bakoitzaren abantailak eta eragozpenak. Azkenik, talde bakoitzaren gogoetak bateratu egingo dira.	Biltegitratze-sistemekin lotzen diren kostuei buruzko gogoeta egiteko. Moduluaren inguruko gaien buruzko gogoeta sustatzeko. Talde-lanetako eztabaidan parte hartzea eta ideiak ekartzea sustatzeko. Gainerako ikaskideen ideiekiko eta iritziekiko errespetua sustatzeko. Jendaurrean zuzen hitz egiteko ahalmena garatzeko.	Bi biltegitratze-sistemen deskribapena duen fitxa.	
J3 Biltegitratze-zonak azaltzea.	1	1 h	X		Irakasleak biltegitratze-zonak aurkeztuko ditu, lehengaiak biltegitratzekoak zein beste homigai batzuk biltegitratzekoak (biltegi orokorrak, ekonomatua, upeltegia,...), zona bakoitzean dagoen tresneria adieraziz (apalategiak, ganberak, eta abar). Produktzio-maila desberdina duten ostalaritza-enpresetako oin-planoko banaketa aztertuko	Ostalaritza-establezimendu baten biltegitratze-zonak eta horietako tresneria identifikatzeko. Establezimendu jakin bati lotzen zaion biltegiaren diseinuaren egokitasuna erabakitzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)	



					<p>da, eta erabilgarri dauden espazioen erabilera optimizatzeko jarraibideak emango dira.</p> <p>Une oro izango dira kontuan ikasleek ezagutzen dituzten ikastetxeko instalazioak.</p>		
J4 Biltegitratze-zonetako higiene- eta osasun-araudia azaltzea.	6, 8	1 h	X		<p>Irakasleak biltegitratze-instalazioetan eragina duen araudia azalduko du.</p>	<p>Indarrean dagoen araudia ezagutzeko.</p>	<p>Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)</p>
J5-E2 Elikagaien eta edarien kontserbazio-beharrak identifikatzeko ariketa egitea.	2, 3, 7	-		X	<p>Test gisako ariketa bat banatuko zaie ikasleei, eta bertan gai hauei buruzko galderak egingo zaizkie ikasleei: elikagaiak eta edariak; kontserbatzeko moduak eta tenperaturak; iraungitasunaren eta kontsumo lehenetsiaren arteko desberdintasuna; ...</p> <p>Ariketa hori eskola-orduek kanpo egingo da, eta ikasleek autozuzenketa egin beharko dute.</p> <p>Ariketa hori oso baliagarria izango da lehen sei unitateak gogoratzeko, horietako bakoitzean jorratu baita gai hau.</p>	<p>Lehen sei unitate didaktikoetan garatutako elikagaien eta edarien kontserbazioarekin lotzen diren alderdiak gogorarazteko (elikagai galkorrak eta ez-galkorrak, jeneroen kontserbazio-baldintzak, eta abar).</p>	<p>Test gisako ariketa. Autozuzenketa egiteko txantiloia.</p>
J6 Biltegitratutako jeneroak edukitzeko, babesteko eta identifikatzeko erabiltzen diren ontziak eta materialak behatzea.	3, 6, 8	1 h	X	X	<p>Irakasleak biltegitetan jeneroak edukitzeko, identifikatzeko, kontserbatzeko eta babesteko erabiltzen diren ontzien eta materialen zerrenda banatuko die ikasleei. Era berean, ontzietan eta enbalajeetan erabiltzen den sinbologia argituko da, baita horien esanahia ere (edukiarekin, manipulazioarekin, pilaketarekin eta abar lotzen den sinbologia).</p> <p>Ondoren, ikastetxean dauden sistemak</p>	<p>Jeneroak edukitzeko eta identifikatzeko erabiltzen diren elementuak identifikatzeko.</p> <p>Ontzien eta enbalajeen sinbologia ezagutzeko.</p>	<p>Biltegitetan jeneroak edukitzeko eta identifikatzeko erabiltzen diren ontzien eta materialen zerrenda. Ontzien eta enbalajeen sinbologia. Ikastetxean jeneroak edukitzeko, babesteko eta identifikatzeko erabiltzen</p>



					behatuko dira, eta bertan jeneroak identifikatzeko erabiltzen den sistema azalduko da.		diren ontziak eta materialak.
J7-E3 Biltegitratze-eremuetan jeneroak banatzeko praktika autonomoa egitea.	Guztiak	5 h		X	<p>Lehenik, salmenta- eta/edo produkzio-sailetan hornitzaileek zuzenean entregatu beharreko jeneroak identifikatu beharko dituzte ikasleek. Jasotako gainerako jeneroen banaketa egingo dute. Horretarako, produktuen tipologia hartu beharko dute kontuan, eta, tipologiaren arabera, dagokien lekuan kokatu beharko dituzte jeneroak, betiere kontsumitzeko lehentasuna aintzat hartuta.</p> <p>Aurretik, ontzi egokietan sartuko dituzte (beharrezkoa bada), eta behar bezala seinalizatuko dituzte.</p> <p>Era berean, sortutako hondakinak (enbalaje-materiala) gaika bildu eta kontrolatu beharko dituzte.</p> <p>Bestalde, beharrezko dokumentuak beteiko dituzte.</p> <p>Praktika hori autonomiaz egin ahal izateko beharrezko trebetasuna garatu beharko dute ikasle guztiek.</p> <p>Oharra: - Erosketak eta biltegia kudeatzeko sistemaren araberrako dokumentuak bete beharko dituzte. Software egokia izanez gero, jakinarazi beharko zaie erosketen eguneko parte bat betetzean, sarrerak beste dokumentu</p>	<p>Biltegitratzeko zonak eta horietan kokatu beharreko jeneroak ezagutzeko.</p> <p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea maneiatzen trebatzeko, baita bidezko dokumentuak betetzen ere.</p> <p>Informazioa digitalizatzearen garrantziaz jabetzeko.</p> <p>Talde-lana sustatzeko eta esleitutako helburuak lortzen saiatuki jokatzeko.</p>	<p>Erosketak eta biltegia kudeatzeko softwarea. Proposatutako jarduera praktikoak egiteko beharrezko dokumentazioa.</p>



					batzuetan erregistratuta geratuko direla, fitxak, dokumentuak edo artxiboak elkarrekin lotuta baitaude.		
J8 Catering-enpresa bat edo ostalaritza-establezimendu bat bisitatzea.	Guztiak	-		X	Catering-enpresa bat edo ostalaritza-establezimendu bat bisitatuko da. Enpresa horren biltegiatze-sistema ezagutzea eta kontrola nola egiten duten jakitea izango da helburua.	Sektoreko enpresa baten biltegia kontrolatzearen funtzioa nola garatzen den ezagutzeko.	Catering-enpresa bat edo ostalaritza-establezimendu bat.
E4 Ebaluazio-proba espezifikoa.	Guztiak	15 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> J7-E3 jardueran jeneroak identifikatzeko eta kodetzeko sistemak aurkeztu beharko dira, ikastetxean hori egiteko erabiltzen den modua edozein izanik ere. J7-E3 jarduera garatzean, irakasleak jarduera hori garatzearen banako balorazioa egingo du, ikasleek beharrezko trebetasunak eskuratzeko beharrezko denbora izan ostean. Lortu beharreko gutxieneko helburuak eta ebaluazio-irizpideak barnean hartuko dituen zuzenketa-txantiloia diseinatu beharko da. Prozedurak unitate didaktikoaren amaieran baloratzeko aukera ere badago. 							



11. unitate didaktikoa: KONTSUMOAK ETA IZAKINAK KONTROLATZEA Iraupena: 12 ordu

IE4: Kontsumoak eta izakinak kontrolatzen ditu, eta jeneroen sarrera eta irteerako mugimenduak erregistratzen ditu.

Ikaskuntzaren helburuak:

1. Jatetxe-arloko izakinak kontrolatzearen kontzeptua deskribatzea.
2. Biltegiari eskariak eskatzeko prozedurak, horien kontrola, lotzen den dokumentazioa eta tartean diren sailen arteko erlazioak ezaugarritzea.
3. Biltegian jeneroen errota egitea, betiere zirkunstantzien arabera.
4. Izakinen kontsumoa kalkulatzeko, balorazio-parametroak kontuan izanik.
5. Ekonomatuko izakinak eta kontsumoak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea.

EDUKIAK					Multzoak			
					1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Bilkinak kudeatzea (eskari-puntua, stock operatiboa, segurtasun-stocka, gehieneko eta gutxieneko stocka, eta abar). • Jatetxe-arloko kontsumoak eta izakinak kontrolatzea. Lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta izapidetzea. • Eskaerak egitea eta jeneroak biltegitik, ekonomatutik eta upeltegitik hartzea. Dokumentazioa formalizatzea. • Kontsumo teorikoa eta erreala, urritzeak, galerak eta hausturak kalkulatzeko. • Ekonomatuko eta upeltegiko kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea. 							X
KONTZEPTUZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrol-prozedurak eta lotzen diren dokumentuak. • Jeneroen txandakatzea: kontzeptua, funtzioa eta prozedura. 							X
JARRERAZKOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Teknologia berriek laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea. 							X
JARDUERA			METODOLOGIA			BALIABIDEAK		
ZER egingo dudan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikatuak	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den	ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.				
J1 Kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko prozesua	1	15 min.	X		Irakasleak kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko prozesua, berau osatzen duten	Unitate didaktikoa aurkezteko eta prozesuaren ideia orokorra egiteko.	Kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko prozesua	



azaltzea.					faseak eta funtzioak eta dagozkion dokumentuak azalduko ditu.		azaltzen duen diagrama.
J2 Stocken edo izakinen kontzeptua eta horien beharra azaltzea.	1	30 min.	X		Irakasleak jeneroen stocka edukitzea justifikatzen duten arrazoiak zerrendatuko ditu. Gero, stock motak definituko ditu (operatiboa edo normala, gutxienekoa, gehienekoa, segurtasunekoa...), eta horretarako kasu errealak erabiliko ditu.	Stock motak eta horien funtzioa ezagutzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)
J3-E1 Stockeko jeneroak hainbat kategoriatan sailkatzeko ariketa egitea, betiere ABC metodoari jarraituz.	1	1 h 30 min.	X	X	Irakasleak jeneroak sailkatzeko ABC metodoaren nondik norakoak labur-labur azalduko ditu (sailkatzeko irizpideak, stocka kontrolatzeko mailak,...). Ondoren, ikasleek, bikoteka, zenbait jenero sailkatuko dituzte kasu errealetan edo suposizioetan. Azkenik, guztion artean emaitzak bateratzeko lana egingo da.	Jeneroak sailkatzera zuzentzen den ABC metodoa ezagutzeko eta aplikatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...) Egin beharreko ariketen fitxa.
J4 Stockaren sorrera, kudeaketa eta errotazioa azaltzea.	1, 3	2 h	X		Irakasleak stockak zehaztearekin edo kalkulatzarekin, kudeatzearekin eta errotazioarekin lotzen diren zenbait elementu azalduko ditu. Honako hauen gisako kontzeptuak azalduko dira: stockaren egitura eta tamaina; eskari-puntua; stocken errotazio-maila; batez besteko heltzealdia; ... Aldi berean, bezeroari eskaintzen zaion zerbitzuaren mailarekin, salmenten aurreikuspenarekin, stockak kudeatzearen	Stockaren inguruko zenbait kontzeptu identifikatzeko, eta stockak zehaztearen, kudeatzearen eta errotazioaren arloko erabakiak hartzean beharrezkoak diren ezagutzak eskuratzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, liburuak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)



					<p>kostuekin eta hornitzaileei emateko epeekin, besteak beste, lotuko ditu kontzeptu horiek guztiak.</p> <p>Adibide praktikoak erabiliko dira azalpenak laguntzeko.</p>		
J5-E2 Kasu errealetan edo simulazioetan stock-mailak zehazteko praktika autonomoak egitea.	1, 3	2 h		X	<p>Ikasleek kasu errealetako edo suposizioetako beharrezko stock-mailak zehaztuko dituzte, baita eskari-puntu egokiak ere.</p>	<p>Eskura dagoen informazioa aztertzean, beharrezko trebetasuna eskuratzeko, eta, horretan oinarrituta, stockak zehazteko, kudeatzeko eta errotaziorako erabakiak hartzeko.</p>	<p>Egin beharrekot ariketen fitxa.</p>
J6 Biltegiari jeneroa eskatzeko barne-prozedura eta horren kontrola azaltzea.	2, 5	30 min.		X	<p>Irakasleak biltegiari jeneroa eskatzeko barne-prozedura eta horren kontrola azalduko du. Horretarako, ikastetxean jarraitzen den sisteman oinarrituko da, eta bidezko argibideak emango ditu beste ostalaritza-establezimendu batzuetan izan daitezkeen aldaeren inguruan.</p> <p>Era berean, etapa horrekin lotzen diren dokumentuak aurkeztuko ditu. Dokumentu horietan islatzen den informazioa eta dokumentuak betetzearen, egiaztatzearen eta onartzearen ardura duten pertsonak identifikatuko ditu.</p> <p>Garrantzi handikoa izango da sailen arteko erlazioek duten garrantzia nabarmentzea.</p>	<p>Biltegiari jeneroak eskatzeko barne-prozedura eta horren kontrola ezagutzeko.</p> <p>Sailen arteko harreman zuzenen garrantziaz jabetzeko.</p>	<p>Azalpenetarako materiala (apunteak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...) Eskari-txartelak. Biltegiaren kudeaketarako softwarea.</p>
J7-E3 Jeneroen barne-eskaerak hartzeko, egiaztatzeko eta horien prestaketa eta jaulkipena kontrolatzeko praktika autonomoak egitea.	2, 4, 5	3 h		X	<p>Ikasleek jeneroen barne-eskaerari dagozkion praktika autonomoak egingo dituzte.</p> <p>Lehenik, eskari-txartelak jasoko dituzte eta zuzen dauden egiaztatuko dute (forma, ordua, sinadura baimendua,...). Onartuz gero, eskaria</p>	<p>Biltegiari jeneroak eskatzeko barne-prozesuak kontrolatzean, beharrezko trebetasuna lortzeko.</p> <p>Biltegia kudeatzeko informatika-aplikazioa zuzen erabiltzeko.</p>	<p>Eskari-txartelak. Biltegiaren kudeaketarako softwarea.</p>



					<p>prestatzeko eta sail eskatzaileari emateko etapak kontrolatuko dituzte.</p> <p>Bestalde, beharrezko oharrak idatziko dituzte bidezko dokumentuetan.</p>		
J8-E4 Stockean dauden jeneroak aldian behin kontrolatzeko prozedura diseinatzea.	1, 4, 5	2 h		X	<p>Ikasleek stockean dauden jeneroen aldian behingo kontrola egiteko prozedura diseinatuko dute. Kontrolaren aldizkakotasuna, pertsona arduradunak, egin beharrezko zereginak, lotzen diren dokumentuak eta abar finkatuko dituzte.</p> <p>Jarduera honetan honako kontrol-maila hau lortu nahi da: egiaztatzea jeneroen egoera, iraungitze-datak, hausturak eta/edo narriadurak, eta abar.</p>	<p>Biltegiko aldian behingo kontroletan garatu beharrezko funtzioak identifikatzeko, gauzatzeko eta kontrolatzeko.</p>	<p>Biltegiaren kudeaketarako softwarea.</p>
E5 Ebaluazio-proba espezifikoak.	Guztiak	15 min.		X	<p>Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.</p>	<p>Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.</p>	<p>Proba. Zuzentzeko txantiloia.</p>
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> J7-E3 eta J8-E4 jarduerak garatzean, irakasleak jarduera horiek garatzearen banako balorazioa egingo du, ikasle bakoitzak beharrezko trebetasunak eskuratzeko beharrezko denbora izan ostean. Lortu beharrezko gutxieneko helburuak eta ebaluazio-irizpideak barnean hartuko dituen zuzenketa-txantiloia diseinatu beharko da. Prozedurak unitate didaktikoaren amaieran baloratzeko aukera ere badago. 							



12. unitate didaktikoa: INBENTARIOAK EGITEA ETA KONTROLATZEA						Iraupena: 11 ordu			
<p>IE4: Kontsumoak eta izakinak kontrolatzen ditu, eta jeneroen sarrera eta irteerako mugimenduak erregistratzen ditu.</p> <p>Ikaskuntzaren helburuak:</p> <ol style="list-style-type: none"> Jatetxe-arloko izakinak kontrolatzearen kontzeptua deskribatzea. Hainbat motatako inbentarioak egitea, eta kontsumoen eta izakinen kontrolean betetzen duten funtzioa eta duten garrantzia deskribatzea. Izakinen kontsumoa kalkulatzeko, balorazio-parametroak kontuan izanik. Ekonomatuko izakinak eta kontsumoak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea. 									
EDUKIAK						Multzoak			
						1	2	3	4
PROZEDURAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> Jatetxe-arloko kontsumoak eta izakinak kontrolatzea. Lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta izapidetzea. Kontsumo teorikoa eta erreala, urritzeak, galerak eta hausturak kalkulatzeko. Ekonomatuko, upeltegiko eta biltegiko izakinak baloratzea (FIFO, PMP,...) Ekonomatuko eta upeltegiko kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea. 							X
KONTZEPTUZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> Kontrol-prozedurak eta lotzen diren dokumentuak. Inbentario fisikoak eta iraunkorrak. Kontzeptuak eta ezaugarriak. 							X
JARRERAZKOAK		<ul style="list-style-type: none"> Teknologia berriek laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea. 							X
JARDUERA				METODOLOGIA				BALIABIDEAK	
ZER egingo duan edo duten Jarduera mota	Helburu inplikatuak	D.	NORK		NOLA egingo den	ZERTARAKO egingo den		ZEREKIN egingo den	
			Ir.	Ik.					
J1 Inbentarioaren kontzeptua azaltzea.	1	15 min	X		Irakasleak inbentarioaren kontzeptuari buruzko azalpen orokorra emango du. Inbentario motak, lortu nahi diren helburuak, eta merkataritza- eta administrazio-sailekiko harremanen garrantzia	Inbentarioak egitearen beharra eta betetzen duten funtzioa ezagutzeko.	Inbentarioak egitearen eta kontrolatzearen	Azalpenetarako materiala (apunteak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...)	



					aztertuko du.	zereginak ostalaritza-establezimenduaren sail-egituraren barruan kokatzeko.	
J2 Inbentario motak identifikatzeko ariketa egitea.	2, 3, 4	2 h	X		<p>Irakasleak inbentario motak aurkeztuko ditu: sukaldeko eguneko parteak, etengabeko inbentarioa eta inbentario fisikoa (amaierakoa edo txandakakoa). Horietako bakoitzaren arloko honako elementu hauek azalduko ditu: biltzen duten informazioa, betetzearen arduraduna, noiz eta nola bete behar diren,...</p> <p>Nabarmendu behar da hainbat kontrol-maila nolabait zehatzak ezarri beharko direla hainbat jenerotarako, eta zenbait sailkapen-irizpideren arabera egin beharko da. Inbentario orokorraren eta partzialaren kontzeptuak azalduko dira (ikasleei 11. unitate didaktikoan ikusitako ABC metodoa gogoraziko zaie).</p> <p>Ikastetxean inbentarioa egiteko modua edozein izanik ere, bi sistemak azaltzea komeni da (begi-ikuskapena eta datuen grabaketa).</p>	Inbentario motak identifikatzeko eta ezagutzeko. Biltzen duten informazioa interpretatzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...). Inbentarioen adibideak. Biltegiaren kudeaketarako softwarea.
J3 Biltegiko jeneroen irteerak baloratzeko metodoak azaltzea.	2, 4	1 h 30 min	X		<p>Irakasleak jeneroen balorazio ekonomikoa egiteko metodoak azalduko ditu (FIFO, PMP, ...).</p>	Hainbat metodo erabiliz, biltegitik ateratzen diren jeneroen irteerak baloratzeko modua ezagutzeko.	Azalpenetarako materiala (apunteak, Power Point bidezko aurkezpena edo antzekoa,...). Inbentarioen adibideak. Biltegiaren kudeaketarako softwarea.
J4-E1 Hainbat metodo erabiliz, biltegitik ateratzen diren jeneroen irteerak baloratzeko ariketak egitea.	2	3 h		X	<p>Ikasleek, banaka, J3 jardueran azaldutako metodoak erabiliz ebatziko dituzte kasuak. Irakasleak ebatzi diren kasu guztiak bildu eta zuzenduko ditu. Haatik, ariketak eskolan egin</p>	Baloratzeko metodoen aplikazioan trebetasuna lortzeko.	Ariketa-fitxak.



					ahala, ikasle bakoitzaren trebetasuna baloratuko du.		
J5-E2 Inbentarioak egiteko eta kontrolatzeko praktika autonomoak egitea.	2, 3, 4	4 h		X	Ikasleek, taldeka, hainbat motatako inbentarioak egiteko eta kontrolatzeko praktikak egingo dituzte, inbentario horien arteko harmonizazioa egingo dute, datuak dokumentuetan erregistratuko dituzte, artxibatuko dituzte,...	Inbentarioak egiteko eta kontrolatzeko trebetasuna eskuratzeko. Talde-lana sustatzeko. Aurreikusitako epeak betetzearen konpromisoa sustatzeko.	Biltegiaren kudeaketarako softwarea.
E3 Berariazko ebaluazio-proba.	Guztiak	15 min.		X	Zuzenketaren irizpideak argi eta garbi zehaztuta izango dituen proba egingo da.	Ikasleek unitate didaktikoaren ikaskuntzaren helburuari dagokionez lortutako maila ezagutzeko.	Proba. Zuzentzeko txantiloia.
OHARRAK							
<ul style="list-style-type: none"> J4-E1 eta J5-E2 jarduerak garatzean, irakasleak jarduera horiek garatzearen banako balorazioa egingo du, ikasle bakoitzak beharrezko trebetasunak eskuratzeko beharrezko denbora izan ostean. Lortu beharreko gutxieneko helburuak eta ebaluazio-irizpideak barnean hartuko dituen zuzenketa-txantiloia diseinatu beharko da. Prozedurak unitate didaktikoaren amaieran baloratzeko aukera ere badago. 							

