

## I. ERANSKINA

### HASIERAKO LANBIDE KUALIFIKAZIOKO PROGRAMA

Izena: PASTELGINTZAKO ETA OKINTZAKO LANGILEA

Kodea:

Lanbide-arloa: Ostalaritza eta turismoa.

#### 1. LANBIDE PROFILA

A. *Konpetentzia orokorra*: pastelgintzako elaborazio sinpleak aurreelaboratzea, elaboratzea eta aurkeztea, eta okintzako eta opilgintzako produktuak elaboratzeko oinarrizko eragiketak egitea, betiere pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratuz, hornikuntzako oinarrizko eragiketak eginez eta, une oro, indarrean dagoen araudi tekniko-sanitarioa, ingurumenekoa eta laneko segurtasun eta higienekoa aplikatuz.

B. *Konpetentzia sozialak, pertsonalak eta profesionalak*

- Lanbideko produktuen eta lanabesen barne- eta kanpo-hornikuntza gainbegiratupean egitea, ondoren pastelgintzako produktuen aurreelaborazioan erabiltzeko, betiere lehengaien eta manipulazio-beharren arabera.
- Ondoren banatzeko eta kontsumitzeko egokiak diren pastelgintzako produktuak eta elaborazioak ontziratzeke, kontserbatzeko eta birsortzeko eragiketak egitea, ezarritako jarraibideei eta arauari jarraituz.
- Lehengaiak manipulatzeko eta pastelgintzako eta askotariko aplikazioetako elaborazio sinpleak aurreelaboratzea, lan-agindua arabera, elikagaiak manipulatzeko araudi higieniko-sanitarioaren arabera eta jasotako jarraibideen arabera, ondoren erabili eta merkaturatzeko.
- Pastelgintzako eta askotariko aplikazioetako elaborazio sinpleak egitea eta aurkeztea, produktuaren definizioaren eta elaborazio-tekniken arabera.
- Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak lortzeko oreak eta pastak elaboratzea eta zatiak egitea, formulazioan ezarritakoaren arabera eta produktu mota bakoitzaren elaborazio-protokoloan ezarritakoaren arabera.
- Produktu bakoitzak behar duen egosteko, frijitzeko, galdarraztatzeko eta hozteko metodoa aplikatzea.
- Pastelgintzarako eta gozogintzarako askotariko aplikazioak dituzten beste elaborazio osagarriak egitea, hala nola xaboiak, ziropak, mermeladak, estalkiak, gelatinak, fondant-ak, betegarri gozoak eta gaziak (krema, trufa, esnegaina, txarkuteria eta hornigai gaziak), betiere oinarrizko teknikekin, zuzenean kontsumitzeko edo platerak eta produktuak osatzeko moduan.
- Pastelgintzarako eta gozogintzarako askotariko aplikazioak dituzten oinarrizko oreak eta pastak eta elaborazio osagarriak kontserbatzea, betiere ondoren horien akaberarako edo merkataritza-banaketarako egokiak izateko moduan.
- Indarrean dagoen araudian ezarritako higijene-arauak aplikatzea eta kontrolatzea, eta elikagaien eta ostalaritza-jardueren segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzea.
- Ostalaritza-establezimenduaren instalazioak eta lan-eremuak mantentzea eta kontrolatzea, eta, bereziki, elikagaiak eta edariak prestatzekoak eta zerbitzatzekoak, betiere produkzioak eta indarrean dagoen araudiak eskatzen dituzten estandar higienikoen barruan.

- Ostalaritzako tresneria, makineria eta lanabesak garbitzea eta egoera onean daudela kontrolatzea, horien balio-bizitza luzatzeko, errendimendua ez murrizteko eta erabilera seguruagoa izateko.
- Elikagaien hondakinak eta ostalaritzako beste material batzuen hondakinak biltzeko, arazteko eta isurtzeko eragiketak gidatzea eta egitea, ingurumena babesteko arauak errespetatuz.
- Ontziratzeko, errotulatzeko eta etiketatzeko makinak, tresneria eta materialak prestatzea eta erregulatzea, elaboratu beharreko produktuaren arabera.
- Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzeko lerroa kontrolatzea eta abian jartzea, prozesuaren aldagaiak egiaztatuz eta tresneria maneiatur, lotearen amaierako ezaugarriak bermatzeko.
- Amaitutako eta ontziratutako pastelgintzako eta konfiteriako produktuak enbalatzea eta kontrolatzea, ondorengo biltegiratzeko eta igortzeko prozesuan produktu horien integritatea ziurtatzeko.
- Erakusleihoak dekoratzeko eta aurkezteko teknikak deskribatzea, produktu horiek merkaturatzeari begira.
- Norberaren ahalmena identifikatzea, eta orientazio-puntuak, laguntzak eta aukerak onartzea, norberaren garapen pertsonalean eta profesionalean.
- Etorkizuneko garapenarekin lotzen diren egitura sozialak eta profesionalak identifikatzea, eta egokitze eta aurrera egiteko beharrezko printzipioak, harremanak eta portaerak ezagutzea.
- Bizitza ekonomikoan, sozialean eta kulturean parte hartze aktiboa izatea jarrera kritikoarekin eta arduratsuekin, arazoak konpontzeko eta erabaki koherenteak hartzeko garaian.

### C. *Kualifikazioen eta/edo kompetentzia-atalen zerrenda*

- Osatutako lanbide-kualifikazioak:
  - Pastelgintzako oinarrizko eragiketak
    - Kompetentzia-atala: pastelgintzako elaborazioen hornikuntzako eta kontserbazioko oinarrizko eragiketak egitea.
    - Kompetentzia-atala: pastelgintzako elaborazio sinpleak aurreelaboratzea, elaboratzea eta aurkeztea eta elaborazio konplexuetan laguntzea.
- Lanbide-kualifikazio partzialak:
  - Okintza eta opilgintza (INA015\_2, 1095/2004 Errege Dekretua)
    - Kompetentzia-atala: okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea.
    - Kompetentzia-atala: okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
  - Gozogintza (HOT223\_2, 1228/2006 Errege Dekretua)
    - Kompetentzia-atala: pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea.
    - Kompetentzia-atala: segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak kontuan izanik jardutea ostalaritzan.
  - Pastelgintza eta konfiteria (INA107\_2, 1087/2005 Errege Dekretua)
    - Kompetentzia-atala: pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.

## D. Lanbide-ingurunea

- Lanbide-esparrua  
Laguntzaile gisa egiten du lan pastelgintzako, okintzako eta opilgintzako produktuen produkzioa eta zerbitzura zuzentzen diren antolakunde handietan zein ertain eta txikietan, publikoetan zein pribatuetan. Pastelgintzako, okintzako eta opilgintzako establezimendu txikietan nolabaiteko autonomiaz egin dezake lan.
- Produkzio-sektoreak  
Kualifikazio hau pastelgintzako, okintzako eta opilgintzako produktuen aurreelaborazioko, elaborazioko eta kontserbazioko prozesuak garatzen dituzten produkzio eta zerbitzugintzako sektoreetan eta azpisektoreetan kokatzen da, hala nola ostalaritzan eta jatetxe-arloan. Horrez gain, elikagaiak aurrez elaboratzen eta merkaturatzen dituzten establezimenduetan, janari prestatuetan espezializatutako dendetan eta elikagaiak biltegitratzen, ontziratzen eta banatzen aritzen diren enpresetan ere kokatzen da.
- Lanbide eta lanpostu adierazgarriak.  
Pastelgintzako laguntzailea, okintzako eta opilgintzako laguntzailea, pastelgintzako biltegiko laguntzailea, okintzako eta opilgintzako biltegiko laguntzailea, gozotegiko langilea, okindegi eta opildegiko langilea.

## 2. IRAKASKUNTZAK

A. Nahitaezko moduluak eta prestakuntza-kredituak, berariazkoak eta orientazio eta tutoretzakoak

1. Pastelgintzako hornikuntza eta kontserbazioa
2. Pastelgintzako aurreelaborazioa, elaborazioa eta aurkezpena
3. Okintzako eta opilgintzako oinarritzko elaborazioak
4. Okintzako eta opilgintzako lantegi bateko segurtasuna eta higiena
5. Pastelgintzarako eta gozogintzarako oinarritzko elaborazioak
6. Ostalaritzako segurtasuna, higiena eta ingurumen-babesa
7. Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea
8. Lantokiko prestakuntza
9. Orientazioa eta tutoretza

B. Nahitaezko prestakuntza-modulu orokorrak: berariazko ebazpen batean argitaratuko dira.

### 1. prestakuntza-modulua: **PASTELGINTZAKO HORNIKUNTZA ETA KONTSERBAZIOA**

Konpetentzia-atal honi lotuta dago: pastelgintzako elaborazioen hornikuntzako eta kontserbazioko oinarritzko eragiketak egitea.

### **Edukiak eta lorpen-mailaren adierazleak**

#### **Pastelgintzako hornikuntza.**

- Pastelgintzako produkzioaren arloan tresneria eta lanabesak garbitzeko eta doitzeko eragiketak egitea, eta, horretarako, arau higieniko-sanitarioak betetzea eta jasotako jarraibideei jarraitzea.
- Pastelgintzako produkzio-eremuko gainazalak, tresneria eta lanabesak garbitzea.
- Hautemandako disfuntzioak eta anomaliak jakinaraztea.
- Lanbideko produktuen eta lanabesen barne- eta kanpo-hornikuntza gainbegiratupean egitea, ondoren pastelgintza-produktuen aurreelaborazioan erabiltzeko, betiere lehengaien eta manipulazio-beharren arabera.
- Lehengaiak jasotzea, eta etiketa, dokumentazioa eta eskari-zenbakia, besteak beste, egiaztatzea.
- Biltegiko fitxak betetzea, ezarritako prozedurei jarraituz.

- Pastelgintzako eragiketak egiteko beharrezko generoak banatzea lan-sekzioetan, aurretik finkatutako jarraibideak kontuan izanik.
- Ezarritako lehengaien gutxieneko izakinak egiaztatzea.
- Prozesu osoan, elikagaiak manipulatzeko araudia aplikatzea, kutsadura-iturriak saihestuz.

#### **Pastelgintzako kontserbazioa.**

- Ondoren banatzeko eta kontsumitzeko egokiak diren pastelgintzako produktuak eta elaborazioak ontziratzeke, kontserbatzeko eta birsortzeko eragiketak egitea.
- Pastelgintzako generoak eta elaborazioak ontziratzea, kontserbatzea eta birsortzea, horiek kontsumitzeko eta banatzeko, eta, horretarako, jasotako jarraibideei jarraitzea, produktua definitutako arauen arabera aurkeztea eta honako alderdi hauek aintzat hartzea:
  - Pastelgintzako generoaren edo elaborazioaren ezaugarriak.
  - Ezarritako prozedurak.
  - Esleitutako ontziak eta tresneria.
  - Temperatura egokiak.
  - Temperaturak berehala jaisteko eta, hala badagokio, izozteko teknikak.
  - Ontziratze tradizionala egiteko edo, hala badagokio, hutsean ontziratzeke aurrez ezarritako teknikak.
  - Produktuaren aurkezpena zehaztaperen edo jarraibideen fitxaren arabera egitea.
  - Prozesuaren barruan behar den temperatura mantentzea, eta, beharrezkoa bada, erabiltzen diren beroko eta hotzeko tresnerietako erregulagailuak maneiatzea.
  - Prozesuan erabilitako lan-mahaiak, lanabesak eta tresneria beharrezko maiztasunarekin garbitzea, eta, horretarako, produktu egokiak eta ezarritako metodoak erabiltzea.
  - Prozesuak egiteko ezarritako tresneria eta bitarteko energetikoak zentzuz erabiltzea, beharrezkoak ez diren kontsumo, kostu eta higadurak saihestuz.
  - Prozesu osoan, elikagaiak manipulatzeko araudia aplikatzea, kutsadura-iturriak saihestuz.

#### **Pastelgintzaren sektorea.**

- Pastelgintzako produkzioko eta salmentako establezimenduak. Definizioa eta antolakunde bereizgarriak.
- Pastelgintzako produkzioko lokalen eta zonen ohiko egiturak.
- Artisau- eta industria-produkzioaren bereizgarritasunak. Sailean esku hartzen duten profesionalen oinarritzko kompetentziak.
- Pastelgintzako oinarritzko makineria eta tresneria. Funtsezko ezaugarriak, funtzioak eta ohikoenak diren aplikazioak.
- Artisau- eta industria-produkzioaren bereizgarritasunak.

#### **Pastelgintzako hornikuntza- eta kontserbazio-zonetako segurtasuna.**

- Hornikuntzara zuzendutako lokalek, instalazioek, altzariek, tresneriek, makinariak eta material txikiak bete beharrezko berariazko segurtasun-baldintzak.
- Erabilitako elikagaiak hornitzeko eta kontserbatzeko zonetako berariazko segurtasun-arauak identifikatzea eta aplikatzea.
- Erabilitako elikagaiak hornitzeko eta kontserbatzeko zonetako instalazioak eta tresneria garbitzea: produktu motak eta sailkapena.
- Garbiketa-produktuak biltegitratzeko arauak eta segurtasun-neurriak. Garbiketa-produktuen zehaztaperenak interpretatzea.
- Garbitzeko sistemak eta metodoak: oinarritzko materialak eta tresneria aplikatzea. Ohiko garbiketa-prozedurak: motak eta gauzatzea.
- Pastelgintzan erabilitako elikagaien hornikuntza-zonetan izurriak kontrolatzea: desinfektatzeko eta arratoiak hitzeko sistemen xedea.
- Elikagaiak ukitzen dituzten materialak: motak eta eskakizunak.
- Pastelgintzan erabilitako elikagaiak etiketatzea: nahitaezko informazioko etiketak irakurtzea eta interpretatzea.
- Pastelgintzako produkzio- eta salmenta-establezimenduetako hornikuntzako eta kontserbazioko zonetako kalitate higieniko-sanitarioa: kontzeptuak eta aplikazioak. Pastelgintzako produkzio- eta salmenta-establezimenduetako hornikuntzako eta kontserbazioko zonetako autokontrola: arriskuen eta kontrol puntu kritikoaren analisirako sistemak (AKPKA).

- Higiene-jardunbide zuzenen gidak (HJZG).
- Pastelgintzako produkzio- eta salmenta-establezimenduetako hornikuntzako eta kontserbazioko zonetako berezko norberaren segurtasun-uniformeak eta -tresneria. Uniformeak: motak. Babes-jantziak: motak, egokitzapena eta araudia.

#### **Pastelgintzako lehengaien hornikuntza.**

- Generoak eskatzea eta jasotzea: metodo sinpleak, dokumentazioa eta aplikazioak.
- Biltegitratzea: metodo sinpleak eta aplikazioak. Biltegiko kontrola.
- Ohikoenak diren lehengaiak. Merkataritza-sailkapena: berezkoak zaizkion merkaturatzeko moduak eta tratamendurik ohikoenak; birsortzeko eta kontserbatzeko oinarritzko premiak.
- Lehengaien barne-hornikuntza egiteko prozesua garatzea. Eskaera sinpleak formalizatzea eta helaraztea. Eragiketak eskatzen den denboran eta moduan egitea.

#### **Erabili ohi diren pastelgintzako produktuak eta generoak birsortzea, ontziratzea eta kontserbatzea.**

- Birsortzea: definizioa. Birsortzeko tresneria nagusiak identifikatzea. Teknika eta prozesu motak. Gauzatzearen arriskuak. Aplikazioak.
- Ontziratzea: definizioa. Ontziratzeke tresneria nagusiak identifikatzea. Prozesuak. Gauzatzearen arriskuak. Aplikazioak.
- Kontserbazioa: definizioa. Ohikoenak diren generoen eta produktuen kontserbazioko eta merkataritza-aurkezpeneko ohiko sistemak eta metodoak. Identifikazioa eta motak. Dagokion tresneria identifikatzea. Prozesuetako faseak eta gauzatzearen arriskuak. Erabili ohi diren sukaldaritzako generoen eta produktuen kontserbazioko eta merkataritza-aurkezpeneko eragiketa sinpleak egitea: teknika eta metodo egokiak.

Eduki horiek irakatsi ondoren, eduki horiek menderatzen dituenak gai izan beharko du moduluarekin lotzen diren konpetentzia-ataletan deskribatutako lanbide-jarduna gauzatzeko, betiere deskribatutako produkzio-eta informazio-bitartekoak erabiliz, eta hori guztia ohiko lanbide-testuinguruetan eta -egoeretan.

### **Prestakuntza-testuinguruaren oinarritzko eskakizunak**

#### **1. Espazioak eta instalazioak**

Pastelgintzako eta gozogintzako lantegia, 75 m<sup>2</sup>-koa.  
Balio anitzeko gela, gutxienez 2 m<sup>2</sup> ikasle bakoitzeko.

#### **2. Ekipamendua**

Lantegia. Neurtzeko ekipamenduak eta tresnak. Pastelgintzako lehengaien biltegia. Hotz-tresneria. Pastelgintzako berariazko altzariak. Ozonoa sortzeko tresneria. Pastelgintzako berezko makineria eta hutseko makineria. Egosteko tresneria. Pila estatikoak eta mugikorak. Hainbat motatako lanabesak eta erremintak, aurreelaborazioaren berezkoak. Lehengai gordinak eta gai laguntzaileak. Pastelgintzako elaborazio sinpleak. Uniforme eta lentzeria egokiak. Prebentzio- eta segurtasun-sistemak.

#### **3. Hezitzailearen lanbide-profila**

- Jarduerarekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea. Honako modu hauetakoren batekin frogatuko da:
  - Lanbide-alor honekin lotzen den goi-mailako teknikariaren prestakuntza akademikoa izatea.
  - Lanbide-modulu honekin lotzen diren konpetentzien alorrean gutxienez 3 urteko lanbide-esperientzia izatea.
- Administrazio eskudunek ezartzen dutenaren arabera egiaztatutako konpetentzia pedagogikoa izatea.

#### **2. prestakuntza-modulua: PASTELGINTZAKO AURREELABORAZIOA, ELABORAZIOA ETA AURKEZPENA**

Konpetentzia-atal honi lotuta dago: pastelgintzako elaborazio sinpleak aurreelaboratzea, elaboratzea eta aurkeztea eta elaborazio konplexuetan laguntzea.

#### **Edukiak eta lorpen-mailaren adierazleak**

### **Pastelgintzako aurreelaborazioa.**

- Lehengaiak manipulatzeko eta pastelgintzako eta askotariko aplikazioetako elaborazio sinpleak aurreelaboratzea, lan-aginduen arabera, elikagaiak manipulatzeko araudi higieniko-sanitarioaren arabera eta jasotako jarraibideen arabera, ondoren erabili eta merkaturatzeko.
- Lehengaiak errazionatzea, zatikatzea edo txikitzea eta aurreelaborazioak egitea, ondoren izango duen erabileraren edo merkaturatzearen arabera eta haren gehieneko aprobetxamenduaren arabera.
- Prozesuan erabilitako lan-mahaiak, lanabesak eta tresneria beharrezko maiztasunarekin garbitzea, eta produktu egokiak eta ezarritako metodoak erabiltzea.
- Tresneria eta baliabide energetikoak zentzuz erabiltzea eta beharrezkoak ez diren kontsumoak, kostuak eta higadurak saihestea.
- Elikagaiak manipulatzeko araudia aplikatzea eta kutsadura-iturriak saihestea.

### **Pastelgintzako elaborazioak.**

- Pastelgintzako eta askotariko aplikazioetako elaborazio sinpleak egitea eta aurkeztea, produktuaren definizioaren eta oinarritzko elaborazio-tekniken arabera.
- Pastelgintzako elaborazio sinpleak prestatzea eta horiek kontserbatzeko askotariko aplikazioak egitea.
- Prozesuan erabilitako lanabesak eta tresneriak behar bezain maiz garbitzea, ezarritako produktuak eta metodoak erabiliz.
- Tresneria eta baliabide energetikoak zentzuz erabiltzea eta beharrezkoak ez diren kontsumoak, kostuak eta higadurak saihestea.
- Elikagaiak manipulatzeko araudia aplikatzea eta kutsadura-iturriak saihestea.
- Goragokoari laguntzea pastelgintzako elaborazio konplexuetan, hala nola laboratzean, txokolata fintzean eta ijaztean, eragiketa sinpleak eginez eta jasotako jarraibideak betez.
- Pastelgintzako orotariko elaborazio konplexuak prestatzen eta aurkezten laguntzea, eta berehala eta zuhurtasunez azaltzea prestasuna, eragiketa espezifikokoak eginez eta jarraibide zehatzei jarraituz.

### **Pastelgintzan ohikoak diren lehengaiak.**

- Irina. Pastelgintzan erabili ohi diren irin motak: irin sendoa, irin makala, indar erdiko irina, eta abar. Definizioa. Nolakotasun organoleptikoen deskribapena eta aplikazioak.
- Koipeak. Pastelgintzan erabili ohi diren koipe motak: landare-koipeak, animalia-koipeak, hidrogenatuak, eta abar. Definizioa. Nolakotasun organoleptikoen deskribapena eta aplikazioak.
- Arrautzak eta arrautza-produktuak. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: gorringo likidoa, zuringo likidoa, arrautza likidoa, eta abar. Definizioa. Nolakotasun organoleptikoen deskribapena eta aplikazioak.
- Azukrea. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: kanabera-azukrea, erremolatxa-azukrea, edulkoratzaileak, eta abar. Definizioa. Nolakotasun organoleptikoen deskribapena eta aplikazioak.
- Esnekiak. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: behi-esnea, ahuntz-esnea, esnegaina, esne-hautsa, eta abar. Definizioa. Nolakotasun organoleptikoen deskribapena eta aplikazioak. Pastelgintzan erabili ohi diren beste produktu batzuk: frutak, haragia, arrainak, barazkiak, aromak, espezieak, eta abar. Motak. Definizioa. Nolakotasun organoleptikoen deskribapena eta aplikazioak.

### **Pastelgintzako lehengaien aurreelaborazioko teknikak eta prozedurak.**

- Aurreelaborazioarekin lotzen diren pastelgintzako terminoak.
- Lehengaien tratamendu bereizgarriak.
- Gehien erabiltzen diren aurreelaborazioak: sailkapena. ezaugarriak eta aplikazioak.
- Prozesuetako faseak eta gauzatzearen arriskuak.
- Ohikoenak diren aurreelaborazioak lortzeko beharrezko eragiketak. Ezarritako teknikak eta metodoak.

### **Pastelgintzako elaborazio sinpleak eta askotariko aplikazioak.**

- Elaborazioarekin lotzen diren pastelgintzako terminoak.
- Sailkapena eta aplikazioak.
- Prozesuetako faseak eta gauzatzearen arriskuak.
- Oreak, kremak, pastak, xarabeak eta frutak, besteak beste, lortzeko hurrenez hurreneko teknikak eta prozedurak aplikatzea.

### **Pastelgintzako akabera eta aurkezpena.**

- Pastelgintzako akabera eta aurkezpen motak eta sailkapena. Gauzatzearen eskemak, faseak eta arriskuak.
- Dekorazio sinpleak: bainuak, antzigartuak eta ertzetako dekorazioa, besteak beste. Pastelgintzako akaberako eta aurkezpeneko oinarrizko teknikak.

### **Elikagaien produkzio- eta zerbitzu-zonetako segurtasuna.**

- Pastelgintzako produktuak elaboratzen diren zonetako instalazioek, altzariak, tresneriak, makineriak eta material txiki bereizgarriak bete beharreko berariazko segurtasun-baldintzak.
- Pastelgintzako produktuak elaboratzen diren zonetako instalazioen eta tresneriaren garbiketa: erabili ohi diren produktu motak eta sailkapena. Erabilera-ezaugarri nagusiak.
- Pastelgintzako produktuak elaboratzen diren zonetan erabili ohi diren produktuak biltegitratzeko segurtasun-neurriak eta -arauak.
- Zehaztapenak interpretatzea. Pastelgintzako produktuak elaboratzen diren zonak garbitzeko sistemak eta metodoak: oinarrizko materialak eta tresneria aplikatzea. Ohiko prozedurak: motak eta gauzatzea.
- Elikagaien higieena eta manipulazioa.
- Elikagaiaren kontzeptua. Elikagai-manipulatuzaileen baldintzak. Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokien garrantzia.
- Enpresaren erantzukizuna elikadura bidezko transmisioko gaixotasunen prebentzioan. Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondorio diren osasunerako arriskuak. Elikagai bidez transmititutako gaixotasun motak eta kontzeptuak.
- Elikagaien asaldura eta kutsadura: kontzeptuak, sorburuak eta faktore lagungarriak. Elikagaien kutsadura-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak. Bakterioen hazkundera errazten duten faktore nagusiak.
- Osasun eta higie pertsonala: faktoreak, materialak eta aplikazioak.
- Hondakinak eta zaborrak maneiatzea. Elikagaien manipulatuzailearen jarrerak eta ohiturak bere egitea.
- Pastelgintzako produktuak elaboratzeko zonetan izurriak kontrolatzea: desinfektatzeko eta arratoiak hitzeko sistemen xedea. Elikagaiak ukitzen dituzten materialak: motak eta eskakizunak. Elikagaiak etiketatzea: nahitaezko informazioaren etiketak irakurtzea eta interpretatzea.
- Pastelgintzako produktuak elaboratzeko zonetako kalitate higienikoa eta sanitarioa: kontzeptuak eta aplikazioak.
- Autokontrola: arriskuen eta kontrol puntu kritikoen analisirako sistemak (AKPKA). Higie-jardunbide zuzenen gidak (HJZG).
- Pastelgintzako produktuak elaboratzeko zonetan norberaren segurtasunerako tresneria eta uniformeak. Pastelgintzako uniformeak: motak. Babes-jantziak: motak, egokitzapena eta araudia.

Eduki horiek irakatsi ondoren, eduki horiek menderatzen dituenak gai izan beharko du moduluarekin lotzen diren konpetentzia-ataletan deskribatutako lanbide-jarduna gauzatzeko, betiere deskribatutako produkzio- eta informazio-bitartekoak erabiliz, eta hori guztia ohiko lanbide-testuinguruetan eta -egoeretan.

### **Prestakuntza-testuinguruaren oinarrizko eskakizunak**

#### **1. Espazioak eta instalazioak**

Pastelgintzako eta gozogintzako lantegia, 75 m<sup>2</sup>-koa.

Balio anitzeko gela, gutxienez 2 m<sup>2</sup> ikasle bakoitzeko.

#### **2. Ekipamendua**

Pastelgintzako berariazko altzariak. Egosteko tresneria. Hozteko tresneria. Ozonoa sortzeko tresneria. Pastelgintzako makina osagarriak, lanabesak eta erremintak. Prebentzio- eta segurtasun-sistemak. Pastelgintzako elaborazioetarako lehengaiak eta generoak. Uniforme eta lentzeria egokiak.

#### **3. Hezitzailearen lanbide-profila**

a) Jarduerarekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea. Honako modu hauetakoren batekin frogatuko da:

- Lanbide-alor honekin lotzen den goi-mailako teknikariaren prestakuntza akademikoa izatea.

- Lanbide-modulu honekin lotzen diren konpetenzien alorrean gutxienez 3 urteko lanbide-esperientzia izatea.
- b) Administrazio eskudunek ezartzen dutenaren arabera egiaztatutako konpetentzia pedagogikoa izatea.

3. prestakuntza-modulua: **OKINTZAKO ETA OPILGINTZAKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK.** Konpetentzia-atal honi lotuta dago: okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea

## **Edukiak eta lorpen-mailaren adierazleak**

### **Lehengaiak hartzea eta biltegitratzea.**

- Lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, horien kalitatea kontrolatzea –baita eskatutakoarekin bat datozela ere– eta biltegian kokaleku egokia finkatzea.
- Lehengaien eta gai osagarrien garraioa garraiatutako produktuek behar dituzten baldintza higieniko eta tekniko egokietan egin dela egiaztatzea.
- Jasotako lehengaiak eta gai osagarriak, kalitatean eta kuantitatean, eskarian eta salgaiarekin batera doan entrega-orrian finkatutakoarekin bat datozela egiaztatzea.
- Garraioan sortu diren zirkunstantziei eta gorabeheriei buruzko informazioa biltzea eta artxibatzea, ezarritako protokoloaren arabera.
- Salgaiak babesten dituzten enbalajeak eta ontziak egokiak direla eta egoera onean daudela egiaztatzea –produktuaren kalitatea baldintza dezakeen narriadurarik gabe–.
- Deskarga leku eta modu egokian egiten dela kontrolatzea, salgaiak asaldurarik ez jasateko.
- Lehengaiak eta gai osagarriak biltegitan, gordetegietan eta ganberetan banatzea, salgaien ezaugarriak kontuan izanik (mota, kategoria, lotea, iraungitze-data) eta ezarritako irizpideen arabera, betiere biltegitratze-bolumenaren ahalik eta aprobetxamendurik egokiena lortzeko.
- Salgaiak haien integritatea ziurtatzeko moduan eta manipulazioa eta identifikazioa errazteko moduan antolatzen eta kokatzen direla egiaztatzea.
- Biltegian dauden espazio fisikoek, tresneriek eta bitartekoek higie eta segurtasunari buruzko araudia betetzen dutela egiaztatzea.
- Biltegitako, gordetegietako eta ganberetako tenperatura, hezetasun erlatibo, argi eta aireztapeneko aldagaiak kontrolatzea, betiere produktuen kontserbazio-eskakizunen arabera.
- Izakinak kontrolatzea eta produkzio-lerroetarako barne-hornikuntza antolatzea, ezarritako programen arabera.
- Barne-manipulazioa eta -garraioa bitarteko egokiekin egitea, produktuak narria ez daitezen eta lan-baldintzak eta segurtasun-baldintzak aldatu gabe.
- Lehengaiak eta gai osagarriak ezarritako epeetan eta moduan hornitzea, produkzioaren erritmoa eta prozesuaren jarraitasuna ez eteteko.
- Irteerak erregistratzea eta artxibatzea, ezarritako sistemaren arabera.
- Biltegian dauden produktuen egoera eta iraungipena beharrezko aldizkakotasunarekin egiaztatzea, produktuaren asaldagarritasuna kontuan izanik.
- Txostenak eta inbentarioak egiaztatzea, eta izakinen arabera eta ezarritako jarraibideei jarraituz betetzea.

### **Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazioak.**

- Okintzako edo opilgintzako oreak lortzea, eta, horretarako, osagaiak dosifikatzeko, nahasteko eta oratzeko eragiketak egin eta kontrolatzea, formulazioan ezarritakoaren arabera.
- Irinaren eta gainerako osagaien ezaugarriak produkzio-prozesuan eskatzen dena egokitzen diren egiaztatzea.
- Osagaiak formulazioaren arabera eta ezarritako ordenan dosifikatzea.
- Oratzeko garaian tenperatura, hezetasuna, denbora eta abiaduraren parametroak kontrolatzea, eta, desbideratzeak badaude, beharrezko neurri zuzentzaileak hartzea.
- Orearen ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak egiaztatzea.
- Orea zatitzeko, forma emateko, pausatze, modelatzeko, hartitzeko eta ebakiak egiteko eragiketak egitea, lan-jarraibideetan finkatutako unitate indibidualak edo komertzialak lortzearen.
- Elaborazio bakoitzerako finkatutako orearen eta bolaren pausatze-denboren arabera egitea elaborazioa.

- Orea zatitzeko, forma emateko, bolak egiteko, ijezteko, hostoreak egiteko, biltzeko eta hartitzeko tresneria eta lanabesak hautatzea eta erregulatzea.
- Piezei forma emateko prozesua egiaztatzea, ezarritako forma, pisua eta bolumena izango duten piezak lortzeko moduan.
- Hartitze-ganberak erregulatzea, ore motaren eta lortu beharreko produktu motaren arabera, betiere lan-jarraibideei jarraituz.
- Piezak ezarritako hartitze-aldiaren mende jartzea, hartitze-denborak produkzioaren premia zehaztetara doitu, ahal den heinean bederen.
- Hartitze-prozesuan tenperatura, hezetasuna eta denbora kontrolatzea, eta, desbideratzeak badaude, beharrezko neurri zuzentzaileak aplikatzea.
- Ogi mota bakoitzerako ezaugarri egokien arabera moztea piezak.
- Produktu bakoitzerako beharrezko egosteko, frijitzeko eta hozteko metodoa aplikatzea.
- Egosteko labeetan tenperaturak, denborak eta lurrun-hornikuntza programatzea, eta, frijitzeen kasuan, frijigailua eta erabili beharreko olio prestatzea.
- Behar bezala egosteko beharrezko produktuaren manipulazioak egiaztatzea (ebakitzea, margotzea, biratzea, kremak gaineratzea, eta abar).
- Labearen edo frijigailuaren karga kalkulatzeko eta planifikatzeko, betiere prozesua optimizatzeko denbora eta kantitate egokietan.
- Egostean edo frijitzean tenperatura, hezetasuna eta denbora kontrolatzea eta, desbideratzeak badaude, beharrezko neurri zuzentzaileak aplikatzea.
- Produktuak ezarri den moduan hoztea, ondoren prozesatzeko aukera emango duen tenperatura egokia lortu arte.

#### **Okintzako eta opilgintzako produktuen kontserbazioa.**

- Oreak eta aurreegosiak hoztea edo izoztea, baita elaborazioa beste une batean osa dezaketen produktuak ere.
- Produktu mota bakoitzerako hozteko edo izozteko modu egokia hautatzea.
- Ganberak, tresneria eta baldintzak programatzea, hautatutako izozteko edo hozteko moduaren arabera.
- Tenperatura, hezetasuna eta denboraren parametroak baimendutako perdoin barruan mantentzen direla egiaztatzea, eta, desbideratzeak badaude, beharrezko neurri zuzentzaileak hartzea.
- Kontserbazio-ganberak erregulatzea, produktuen eskakizunen arabera.

#### **Merkantziak jasotzea.**

- Harrerako eragiketa eta egiaztapen orokorrak.
- Sarrerako eta irteerako dokumentazioa.
- Kantitateak neurtzea eta pisatzea.
- Merkantziak babesteko sistemak.
- Biltegitratzea: biltegitratzeko sistemak, biltegi motak.
- Merkantziak sailkatzea eta kodetzea.
- Barneko zama-lanetarako, lekualdaketetarako eta manipulaziorako tresneria.
- Merkantzien kokapena, espazioaren aprobetxamendu zuzena eta seinaleztapena.
- Biltegiko kontrola: kontserbatzeko baldintza orokorrak. Biltegiko kontrola. Barne-dokumentazioa. Sarrera eta irteerako erregistroak. Izakinen kontrola, segurtasun-bilkinak, gutxieneko bilkinak, errotazioak. Inbentarioak egitea. Biltegia kontrolatzeko informatika-aplikazioak.

#### **Okintzako eta opilgintzako lehengaiak.**

- Irinak. Lortzeko prozesuak. Ezaugarri fisikoak eta konposizio kimikoa. Kalitate-kontrola eta sailkapenak. Biltegitratzea eta erregelamentazioa. Gari-irinen motak. Beste zereal batzuen irinak. Beste irin batzuk.
- Legamiak. Legamien produkzioa. Ezaugarriak eta funtzioak. Legami komertzialen motak. Egokitzea eta kontserbatzea. Legamia naturala. Ama-orea. Legamia kimikoak, gasifikatzaileak edo bultzatzaileak.
- Ura eta gatza. Ezaugarriak, sailkapena eta garrantzia. Gatzaren konposizioa eta funtzioak.
- Edulkoratzaileak. Motak, ezaugarriak, erregelamentazioa. Naturalak: azukrea, eztia, azukre alderantzikatua, fruktosa, maltosa, glukosa, laktosa, sorbitol. Azukreek okintzan eta opilgintzan dituzten funtzioak eta eraginak. Artifizialak: sakarina eta eratorriak, ziklamatoak eta eratorriak.
- Gehigarriak. Sailkapena, funtzioak eta erregelamentazioa. Okintzako laguntzaileak.

- Arrautzak eta arrautza-produktuak. Motak eta ezaugarriak, arrautzaren konposizio estrukturala eta kimikoa, funtzioak, kontserbazioa.
- Gai koipetsuak: sailkapena, ezaugarriak edo propietateak, erabiltzeko moduak eta okintzako eta opilgintzako produktuen gaineko eraginak, egokitzapena eta kontserbazioa. Animalia jatorriko koipeak. Landare jatorriko koipeak.
- Esnekiak. Motak, konposizioa, funtzioa, egokitze tratamenduak eta kontserbazioa. Esneak. Esnegainak. Beste esneki batzuk.
- Kakaoa eta txokolatea: lortzeko eta elaboratzeko prozesua, ezaugarriak, akatsak, erabilgarritasunak, biltegiatzea. Kakaoaren eratorriak. Txokolatea eta hura lortzea, estalkia. Suzedaneok.
- Frutak eta eratorriak: erabilera eta kontserbazioa.
- Fruta-zukuak, sailkapena eta kontserbazioa.
- Konfiturak, mermeladak, jaleak, kremak, konpotak, pureak, fruta melatuak, fruta glasatuak, almibarrak, pektina, pulpa, fruta harituak.
- Fruitu lehorrak eta espezieak: sailkapena, erabilera, kontserbazioa.
- Gomak eta gelatinak.
- Edariak: motak, ezaugarriak, erabilera.

#### **Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazioaren aurretiazko eragiketak.**

- Lantegia, makineria, lanabesak eta lehengaiak egokitzea.
- Osagaiak dosifikatzea edo pisatzea.
- Oratzea eta fintzea.
- Pausatzea.
- Zatitzea.
- Forma ematea.
- Ohleratzea.
- Hartzidura.
- Ebakitzea edo ebakiak egitea.
- Egostea edo frijitzea.

#### **Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazioaren eragiketak.**

- Berariako makineria eta tresneria: konposizioa, erregulazioa, maneiatzea, azken produktuaren ezaugarrien gaineko eragina.
- Okintzako eta opilgintzako hotzeko teknikak aplikatzea: formulen eta prozesuen egokitzapena.
- Hartzitze kontrolatuko teknikak.
- Izozte eta hoztea.
- Berariako tresneria: konposizioa eta erregulazioa.
- Ore hartituak abiapuntu izanik elaboratutako produktuak: kontzeptua, motak, ezaugarriak, araudia, kontserbazio-baldintzak:
- Okintza eta opilgintzako produktuak.
- Ore izoztuak eta aurrekozinatu izoztuak.

Eduki horiek irakatsi ondoren, eduki horiek menderatzen dituenak gai izan beharko du moduluarekin lotzen diren konpetentzia-ataletan deskribatutako lanbide-jarduna gauzatzeko, betiere deskribatutako produkzio-eta informazio-bitartekoak erabiliz, eta hori guztia ohiko lanbide-testuinguruetan eta -egoeretan.

### **Prestakuntza-testuinguruaren oinarritzko eskakizunak**

#### **1. Espazioak eta instalazioak**

Ikasgela-lantegia. Azalera 30 m<sup>2</sup>

Okintzako eta gozogintzako lantegia. Azalera 75 m<sup>2</sup>

#### **2. Ekipamendua**

Siloak, biltegiak, gordetegiak, toberak, edukiontzia, hotz-ganberak eta izozte-ganberak. Baskulak. Barne-garraiabideak: torlojo-garraiagailua, orgak... Pisagailuak-dosifikagailuak. Oragailuak, irabiagailuak, nahasgailuak, eragingailuak. Errotak, fingailuak. Zatigailuak, pisagailuak. Bolak egiteko gailuak, forma ematekoak, ijeztekoak, biltzekoak, oratzekoak. Pausatzeko ganberak eta hartitzeko ganberak. Labeak

(konbekzio-labea, erradikazio-labea, labe jarraituak,...). Frijigailuak. Hozkailuak. Hozte-ganberak. Izozte-tunelak. Izozte-ganberak. Produktu izoztuak mantentzeko ganberak. Tresnerietako eta makinetako babesgailuak. Instalazioak garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak hiltzeko tresneria. Garbitzeko sistemak (zentralizatuak edo zentralizatu gabeak), tresneria desinfektatzekoak eta esterilizatzekoak. Abisu- eta seinaleztapen-elementuak. Hondakinak husteko tresneria.

### 3. Hezitzailearen lanbide-profila

- a) Honako ahalmen honekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea: okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitearekin eta/edo zuzentzearekin. Modu hauetakoren batekin frogatuko da:
  - Lanbide-alor honekin lotzen den goi-mailako teknikariaren prestakuntza akademikoa izatea, edo goragoko mailakoa.
  - Lanbide-modulu honekin lotzen diren konpetentzien alorrean gutxienez hiru urteko lanbide-esperientzia izatea.
- b) Administrazio eskudunek ezartzen dutenaren arabera egiaztatutako konpetentzia pedagogikoa izatea.

### 4. prestakuntza-modulua: **OKINTZAKO ETA OPILGINTZAKO LANTEGI BATEKO SEGURTASUNA ETA HIGIENEA**

Konpetentzia-atal honi lotuta dago: okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

#### **Edukiak eta lorpen-mailaren adierazleak**

**Indarrean dagoen araudian ezarritako higiene pertsonaleko arauak aplikatzea eta kontrolatzea, eta elikagaien eta ostalaritza-jardueren segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzea.**

- Erregelamenduzko jantzi eta tresneria erabiltzea eta garbi eta egoera onean kontserbatzea, ezarritako maiztasunarekin berrituz.
- Norberaren garbitasuna zaintzea, eta, batez ere, produktuak uki ditzaketen gorputz-atalen garbitasuna zaintzea.
- Elikagaiak uki ditzaketen azaleko zauriak edo lesioak babestea, eta horretarako hesgailuak edo estalki iragazgaitzak jartzea.
- Germenak proiektatzen ditzaketen edo elikagaietan eragin negatiboa izan dezaketen ohiturak, keinuak edo praktikak ezabatzea.
- Indarrean dagoen elikagaien higieneari buruzko legeria betetzen dela egiaztatzea, eta, urritasunak hautematen badira, horiek jakinaraztea.

**Okintzako eta opilgintzako lantegiko lan-eremuak eta instalazioak mantentzea eta/edo kontrolatzea, produkzioak eta indarrean dagoen araudiak eskatzen dituen higiene-estandarren barruan.**

- Argi, tenperatura, aireztatze eta hezetasunaren arloko giro-baldintzak produkzio higienikoa ahalbidetzeko egokiak diren egiaztatzea.
- Sabaiek, hormek, lurzoruek eta, batez ere, elikagaiak ukitzen dituzten gainazalek ezaugarri higieniko-sanitario egokiak dituzten egiaztatzea, eta dagokion txostena idaztea.
- Hustubideak, erazteko sistemak eta husteko sistemak erabilera-baldintza egokietan daudela egiaztatzea, eta isuriak eta lantzen ari diren produktuen galerak behar den moduan eta behar bezain laster garbitzen eta ezabatzen direla egiaztatzea.
- Ateak, leihoak eta beste irekidura batzuk kontrolatzea, itxita eta/edo babesgailu egokiak daudela egiaztatzea, kanpoaldearekiko komunikazio-bideak saihestearren.
- Lokalak garbitzeko, desinfektatzeko eta izurriak kontrolatzeko beharrezko ekintzak planifikatzea eta egitea.
- Infekzio-iturriak eta zikinkeria metatzen diren guneak ezagutzea, eta horien jatorria zehaztea eta balizko neurri aringarriak hartzea.
- Animalia parasitoak eta transmisoreak kontrolatzeko eta prebenitzeko sistemak zuzen aplikatzen direla egiaztatzea.

**Tresneria eta makineria “in situ” garbitzea eta garbiketa kontrolatzea.**

- Tresneria eta lanabesak garbitzeko eta desinfektatzeko beharrezko ekintzak planifikatzea eta egitea.
- Produkzio-tresneria eta -makineria garbiketa-eragiketak egiteko baldintza egokietan daudela egiaztatzea (geldialdia, hustuketa, babes).a).
- Erregelamenduzko seinaleak leku egokietan jartzea, garbiketa-eremua mugatuz eta ezarritako segurtasun-eskakizunei jarraituz.
- Eskuzko garbiketa-eragiketak produktu zuzenekin, finkatutako baldintzetan eta bitarteko egokiekin egiten direla egiaztatzea.
- Lortutako garbiketa, desinfekzio edo esterilizazioaren mailak laneko jarraibideetan eta zehaztapenetan finkatutakoekin bat datozela egiaztatzea.
- Garbiketaren ondoren, produkzio-tresneria eta -makineria baldintza operatibo egokietan geratzen direla egiaztatzea.
- Eragiketak amaitutakoan, garbiketa eta desinfekziorako produktuak eta materialak dagokien lekuan jartzea, arriskuak eta nahasteak saihesteko.

#### **Hondakinak biltzeko, arazteko eta isurtzeko eragiketak egitea, ingurumena babesteko arauak errespetatuz.**

- Produkzio-prozesuetan sortutako hondakinen kantitatea eta motak prozedura-eskuliburuetan ezarritakoarekin bat datozela egiaztatzea.
- Hondakin edo zabor mota guztiak horietako bakoitzerako ezarritako prozeduren bidez biltzen direla egiaztatzea.
- Hondakinak eragiketa-jarraibideetan ezarritako moduan eta lekuetan biltegitratzea, betiere ezarritako legezko arauak betez.
- Hondakinak arazteko eta/edo ezabatzeko tresnerien eta baldintzen funtzionamendu zuzena egiaztatzea, araztu beharreko hondakin motaren arabera eta prozedura-eskuliburuetan ezartzen diren eskakizunen arabera egiten dela ziurtatuz.

#### **Enpresaren segurtasun- eta larrialdi-planetan ezarritako arauen arabera jardutea, eta horietan finkatzen diren neurri prebentiboak eta zuzentzaileak gauzatzea.**

- Langileak eta enpresak segurtasunaren arloan dituzten eskubideak eta betebeharrak deskribatzea.
- Segurtasun orokorreko eta larrialdi-egoeren kontrolerako tresneria eta baliabideak identifikatzea eta mantentzea.
- Laneko eremua (lanpostua, ingurunea, zortasunak) arriskutsuak izan daitezkeen eta beste lan batzuk egitea eragotz edo zail dezaketen elementuez libre mantentzea.
- Giro-baldintzetan edo lan-prozesuan hautemandako asalduren berri ematea arduradunari eta hobekuntzak proposatzea.
- Plantan dagoenean eta zerbitzu osagarriak eta orokorrak erabiltzean, arlo horretako araudian biltzen diren eta seinale egokien bidez adierazten diren prekauzio- eta prebentzio-neurriak betetzea.
- Larrialdi-egoeren aurrean, ezarritako kontrol, abisu edo alarma prozeduren arabera jardutea.
- Lan-ingurunearen barruan, larrialdi-egoerak kontrolatzeko eskura dauden baliabideak eraginkortasunez erabiltzea eta egiaztatzea.
- Larrialdi- eta ebakuazio-planen funtzionamenduan edo entseguan, agindutako jarraibideen arabera jardutea.
- Istripua gertatuz gero, oinarrizko teknika sanitarioak eta lehen laguntzak aplikatzea.

#### **Elikagaien aldaketak eta transformazioak.**

- Agente eragileak, transmisio-mekanismoak eta infestazioa: transformazioak eta eragiten dituzten aldaketak. Osasunerako arriskuak.
- Elikagaien industriako higieneari buruzko arauak eta neurriak. Sektoreari aplikatu dakiokkeen araudia.
- Higiene pertsonaleko neurriak: jantzi eta lan-tresneria baimenduak. Keinuak. Zauriak eta babes egokia. Gaixotasun kutsakorak.
- Elikagaien manipulatzailen erregelamendua.
- Instalazioen eta tresneriaren higiene-baldintza orokorrak.
- Instalazioen eta tresneriaren garbitasuna: garbitasunaren kontzeptua eta mailak. Garbitzeko, desinfektatzeko, esterilizatzeko eta intsektuak eta arratoiak hiltzeko prozesuak eta produktuak. Garbitzeko sistemak eta tresneria.
- Eremuak edo tresneria seinaleztatzeko eta isolatzeko teknikak.

- Autokontrola, arriskuen eta kontrol puntu kritikoen analisirako sistemak (AKPKA).
- Elikagaien industriako ingurumen-eragina: eraginaren eragileak eta faktoreak. Sortutako hondakin motak. Aplikatzekoa den ingurumen-babesari buruzko araudia.
- Ingurumena babesteko neurriak: aurrezteak eta energia-alternatibak. Hondakin solidoak eta ontziak. Atmosferarako emisioak. Isurketa likidoak. Bestelako prebentzio-teknikak edo babes-teknikak.
- Elikagaien industriako segurtasuna: elikagaien industrian ohikoenak diren arrisku-egoerak eta -faktoreak. Sektoreari aplikatu dakioken araudia. Prebentzio- eta babes-neurriak: instalazioetan, makineria eta tresneria pertsonalen erabilera.
- Larrialdi-egoerak: jarduteko prozedurak, abisua eta alarmak. Suteak. Gas-ihesak. Ur-ihesak edo uholdeak. Larrialdi- eta ebakuazio-planak.
- Lehen laguntzak.

Eduki horiek irakatsi ondoren, eduki horiek menderatzen dituenak gai izan beharko du moduluarekin lotzen diren kompetentzia-ataletan deskribatutako lanbide-jarduna gauzatzeko, betiere deskribatutako produkzio-eta informazio-bitartekoak erabiliz, eta hori guztia ohiko lanbide-testuinguruetan eta -egoeretan.

## **Prestakuntza-testuinguruaren oinarrizko eskakizunak**

### **1. Espazioak eta instalazioak**

Ikasgela-lantegia. Azalera 30 m<sup>2</sup>

Okintzako eta gozogintzako lantegia. Azalera 75 m<sup>2</sup>

### **2. Ekipamendua**

Bagaje pertsonal higienikoa. Nork bere burua garbitzeko baliabideak. Garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak hiltzeko tresneria. Tresneria garbitzeko, desinfektatzeko eta esterilizatzeko sistemak. Abisu- eta seinaleztapen-elementuak. Hondakinak arazteko eta husteko tresneria. Laginak hartzeko tresneria. Ingurumen-faktoreak azkar zehazteko aparatuak. Larrialdiko tresneria eta gailuak eta seinaleztapen orokorra.

### **3. Hezitzailearen lanbide-profila**

- a) Honako ahalmen hauekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea: okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea. Modu hauetakoren batekin frogatuko da:
  - Lanbide-alor honekin lotzen den goi-mailako teknikariaren prestakuntza akademikoa izatea, edo goragoko mailakoa.
  - Lanbide-modulu honekin lotzen diren kompetentzien alorrean gutxienez hiru urteko lanbide-esperientzia izatea.
- b) Administrazio eskudunek ezartzen dutenaren arabera egiaztatutako kompetentzia pedagogikoa izatea.

### **5. prestakuntza-modulua: PASTELGINTZARAKO ETA GOZOGINTZARAKO OINARRIZKO ELABORAZIOAK**

Kompetentzia-atal honi lotuta dago: pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarrizko produktuak elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo kontrolatzea.

## **Edukiak eta lorpen-mailaren adierazleak**

**Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak lortzeko oreak eta pastak elaboratzea eta zatiak egitea, formulazioan eta produktu mota bakoitzaren elaborazio-protokoloan ezarritakoaren arabera.**

- Lehengaiak hornitzea eta tresneria eta lanabesak prestatzea –betiere fabrikazioko fitxa teknikoa, lan-agindua edo ordezkotako prozedurak abiapuntu izanik–, eta irinaren eta gainerako osagaien ezaugarriak prozesuaren eskakizunetara egokitzen direla egiaztatzea.
- Eragiketako makinetan eta tresnerian, prozesua kontrolatzeko bitartekoak edo erregulagailuak eskuz maneiatuz baldintza egokiak doitzeko eta, hala badagokio, hautemandako anomalien berri ematea.
- Oreak eta pastak lortzea:
  - Elikagai gordinak manipulatzeko edo tratatzeko oinarrizko teknikak aplikatzea.

- Osagaiak formulazioaren arabera eta ezarritako ordenan dosifikatzea.
- Kasuak kasu, bahetzeko, dosifikatzeko, nahasteko, oratzeko, fintzeko, irabiatzeko, harrotzeko edo emultsionatzeko, ijetzeko eta hostorea egiteko teknikak aplikatzea, edo beharrezkoak izan daitezkeen beste teknika batzuk.
- Oratzeko edo irabiatzeko denbora eta abiadurako parametroak, orearen tenperaturaren parametroak eta ore ijetzien lodieraren eta pausaguneen parametroak kontrolatzea, eta, desbideratzeak badaude, beharrezko neurri zuzentzaileak hartzea.
- Orearen edo pastaren ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak egiaztatzea (kolorea, hedagarritasuna, tinkotasuna, ehundura, jariakortasuna).

**Oreak eta pastak zatikatzea, beharrezko norbanako unitateak lortzeko, betiere kasuak kasu eragiketa-sekuentzia egokia jarraituz.**

- Fabrikazioko fitxa teknikoa, lan-agindua edo ordeko prozedurak abiapuntu izanik, tresneria eta lanabesak prestatzea, elaboratu beharreko pieza motaren ezaugarriak kontuan hartuta.
- Produktu bakoitzerako ore pausatze denbora egokia aplikatzea.
- Zatikatzeko, forma emateko, biratzeko, pausatze, modelatzeko eta isurtzeko metodoak eta beharrezkoak izan daitezkeen beste metodo batzuk aplikatzea, elaborazioko fitxa teknikoan ezarritako ordenan eta moduan.
- Lortutako piezek forma, pisu eta bolumen egokia dutela egiaztatzea.

**Produktu bakoitzak behar duen egosteko, frijitzeko, galdarraztatzeko eta hozteko metodoa aplikatzea.**

- Labeak, egoskailuak, frijigailuak, galdarraztagailuak, maria bainuak eta elaboraziorako beharrezko edozein tresneria prestatzea, denbora- eta tenperatura-baldintza egokiak hautatuz.
- Behar bezala egosteko eta forma egokia hartzeko beharrezkoak diren produktuaren manipulazioak egiaztatzea (ebakitzea, margotzea, biratzea, kremak gaineratzea, betegarriak gaineratzea, eta abar).
- Labearen, egoskailuaren, frijigailuaren, maria bainuaren eta beste tresneria batzuen karga planifikatzea, eta prozesua optimizatzeko kantitate eta maiztasun egokiarekin egiten direla ziurtatzea.
- Egostean edo frijitzean tenperatura, hezetasuna eta denbora kontrolatzea eta, desbideratzeak badaude, beharrezko neurri zuzentzaileak hartzea.
- Piezen ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak fitxa teknikoan ezarritakoak direla egiaztatzea, baita, hala badagokio, prozesuaren baldintzak produktuaren zehaztapenetara egokitzen direla ere.
- Produktuak ezarri den moduan hoztea, ondoren prozesatzeko aukera emango duen tenperatura egokia lortu arte.
- Elaboratutako orearen edo pastaren ezaugarri fisikoak eta organoleptikoak fitxa teknikoan ezarritakoak direla egiaztatzea eta, hala izan ezean, beharrezko neurri zuzentzaileak hartzea.
- Prozesurako ezarritako tresneria eta baliabide energetikoak une oro erabiltzea, eta beharrezkoak ez diren kontsumoak, kostuak eta higadurak saihestea.

**Pastelgintzarako eta gozogintzarako askotariko aplikazioak dituzten beste elaborazio osagarriak egitea, hala nola xaboiak, ziropak, mermeladak, estalkiak, gelatinak, fondant-ak, pralineak, krokanteak, betegarri gozoak eta gaziak (krema, trufa, esnegaina, txarkuteria eta hornigai gaziak), betiere oinarritzko teknikekin, zuzenean kontsumitzeko edo platerak eta produktuak osatzeko egokiak izateko moduan.**

- Lehengaiak hornitzea eta tresneria eta lanabesak prestatzea, fabrikazioko fitxa teknikoa, lan-agindua edo ordeko prozedurak abiapuntu izanik.
- Eragiketako makinatan eta tresnerian baldintza egokiak doitzea, prozesua kontrolatzeko bitartekoak edo erregulagailuak eskuz maneiatur, eta, hala badagokio, hautemandako anomalien berri ematea.
- Askotariko aplikazioetako elaborazio osagarriak egitea: elikagai gordinak manipulatzeko edo tratatzeko oinarritzko teknikak aplikatzea.
- Kasuak kasu, produktu bakoitzerako elaborazio-teknika egokiak erabiltzea: fruitu lehorrak xigortzea, zuritzea, txikitzea eta ehotzea, nahastea, irabiatzea edo emultsionatzea, urtzea, epeltzea, modelatzea, egostea, eta abar.
- Produktu bakoitzerako ehundura, dentsitate, jariakortasun eta gainerako ezaugarri fisiko eta organoleptiko egokiak lortzea, eta, desbideratzeak badaude, neurri zuzentzaile egokiak hartzea.

- Prozesurako ezarritako tresneria eta baliabide energetikoak une oro erabiltzea eta beharrezkoak ez diren kontsumoak, kostuak eta higadurak saihestea.

**Pastelgintzarako eta gozogintzarako askotariko aplikazioak dituzten oinarritzko oreak eta pastak eta elaborazio osagarriak kontserbatzea, betiere ondoren horien akaberarako edo merkataritza-banaketarako egokiak izateko moduan.**

- Kontserbazio-ganberak erregulatzea, elaborazioen ezaugarrien arabera.
- Ganberatan biltegitratzeko prozesuan, ganberetako banaketari, bolumenari eta karga-abiadurari dagokionez ezarritako prozeduren jarraipena egitea.
- Produktu bakoitzerako ontzi eta tresneria egokiak erabiltzea.
- Kontserbazio-ganberetan, tenperaturaren, hezetasunaren eta denboraren parametroak baimendutako perdoin barruan mantentzen diren egiaztatzea eta, beharrezkoa bada, kontrol-erregulagailuak edo -bitartekoak eskuz maneiatzea.
- Prozesurako ezarritako tresneria eta baliabide energetikoak erabiltzea eta beharrezkoak ez diren kontsumoak, kostuak eta higadurak saihestea.

**Aplikazio askotariko lehengaien, aurreelaborazioen eta oinarritzko elaborazioen barne-hornikuntzako eta birsortzeko prozesuak.**

- Askotariko aplikazioetako generoen, aurreelaborazioen eta oinarritzko elaborazioen beharrak ondorioztatzea eta kalkulatzeko.
- Barne-hornikuntza: dokumentazioa formalizatzea eta eragiketak egitea.
- Generoek, aurreelaborazioek eta oinarritzko elaborazioek behar dituzten bisortze-eragiketak gauzatzea.

**Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko teknikak eta eragiketak.**

- Irabiatzea, nahastea, oratzea, gaineratzea, bahetzea. Latak eta moldeak prestatzea. Arrabola maneiatzea. Espatula maneiatzea.
- Pastelgintzako mahuka-muturrekin lan egitea.
- Kartutxoekin lan egitea.

**Hostore-produktuak eta ore irabiatu edo harrotuen produktuak.**

- Hostoreen prozesuaren funtsa. Hostorea elaboratzeko erabilitako lehengaiak eta horien eragina.
- Hostorea eta pieza gozo eta gazirik ohikoenak elaboratzeko prozesua: milorria, palmerak, volau vent-ak, kainak, korneteak, ferrak, kokak, molde-estalkiak, enpanada gozoak edo gaziak.
- Hostore motak: ezaugarriak eta propietateak: gurin-hostorea, oinarritzko hostorea, hostore alderantzikatua, hostore trinkoa, hostore azkarra.
- Hostorea elaboratzean ohikoenak diren akatsak, horien kausak eta zuzenketak.
- Ore irabiatuak elaboratzeko prozesu orokorra. Osagaiak orean duten funtzioa eta eragina. Azken produktuan parametroak (osagaien tenperaturak, irabiatze-abiadurak, bahetzeak, irina gaineratzeak, eta abar) duten eragina.
- Ore irabiatuekin egiten diren elaborazio nagusiak: madalenak, sobatuak, mantekaduak, molde-bizkotxoak, plantxa-bizkotxoak (plum cake), papereko bizkotxoak. Balizko anomaliak, kausak eta zuzenketak.

**Ore galdarraztatuen eta ore azukredunak edo pastak**

- Ore galdarraztatuen funtsa. Ore galdarraztatuen elaboratzeko prozesu orokorra.
- Orea elaboratzeko prozesuan osagaiak eta parametroak duten eragina. Elaborazio nagusiak: petit chou-ak, buñueloak, txurroak. Balizko anomaliak, kausak eta zuzenketak.
- Ore azukredunak elaboratzeko prozesu orokorra. Osagaiak orean duten funtzioa eta eragina.
- Ore azukredunekin egiten diren elaborazio nagusiak: katu-mihiak, tulipak, mahuka-pasta kizkurrak, mahuka-pasta leunak, ebaketako pastak, brisée pasta gazia (Quiche Lorraine) eta gozoa, sablée pasta, teilak, zigarroak, kukurutxoak, florentinoak, elurreztatuak, polboroiak, almendratuak. Balizko anomaliak, kausak eta zuzenketak.
- Erdi-hotzen elaborazioak eta funtsak.
- Erdi-hotzak elaboratzeko prozesu orokorra.
- Orea elaboratzeko prozesuan osagaiak eta parametroak duten eragina.

- Erdi-hotzen sailkapena, zaporean eta oinarritzko harrotzean ardura duen osagaiaren arabera: Bavarois, Mouss, Charlottea, Parfait.
- Balizko anomaliak eta zuzenketak.

#### **Arrautza duten kremak eta krema irabiatuak.**

- Arrautza duten kremak: pastel-krema, laberatzeko pastel-krema, gorringoa, gurin-krema.
- Krema irabiatuak: mousse-ak, chantilly-ak, almendra-krema, muselina-krema, moka-krema, trufa-krema.
- Osagaiak eta formulazioa.
- Eragiketa-sekuentzia.
- Egitea.
- Kontserbazioa.
- Loditasuna eta ezaugarriak.
- Pastelgintzako produktuen erabilera.

#### **Betegarri gaziak.**

- Betegarri gazietarako oinarritzko kremak, bexamel saltsa.
- Osagaiak eta formulazioa.
- Eragiketa-sekuentzia.
- Egitea.
- Kontserbazioa.
- Loditasuna eta ezaugarriak.
- Pastelgintzako produktuen erabilera.

#### **Frutan oinarritutako estalkiak eta prestakinak.**

- Estalkiak: glasatuak, fondant, almendra-pasta dutenak, txokolate-krema, distirak, arrautza-bainuak.
- Frutan oinarritutako prestakinak: mermeladak, konfiturak, jaleak, coulisa. Osagaiak eta formulazioa.
- Eragiketa-sekuentzia.
- Egitea. Kontserbazioa. Loditasuna eta ezaugarriak.
- Pastelgintzako eta galletagintzako produktuen erabilera.
- Osagaiak eta formulazioa.
- Eragiketa-sekuentzia.
- Kontserbazioa.
- Loditasuna eta ezaugarriak. Pastelgintzako eta galletagintzako produktuen erabilera.

#### **Txokolatezko estaldurak.**

- Txokolatea eta estaldurak: definizioa eta motak.
- Txokolatearen eta estalduren osagaiak, eta horien eragina produktuaren ezaugarrietan.
- Estalduren erabilera: urtzea, epeltzea edo berotzea eta aplikazioa.

#### **Pastelgintzako hotz-teknikak.**

- Formulen eta prozesuen egokitzapena. Pastelgintzako produktuak izoztea eta desizoztea.
- Pastelgintzako produktuak hoztea. Berariazko tresneria: konposizioa eta erregulazioa.

#### **Pastelgintza gaziko produktuak.**

- Gehien eskaintzen diren pastelgintza gaziko produktuen sailkapena eta deskribapena. Elaborazio-prozesuak: faseak, tresnak, teknikak, prozedura aplikagarriak, gauzatzearen arriskuak, emaitzak eta kontrolak.
- Pastelgintza gaziko produkturik bereizgarrienen elaborazioa, betiere aurreelaborazioak, oinarritzko elaborazioak eta beharrezko betegarriak abiapuntu izanik.

#### **Pastelgintzako eta gozogintzako genero gordinak, erdi-elaboratuak eta oinarritzko elaborazioak kontserbatzeko eta birsortzeko sistemak eta metodoak.**

- Motak eta ezaugarriak.
- Dagokion tresneria identifikatzea.
- Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.

- Oinarrizko kontserbazio-beharrak identifikatzea, erabiltzeko edo kontsumitzeko unearen arabera eta generoaren izaeraren edo oinarrizko elaborazioaren arabera.
- Teknika edo metodo egokia ondorioztatzea.
- Pastelgintzako eta gozogintzako generoak eta oinarrizko elaborazioak kontserbatzeko beharrezko eragiketak gauzatzea.

Eduki horiek irakatsi ondoren, eduki horiek menderatzen dituenak gai izan beharko du moduluarekin lotzen diren konpetentzia-ataletan deskribatutako lanbide-jarduna gauzatzeko, betiere deskribatutako produkzio-eta informazio-bitartekoak erabiliz, eta hori guztia ohiko lanbide-testuinguruetan eta -egoeretan.

## **Prestakuntza-testuinguruaren oinarrizko eskakizunak**

### **1. Espazioak eta instalazioak**

Pastelgintzako eta gozogintzako lantegia, 75 m<sup>2</sup>-koa.

Balio anitzeko gela, gutxienez 2 m<sup>2</sup> ikasle bakoitzeko.

### **2. Ekipamendua**

Lantegiko edo sukaldeko altzari orokorrak eta pastelgintzako eta gozogintzako berariazko altzariak. Biltegiak. Kontserbazio-ganberak (hoztekoak eta izoztekoak) eta izozte-tunelak. Beroa eta hotza sortzen duten tresneriak. Pastelgintzako eta gozogintzako berariazko tresneriak eta makinak: konbekzio-labeak, konduzio-labeak, erradiazio-labeak edo mistoak, labe mikrouhinak; ijezkailuak, irabiagailuak, banagailuak, dosifikagailuak, buruntzi eta espatula elektrikoak, frijigailuak, galdarraztagailuak, hozkailuak, maria bainuak, pastelgintzako tinbreak. Ozonoa sortzeko tresneria.

Pastelgintzako eta gozogintzako berezko sukaldeko tresneria eta lanabesak. Uniforme eta lentzeria egokiak.

### **3. Hezitzailearen lanbide-profila**

- a) Honako ahalmen hauekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea: pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea. Modu hauetakoren batekin frogatuko da:
  - Lanbide-alor honekin lotzen den goi-mailako teknikariaren prestakuntza akademikoa izatea, edo goragoko mailakoa.
  - Lanbide-modulu honekin lotzen diren konpetentzien alorrean gutxienez hiru urteko lanbide-esperientzia izatea.
- b) Administrazio eskudunek ezartzen dutenaren arabera egiaztatutako konpetentzia pedagogikoa izatea.

## **6. prestakuntza-modulua: OSTALARITZAKO SEGURTASUNA, HIGIENEA ETA INGURUMEN BABESA.**

Konpetentzia-atal honi lotuta dago: ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.

### **Edukiak eta lorpen-mailaren adierazleak**

**Indarrean dagoen araudian ezarritako higiene pertsonaleko arauak aplikatzea eta kontrolatzea, eta elikagaien eta ostalaritza-jardueren segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzea.**

- Erregelamenduzko jantziak eta tresneria kontserbazio eta garbitasun-baldintza egokietan erabiltzea.
- Norberaren garbitasuna zaintzea, eta, batez ere, elikagaiak uki ditzaketen gorputz-atalen garbitasuna zaintzea.
- Elikagaien bidez transmiti daitekeen gaixotasuna izanez gero, ezarritako abisu-protokoloak gauzatzea.
- Elikagaiak uki ditzaketen azaleko zauriak edo lesioak babestea, eta horretarako hesgailuak edo estalki iragazgaitzak jartzea.
- Elikagaien higieneari eta manipulazioari buruz indarrean dagoen araudia betetzen dela egiaztatzea, eta, urritasunen bat hauteman bada, urritasun hori jakinaraztea.

**Ostalaritza-establezimenduaren instalazioak eta lan-eremuak mantentzea eta kontrolatzea, eta, bereziki, elikagaiak eta edariak prestatzekoak eta zerbitzatzekoak, betiere produkzioak eta indarrean dagoen araudiak eskatzen dituzten estandar higienikoen barruan.**

- Argi, tenperatura, aireztapen eta hezetasunaren arloko baldintzak establezimenduan jarduerak modu higienikoan egiteko egokiak diren egiaztatzea, batez ere elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko.
- Instalazioetako sabai, horma eta lurzoruetako gainazalen eta, bereziki, elikagaiak uki ditzaketen gainazalen ezaugarri higieniko-sanitarioak eskatutakoak direla egiaztatzea.
- Hustubideak, erazteko sistemak eta husteko sistemak erabilera-baldintza egokietan daudela mantentzea, eta isuriak eta lantzen ari diren produktuen galerak behar den moduan eta behar bezain laster garbitzen eta ezabatzen direla egiaztatzea.
- Ateak, leihoak eta beste irekidura batzuk mantentzea, beharrezkoa izanez gero itxita edo babesgailu egokiek daudela egiaztatzea, kanpoaldearekiko komunikazio-bideak saihestearren.
- Lokalak garbitzeko, desinfektatzeko eta izurriak kontrolatzeko beharrezko ekintzak egitea.
- Animaliak, parasitoak eta gaixotasunen transmisoreak kontrolatzeko eta prebenitzeko sistemak aplikatzea.
- Garbiketa eta desinfekzio eragiketak egitea, jarraibideetan honako alderdi hauei dagokienez adierazitakoari jarraituz:
  - Erabili beharreko produktuak eta horien dosifikazioa.
  - Eragiketa, denbora, tenperatura eta presioko baldintzak.
  - Tresneria prestatzea eta erregulatzea.
  - Egin beharreko kontrolak.
  - Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta tresneria leku jakin batean gordetzea, arriskuak eta nahasteak saihesteko leku egoki batean hain zuzen ere.

**Ostalaritzako tresneria, makineria eta lanabesak garbitzea eta egoera onean daudela kontrolatzea, horien balio-bizitza luzatzeko, errendimendua ez murrizteko eta erabilera seguruagoa izateko.**

- Ostalaritza-jarduerako tresneria, makineria eta lanabesak garbitzeko eta desinfektatzeko beharrezko ekintzak egitea.
- Tresneria eta makineria garbiketa-eragiketak egiteko (geldialdia, hustuketa, babesa) baldintza egokietan daudela egiaztatzea.
- Eskuzko garbiketa-eragiketak produktu zuzenekin, finkatutako baldintzetan eta bitarteko egokiek egiten direla egiaztatzea.
- Egin beharreko eragiketak kontrolatzea, eta laneko zehaztapenek eta jarraibideek finkatutako mugen barruan mantentzea. parametroak
- Lortutako garbiketa, desinfekzio edo esterilizazioaren mailak laneko jarraibideetan eta zehaztapenetan finkatutakoekin bat datozela egiaztatzea.
- Garbiketaren ondoren, ostalaritzako jardueraren tresneria eta -makineria baldintza operatibo egokietan geratzen direla egiaztatzea.
- Eragiketak amaitutakoan, garbiketa eta desinfekziorako produktuak eta materialak dagokien leku zehatzean gordetzea, arriskuak eta nahasteak saihesteko.
- Prozesuetako berariazko aparatuak eta tresneria fabrikatzailearen erabilera, mantentze eta segurtasuneko oharren arabera erabiltzea, eta funtzionamenduan gerta daitekeen edozein aldaketa – hala nola berotzeak, txinpartak edo antzekoak– aparatuak eta tresneria erabiltzen jarraitu aurretik ebaztea.

**Elikagaien hondakinak eta ostalaritzako beste material batzuen hondakinak biltzeko, arazteko eta isurtzeko eragiketak gidatzea eta egitea, ingurumena babesteko arauak errespetatuz.**

- Ostalaritza-prozesuetan sortutako hondakinaren kantitatea eta motak prozedura-eskuliburuetan ezarritakoarekin bat datozela egiaztatzea.
- Hondakin edo zabor mota guztiak horietako bakoitzerako ezarritako prozeduren bidez biltzen direla egiaztatzea.
- Hondakinak jarraibideetan ezarritako moduan eta lekuetan biltegitratzea, indarrean dagoen araudiaren arabera.
- Hondakinak arazteko eta/edo ezabatzeko baldintzak egokiak direla eta tresnerien funtzionamendua zuzena dela egiaztatzea eta, beharrezkoa bada, tresneria erregulatzea, betiere araztu beharreko

hondakin motaren arabera eta prozedura-eskuliburuetan ezartzen diren eskakizunekin egiten dela ziurtatuz.

- Hondakinen produkzioa eta kontsumitutako produktuen kantitateak murriztea, eta, ahal denean, kontsumitutako produktu horiek berrerabiltzea erosketa eta hornikuntzako prozesuan.

### **Segurtasunaren, higienezaren eta osasunaren arloko arauen arabera jardutea, norberarentzako eta ingurumenerako arriskuak aurreikusteko baldintza egokietan.**

- Langileak eta enpresak edo entitateak segurtasunaren arloan dituzten eskubideak eta betebeharrak deskribatzea.
- Arlo horretan indarrean dauden arauak eta segurtasun- eta higiene-plana aplikatzea, eta ekintza prebentiboak, zuzentzaileak eta larrialdikoak egitea eta ezarritako arauak aplikatzea.
- Lehen mailako arriskuak deskribatzea eta ezarritako neurri prebentiboak hartzea.
- Jardun bakoitzean norbera babesteko tresneria eta segurtasun orokorreko eta kontrolko baliabideak identifikatzea, eta behar bezala erabiltzea eta zaintzea.
- Laneko eremua (lanpostua, ingurunea, zortasunak) arriskutsuak izan daitezkeen eta beste lan batzuk egitea eragotz edo zail dezaketen elementuez libre mantentzea.
- Produktu kimikoak segurtasuna, iraungipena, kontsumo-ordena eta ingurumen-babesa gisako irizpideekin maneiatzea, horien etiketan adierazitakoa kontuan izanik.
- Hondakinak gaika biltzea, eta ingurumen-baldintzetan edo lan-prozesuan hautemandako asaldurak arduradunari jakinaraztea, horiek zuzentzeko edo hobetzeko neurriak proposatuz.
- Berariazko araudian jasotzen diren eta bidezko seinaleek adierazten dituzten prekauzio- eta babes-neurriak betetzea ostalaritzako jardueran.
- Larrialdi-egoeren aurrean, ezarritako kontrol, abisu edo alarma prozeduren arabera jardutea.
- Lan-ingurunearen barruan, larrialdi-egoerak kontrolatzeko eskura dauden baliabideak eraginkortasunez erabiltzea, eta erabilera-baldintza ezin hobeetan geratzen direla egiaztatzea.
- Larrialdi- eta ebakuazio-planen entsegetan, agindutako jarraibideen arabera jardutea.
- Istripua gertatuz gero, oinarrizko teknika sanitarioak eta lehen laguntzak aplikatzea.

### **Uraren eta energiaren garrantzia baloratzea, eta horien erabilera eraginkorra egitea ostalaritzako jardueretan, ahal den guztietan kontsumoa murriztuz.**

- Argi naturala hobe aprobetxatzeko neurriak abian jartzea, energia aurrezteko asmoz.
- Establezimenduan ura eta energia eragimenez erabiltzeko politikak, helburuak, metodoak eta erregistroak identifikatzea eta aplikatzea.
- Uraren eta energiaren kontsumoa kontsultatzea eta erregistratzea, eta kontsumoko eremu kritikoak eta egon daitezkeen ihesak hautematea eta aztertzea.
- Hondakin-urak –ur beltzak zein xaboia dutenak– kudeatzea, ingurumena ez poluitzeko moduan, osasun publikoan eraginik ez izateko moduan eta, ahal den guztietan, berrerabiltzeko moduan.

### **Elikagaien higiena eta manipulazioa.**

- Jarduerari aplika dakioken higiena-araudi orokorra.
- Elikagaien asaldura eta kutsadura: kontzeptuak, sorburuak eta faktore lagungarriak.
- Elikagaien kutsadura-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.
- Bakterioen hazkundea errazten duten faktore nagusiak.
- Garbitzea eta desinfektatzea: kontzeptuak bereiztea; aplikazioak.
- Elikagaiak ukitzen dituzten materialak: motak eta eskakizunak.
- Kalitate higieniko-sanitarioa: kontzeptuak eta aplikazioak.
- Autokontrola: arriskuen eta kontrol puntu kritikoaren analisirako sistemak (AKPKA).
- Higiena-jardunbide zuzenen gidak (HJZG). Aplikazioak.
- Elikadura eta osasuna: elikagaiak behar ez bezala manipulatzaren ondorio diren osasunerako arriskuak.
- Elikagai bidez transmititutako gaixotasun motak eta kontzeptuak. Enpresaren erantzukizuna elikadura bidezko transmisioko gaixotasunen prebentzioan.
- Langile manipulatzailerak: elikagai-manipulatzaileraren baldintzak. Araudia. Osasun eta higiena pertsonala: faktoreak, neurriak, materialak eta aplikazioak. Jantzi eta lan-tresneria baimenduak.
- Keinuak. Zauriak eta horien babesa. Elikagaien manipulatzaileraren jarrerak eta ohiturak bere egitea.
- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokien garrantzia.

### **Ostalaritzako instalazioak eta tresneria garbitzea.**

- Garbitasunaren kontzeptua eta mailak.
- Instalazioen eta tresneriaren higiene-baldintza orokorrak.
- Garbitzeko prozesuak: desinfektatzea, esterilizatzea eta intsektuak eta arratoiak hiltzea.
- Erabilera arrunteko garbiketa-produktuak: motak, sailkapena. Erabilera ezaugarri nagusiak.
- Biltegitratzeko arauak eta segurtasun-neurriak. Zehaztapenak interpretatzea.
- Garbitzeko sistemak, metodoak eta tresneria: oinarrizko materialak eta tresneria aplikatzea.
- Ohiko prozedurak: motak eta gauzatzea.
- Eremuak edo tresneria seinaleztatzeko eta isolatzeko teknikak.

### **Ostalaritzako jarduerak ingurumenean duen eragina.**

- Eraginaren eragileak eta faktoreak.
- Hondakinen tratamendua: hondakinak eta zaborrak maneiatzea. Sortutako hondakin motak. Hondakin solidoak eta ontziak. Atmosferarako emisioak. Isurketa likidoak.
- Aplikatzekoa den ingurumen-babesari buruzko araudia.
- Bestelako prebentzio-teknikak edo babes-teknikak.

### **Uraren eta energiaren kudeaketa ostalaritzako establezimenduetan.**

- Ur-kontsumoa. Ura eragimenez erabiltzean, ingurumen-jardunbide onak.
- Energiaren kontsumoa. Aurrezteak eta energia-alternatibak. Energia eragimenez erabiltzean, ingurumen-jardunbide onak.

### **Ostalaritzako establezimenduetako produkzio-prozesuetako ingurumen-jardunbide onak.**

- Erosketak eta hornikuntza.
- Elikagaien eta edarien elaborazioa eta zerbitzua.
- Garbiketa, garbitegia eta lantzeria.
- Jasotzea eta administratzea.
- Mantentzea.

### **Segurtasuna eta larrialdi-egoerak ostalaritza-jardueretan.**

- Segurtasuna: arrisku-faktore eta -egoerarik ohikoenak. Berariazko segurtasun-arauak identifikatzea eta interpretatzea. Ostalaritza-jarduerako lokal, instalazio, altzari, tresneria, makinaria eta material txiki bereizgarriek bete beharreko berariazko segurtasun-baldintzak.
- Prebentzio- eta babes-neurriak: instalazio, makina, tresneria eta lanabesen erabileran. Segurtasuneko norberaren tresneria. Babes-jantziak: motak, egokitzapena eta araudia.
- Larrialdi-egoerak: jarduteko prozedurak, abisua eta alarmak. Suteak. Gas-ihesak. Ur-ihesak edo uholdeak. Larrialdi- eta ebakuazio-planak. Lehen laguntzak.

Eduki horiek irakatsi ondoren, eduki horiek menderatzen dituenak gai izan beharko du moduluarekin lotzen diren konpetentzia-ataletan deskribatutako lanbide-jarduna gauzatzeko, betiere deskribatutako produkzio-eta informazio-bitartekoak erabiliz, eta hori guztia ohiko lanbide-testuinguruetan eta -egoeretan.

## **Prestakuntza-testuinguruaren oinarrizko eskakizunak**

### **1. Espazioak eta instalazioak**

Kudeaketa-gela, 45 m<sup>2</sup>-koa.

Balio anitzeko gela, gutxienez 2 m<sup>2</sup> ikasle bakoitzeko.

### **2. Ekipamendua**

Norberaren higiene-tresneria. Norbera babesteko ekipamendua. Norbera garbitzeko baliabideak. Garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak hiltzeko tresneria. Tresneria garbitzeko, desinfektatzeko eta esterilizatzeko sistemak. Abisu- eta seinaleztapen-elementuak. Hondakinak arazteko eta husteko tresneria. Larrialdiko tresneria eta gailuak eta seinaleztapen orokorrak.

### **3. Hezitzailearen lanbide-profila**

- a) Jarduerarekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea. Honako modu hauetakoren batekin frogatuko da:
  - Lanbide-alor honekin lotzen den diplomatuaren prestakuntza akademikoa izatea, edo goragoko mailakoa.
  - Lanbide-modulu honekin lotzen diren konpetenzien alorrean gutxienez 3 urteko lanbide-esperientzia izatea.
- b) Administrazio eskudunek ezartzen dutenaren arabera egiaztatutako konpetentzia pedagogikoa izatea.

## 7. prestakuntza-modulua: **PASTELGINTZAKO ETA KONFITERIAKO PRODUKTUAK ONTZIRATZEA ETA AURKEZTEA**

Konpetentzia-atal honi lotuta dago: pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.

### **Edukiak eta lorpen-mailaren adierazleak**

#### **Ontziratzeko, errotulatzeko eta etiketatzeko makinak, tresneria eta materialak prestatzea eta erregulatzea, elaboratu beharreko produktuaren arabera.**

- Prozesatu beharreko produktuaren arabera, ontziratzeko zehaztapenak interpretatzea (formatua, ontzi mota, materiala, ontziratzeko prozesua eta metodoa).
- Tresneria ezarritako produkzio-programaren arabera hautatzea eta prestatzea, eta adierazitako lanabes-aldaketak (moldeak, hortzak, zilindroak) zuzen egitea.
- Kontsumigarrien hornikuntza eskatzea biltegiari, ezarritako produkzio-eritmoaren arabera.
- Ontziratzeko materialak prest daudela eta prozesatu beharreko produkturako egokiak direla egiaztatzea, eta, zehaztapenak (mota, materialaren kalitatea, lodiera, tamaina, estaldurak, itxiturak, eta abar) betetzen ez badituzte, baztertzea.
- Etiketak eta errotulazioak ontzirako edo bilgarrirako egokiak direla egiaztatzea.
- Abian jartzeko eta gelditzeko eragiketak egitea, lan-aginduetan ezarritako sekuentzien arabera, aginte egokiak erabiliz eta ezarritako segurtasun-arauak eta -mekanismoak errespetatuz.
- Tresneriaren funtzionamenduan anomaliak hautematea, baloratzea eta, kasuak kasu, zuzentzea edo mantentze-zerbitzuari ohartaraztea.

#### **Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzeko lerroa kontrolatzea eta abian jartzea, prozesuaren aldagaiak egiaztatuz eta tresneria maneiatuz, lotearen amaierako ezaugarriak bermatzeko.**

- Ontziratze-lerroan materialak eta produktuak behar bezala hornitzen direla egiaztatzea, prozesuari jarraitasuna emateko aukera emango duen kopuruan, denboran, lekuan eta moduan.
- Produktuaren dosifikazioa ezarritako muga barruan mantentzen dela egiaztatzea, laginketa eta pisatze bidez.
- Ontziak lan-aginduetan produktu bakoitzerako zehazten denaren arabera itxita eta zigilatuta daudela aztertzea.
- Desbideratzeetan, bidezko neurri zuzentzaileak aplikatzea.
- Ontziratutako produktua modu eta leku egokian garraiatzea, ondoren egin beharreko biltegiratzeko, erakusteko edo bidaltzeko prozesuen arabera.
- Hondakin-materialak eta amaitutako produktuak birziklatu edo tratatuko diren lekuetara behar bezala garraiatzeko zehaztapenak betetzen direla egiaztatzea.
- Ontziratzeko prozesuan kontsumitutako materialak eta produktuak kontabilizatzea, eta soberakinak erabilgarri izateko antolatzea –beharrezkoa bada, hornikuntza-eskaerak aldatuz–.
- Ontziratzeko prozesuaren emaitzak edo gorabeherak informatzea eta erregistratzea, ezarritako moduan eta euskarrian.

#### **Amaitutako eta ontziratutako pastelgintzako eta konfiteriako produktuak enbalatzea eta kontrolatzea, ondorengo biltegiratzeko eta igortzeko prozesuan produktu horien integritatea ziurtatzeko.**

- Materialak eta produktuak enbalatzeko lerroa egiten den materialen eta produktuen hornikuntza egokia dela kontrolatzea, prozesuari jarraipena emateko kopuru, denbora, leku eta modu egokian.

- Tokian bertan egiten bada, karorizko, paperezko edo plastikozko kutxen formatuan edo muntaiari ezarritako eskakizunak betetzen direla egiaztatzea.
- Enbalatutako paketea loterako ezarritakoarekin bat datorrela kontrolatzea, tamaina, forma, pisua eta ontzi kopurua adieraziz.
- Paketea loterako eta igortzeko ezarritako eskakizunen arabera itxita, forratuta, zigilatuta eta etiketatuta dagoela egiaztatzea.
- Jarraibideen eskuliburuan adierazitako moduan eta materialekin jartzea produktuak paletetan.
- Errotulazioak identifikaziorako eta kontrolerako legenda egokia eta osoa duela eta leku eta modu zuzenean jarrita dagoela egiaztatzea.
- Enbalatzeko prozesuan urritasunak hauteman badira, neurri zuzentzaile egokiak aplikatzea.
- Hondakin-materialek eta produktu enbalatuek kalitate-zehaztapenak betetzen dituztela egiaztatzea, baita birziklatzeko edo tratatzeko modu eta leku egokira garraiatzen direla ere.
- Enbalatutako produktua modu eta leku egokira garraiatzea berau biltegitatzeko edo bidaltzeko.
- Ontziratze prozesuan kontsumitutako materialak eta produktuak kontabilizatzea, eta soberakinak erabiltzeko antolatzea –beharrezkoa bada, hornikuntza-eskaerak aldatuz–.
- Enbalatzeko prozesuaren emaitzak edo gorabeherak informatzea eta erregistratzea, ezarritako moduan eta euskarrian.

#### **Erakusleihoak dekoratzeko eta aurkezteko teknikak identifikatzea, produktu horiek merkaturatzeari begira.**

- Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak kontserbatzeko eta erakusteko denbora eta baldintza egokiak definitzea.
- Erakusleihoak muntatzean erabili beharreko publizitate-teknikak zerrendatzea (txartelak, errotuluak, eskaintzak eta abar prestatzea).
- Bezeroari arreta emateko teknikak aztertzea.
- Bilgarri eta pakete erakargarriak eta funtzionalak egiteko beharrezko materialak, tresneria eta teknikak identifikatzea.
- Produktua denbora eta modu egokian ematea bezeroari.

#### **Ontziratze eta enbalatzeko ontziak eta materialak.**

- Ontzia: materialak, formatuak, itxiturak, araudia.
- Enbalajea: funtzioa, materialak, araudia.
- Etiketak: araudia, informazioa, motak, kodeak.

#### **Ontziratze eragiketak.**

- Ontziak manipulatzeko eta prestatzea.
- Betetzeko prozedurak.
- Ixteko sistemak.
- Ontziratze makineria: motak, funtzionamendua, prestatzea eta erregulazioa.
- Etiketatzea: etiketak jartzeko eta finkatzeko teknika.

#### **Enbalatzeko eragiketak.**

- Paketeak osatzeko teknikak.
- Multzoan biltzeko metodoak.
- Enbalatzeko tresneriak: motak, funtzionamendua, prestatzea eta erregulazioa. Errotulatzeko teknikak.

#### **Erakusleihoak prestatzeko eragiketak.**

- Salmenta-teknikak.
- Bezeroei arreta emateko teknikak.
- Erakusleihoen edo erakustokien dekorazioa.
- Informazio eta prezioen txartelen errotulazioa egitea.
- Bilgarriak prestatzeko teknikak.
- Produktuak bezeroaren aurrean paketatzea.

Eduki horiek irakatsi ondoren, eduki horiek menderatzen dituenak gai izan beharko du moduluarekin lotzen diren konpetentzia-ataletan deskribatutako lanbide-jarduna gauzatzeko, betiere deskribatutako produkzio-eta informazio-bitartekoak erabiliz, eta hori guztia ohiko lanbide-testuinguruetan eta -egoeretan.

### **Prestakuntza-testuinguruaren oinarritzko eskakizunak**

#### **1. Espazioak eta instalazioak**

Balio anitzeko gela, gutxienez 2 m<sup>2</sup> ikasle bakoitzeko.

Pastelgintzako eta gozogintzako lantegia, 75 m<sup>2</sup>-koa.

#### **2. Ekipamendua**

Ontziratzekeo lerroak, poltsaratzeko gailuak, zigilagailuak, soldagailuak, prezintagailuak, markagailuak, multzokagailuak, kutxaratzeko gailuak, azpilaratzeko gailuak, barneragailuak, paletetan jartzeko gailuak, errotuluak jartzeko gailuak.

#### **3. Hezitzailearen lanbide-profila**

- a) Honako ahalmen hauekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea: pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea. Modu hauetakoren batekin frogatuko da:
  - Lanbide-alor honekin lotzen den goi-mailako teknikariaren prestakuntza akademikoa izatea, edo goragoko mailakoa.
  - Lanbide-modulu honekin lotzen diren konpetentzien alorrean gutxienez hiru urteko lanbide-esperientzia izatea.
- b) Administrazio eskudunek ezartzen dutenaren arabera egiaztatutako konpetentzia pedagogikoa izatea.

### **8. prestakuntza-modulua: LANTOKIKO PRESTAKUNTZA**

#### **Xedeak.**

1. Ikastetxean bertan lortutako profilaren lanbide-konpetentziak eskuratzeko prozesua osatzea.
2. Lanbide-nortasuna eta -heldutasuna eskuratzeko, bizi osoan zehar ikasten jarraitzeko motibazioa emango dutenak, baita kualifikazio-beharren aldatetara egokitzeko motibazioa ere.
3. Enpresetako produkzioarekin, merkaturatzearekin, kudeaketa ekonomikoarekin eta harreman soziolaboralen sistemarekin lotzen diren ezagupenak osatzea, lan-munduratzeko errazteko.
4. Ikasleak ikastetxean lortutako profesionaltasunaren alderdi garrantzitsuenak ebaluatzea, eta lan-egoera errealek eskatzen dituztelako egiaztatu ezin diren laneko alderdiak egiaztatzea.

#### **Egin beharreko oinarritzko jarduerak**

- Hornitutako generoari gaineratu ohi zaizkion etiketak eta dokumentazioa egiaztatzea.
- Araudi higieniko-sanitarioaren arabera maneiatzea, bai biltegitratzera edo berehala kontsumitzera zuzenduko diren generoak berak.
- Generoak biltegitratzeko oinarritzko eragiketak egitea, eta ezarritako produktuaren nolokotasunen, lekuaren, dimentsioen, tresneriaren eta sistemaren arabera antolatzea generoak, araudi higieniko-sanitarioa zorrotzasunez aplikatuz.
- Generoen balizko narriadurak edo galerak hautematea, eta horiek kentzeko eragiketak egitea eta dagokionari jakinaraztea.
- Generoen barne-hornikuntzako eragiketak egitea, fitxa teknikoaren edo prozedura alternatiboaren arabera, eta aurreikusitako dokumentuak edo baleak formalizatzea.
- Pastelgintzako produktu gordinek, erdi-elaboratuek eta elaborazioek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarriak egitea, hautatutako metodoaren edo tresneriaren arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.
- Pastelgintzako produktu gordinek, erdi-elaboratuek eta elaborazioek behar dituzten eragiketak egitea, hautatutako metodoaren edo tresneriaren arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.
- Arau higieniko-sanitarioak, laneko segurtasunekoak eta elikagaien manipulaziokoak betetzea.
- Pastelgintzako eta gozogintzako produktueterako eta antzeko produktueterako aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak egiteko beharrezko lanabesak, erremintak eta tresneriak hautatzea.

- Tratamendu termikoa (laberatzea, frijitzea eta abar) behar duten produktuen kasuan, tratamendu termikoa egiteko tresneria baldintza egokietan prestatzea eta maneiatzea.
- Oreak, pastak eta beste oinarrizko elaborazio batzuk kontserbatzeko metodoak aplikatzea, eta kontserbatzeko lekuak esleitzea, betiere dagokien xedea eta kontsumoa, elaborazioen beraien izaeraren ondoriozko ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan izanik.
- Elaborazio bakoitzeko tenperatura, jariakortasun, egoste, muntatze edo trinkotasuneko puntu egokia zehaztea.
- Elaborazio bakoitzerako hozte- eta kontserbazio-baldintza egokiak aplikatzea.
- Beharrezko materialen eta produktuen kantitateak kalkulatzeko.
- Makinak maneiatzea, eta, horretarako, horien funtzionamendu zuzena gainbegiratzea eta ontziratze-parametroak finkatutako marjinen barruan mantentzea.
- Makinak maneiatzean berariazko segurtasun-neurriak aplikatzea.
- Erakustokiak edo erakusleihoak bezeroarentzako modu erakargarrian prestatzea, produktu bakoitzaren kontserbazio-baldintzak kontuan izanik.
- Bezeroen eskariari zorrotasunez eta zuzen erantzutea.
- Pakete eta bilgarri erakargarriak prestatzea, baina bezeroak garraiatzen dituenean produktuaren integritatea ziurtatuko dutenak.
- Enpresaren barne-arauak eta prozedurak errespetatzea.
- Lan-arloa behar bezalako ordena eta garbitasunez mantentzea.
- Talde-lanean parte hartzea eta laguntzea.
- Gainerakoekiko adeitasuna, zintzotasuna eta jarrera lagunkoia eta sentikorra erakustea.
- Une oro pertsona egokiekin eraginkortasunez komunikatzea, antolakundeak ezarritako bideak errespetatuz.

## 9. prestakuntza-modulua: **ORIENTAZIOA ETA TUTORETZA**

### **Xedeak.**

Prestakuntza-modulu honetako edukiak eta jarduerak ikasi eta gainditu ondoren, ikasleak honako jokaera eta portaera hau izango du:

1. Bat etorriko da ezarritako profilaren ondoriozko lanbide-aukerarekin, eta bokazio bihurtuko du aukera eta erabaki hori.
2. Lanean eta gizarte-mailan aurrera egiteko gogoia erakutsiko du, eta aurrerapen horren ondoriozko aukerak, laguntzak, ibilbideak eta emaitzak identifikatuko ditu.
3. Helburuei eta proiektuei aurre egiteko bere gaitasunek, konpetentziek eta egoera pertsonalak duten ahalmena identifikatuko du; erabakiak hartuko ditu, eta zailtasunak eta arazoak ebartziko ditu, betiere gizarte- eta lanbide-testuinguruekiko koherentziaz.
4. Lan-merkatuan esku hartuko du, lan-munduratzeko aukerak bilatuko ditu, eta bere helburu sozio-pertsonalekin orekatuta erabakiko du bere aurrerapena.

### **Edukiak eta egin beharreko jarduerak**

#### **Lanbide-aukera kokatzea eta ezaugarritzea.**

- Programaren profilarekin lotzen den sektorea deskribatzea:
  - Sektore horretan egiten diren jarduerak identifikatzea.
  - Sektore horretan dauden enpresak identifikatzea.
  - Bezero/erabiltzaile motak identifikatzea.
- Sektoreko lanbide eta lan-kategoriarik ohikoenak identifikatzea.
- Profilarekin lotzen den lanbidearen edo ogibidearen ezaugarri nagusiak deskribatzea:
  - Eskatzen diren lan-ohiturak identifikatzea.
  - Izan behar diren jarrera pertsonalak eta sozialak identifikatzea.
- Prestakuntzaren prestakuntza-ibilbideak deskribatzea, baita etorkizuneko aukerak ere.
- Lan-ibilbiderako interes, gaitasun eta motibazio pertsonalak aztertzea.

#### **Lanean eta bizitza pertsonalean aurrera egiteko beharrak identifikatzea.**

- Erabakiak hartzeko prozesua aztertzea:

- Erabakiak hartzean nola jardun behar den deskribatzea.
- Ekimenez jardutea erabaki bat hartu behar denean.
- Antolamendu-egiturak aztertzea, zergatiak eta funtzioak.
- Lan-taldeen sorrera aztertzea:
  - Lan-talde bat ezaugarritzea.
  - Talde-lana baloratzea.
- Arazoen edo gatazken esanahia eta motak interpretatzea:
  - Gatazka bati aurre egiteko izan beharreko jokabideak identifikatzea.
  - Hainbat motatako gatazkek eta horiei aurre egiteko jokabideak identifikatzea.
  - Gatazka bati aurre egiteko egon daitezkeen irtenbideak identifikatzea, eta, hala badagokio, horren arabera jardutea.
- Lanbide-jardunerako ohitura kaltegarriak identifikatzea.

#### **Lan-merkatuko dinamika.**

- Lan-zuzenbidearen oinarriko kontzeptuak deskribatzea.
- Kontratu motak deskribatzea.
- Kontratu aldatzeko, amaitzeko edo eteteko arrazoiak identifikatzea.
- Nominaren deskribapena:
  - Ordainsaria kalkulatzea.
  - Kotizazio-oinarria kalkulatzea.
  - Gaixotasunaren/istripuaren ondoriozko prestazioak kalkulatzea.
  - PFEZ kalkulatzea.
  - Deskontuak kalkulatzea.
- Gizarte-segurantzak, estatuko enplegu-zerbitzu publikoak eta mutualitateek eskaintzen dituzten prestazioak eta babes-ekintzak ezagutzea.
- Hitzarmen batek langileen eta enpresaren eskubideei eta betebeharrei dagokienez dituen funtsezko alderdiak identifikatzea.
- Lana eta bitartekaritza bilatzeko dauden bideak identifikatzea.
- Aurkezpen-gutuna idaztea.
- Curriculum vitae idaztea.

#### **Proiektu eta helburu profesionalak eta pertsonalak.**

- Norberaren nahiak eta helburuak identifikatzea.
- Ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak aztertzea.
- Epe ertainerako/luzerako plangintza egitea.
- Erdietsitako lorpenak identifikatzea.
- Lanaren bilakaera aztertzea, helburuei dagokienez.
- Proposatutako helburuetatik urruntzen gaituzten edo horietara hurbiltzen gaituzten lan-egoerak edo egoera pertsonalak identifikatzea.
- Lana garapen pertsonalaren berezko zatia dela jakitea.
- Garapen pertsonalerako eta emozionalerako aisialdi-beharrak eta familiako bizitza eta lana bateratzeko beharrak identifikatzea.
- Nork bere interesak eta nahiak ezagutzea, bizitza afektiboari, familiari eta zaletasunei dagokienez.

#### **Gatazkek.**

- Definizioa, ezaugarriak eta motak.
- Konpontzeko edo desagerrarazteko metodoak.
- Lan-ingurune komunkazioa.

#### **Ohiturak eta jarrerak.**

- Zer diren.
- Zer eragina duten lanbide-garapenean.
- Lanaren balioa.
- Lanarekiko jarrera.
- Ohitura eta jarrera positiboak, lanari eusteko.
- Jokabideak. Zer diren eta nola landu behar diren.
- Laneko motibazioa.

**Oinarrizko lan-legeria eta lan-kontratuak.**

- Lan-harremanen motak eta oinarrizko kontratuak.
- Kontratuak osatzen duten funtsezko elementuak: lanaldia, ordutegia, iraupena, probaldia, ordainsaria eta oporrak.
- Langileen eta enpresaburuaren eskubideak eta betebeharrak.
- Hitzarmen kolektiboak: helburuak eta funtzioak.

**Gizarte Segurantzza.**

- Enpresen eta langileen betebeharrak.
- Jasotzen dituen prestazioak.

**Nomina.**

- Definizioa eta atalak.
- Sortzapenak, kenkariak eta kotizazio-oinarriak.

**Langileen parte-hartzea enpresan.**

- Sindikatu-agentek.
- Negoziazio kolektiboa.
- Enpresa-elkarteak.

**Lana bilatzea.**

- Lan-merkatua.
- Autorientazioa.
- Lana modu aktiboan bilatzeko metodoak.
- Curriculumak: motak.
- Enplegu-eskaintza publikoak.

**Proiektu eta helburu pertsonalak.**

- Zer diren eta nola landu behar diren.
- Oinarrizko psikologia.
- Bizitza-proiektu pertsonala.
- Aisialdia.
- Bizimoduak eta gizarte-harremanak.
- Nork bere burua ebaluatzeko teknikak.

**Laneko segurtasuna eta osasuna: oinarrizko kontzeptuak.**

- Lana eta osasuna: lan-arriskuak, arrisku-faktoreak.
- Lanaren ondoriozko kalteak. Lan-istripuak eta laneko gaixotasunak. Lanaren ondoriozko beste patologia batzuk.
- Laneko arriskuen prebentzioaren arloko oinarrizko arau-esparrua. Arlo horretako oinarrizko eskubideak eta betebeharrak.

**Arrisku orokorrak eta prebentzioa.**

- Segurtasun-baldintzekin lotzen diren arriskuak.
- Laneko ingurumenarekin lotzen diren arriskuak.
- Lan-karga, nekea eta lanarekiko asegabetasuna.
- Arriskuak kontrolatzeko oinarrizko sistemak. Babes kolektiboa eta norbanakoa.
- Larrialdi- eta ebakuazio-planak.
- Langileen osasuna kontrolatzea.

**Prestakuntza-testuinguruaren oinarrizko eskakizunak****1. Espazioak eta instalazioak**

Balio anitzeko gela, gutxienez 2 m<sup>2</sup> ikasle bakoitzeko.

**2. Hezitzailearen lanbide-profila**

- a) Orientazioarekin eta tutoretzarekin lotzen diren ezagutzak eta teknikak menderatzea. Honako modu hauetakoren batekin frogatuko da:
- Lanbide-alor honekin lotzen den diplomatuaren prestakuntza akademikoa, gutxienez, edo goragoko mailakoa.
  - Lanbide-modulu honekin lotzen diren kompetentzien alorrean gutxienez 5 urteko lanbide-esperientzia izatea.
- b) Ezartzen denaren arabera egiaztatutako kompetentzia pedagogikoa izatea.

## II. ERANSKINA

1. Honako hauek izango dira lehen mailako berriazko moduluen ordu kopuruak:

Berriazko prestakuntza-modulua	Gutxieneko orduak asteko	Erreferentziako orduak asteko
Pastelgintzako hornikuntza eta kontserbazioa	3	4
Pastelgintzako aurreelaborazioa, elaborazioa eta aurkezpena	5	6
Okintzako eta opilgintzako lantegi bateko segurtasuna eta higiena	2	2
Ostalaritzako segurtasuna, higiena eta ingurumen babesa	2	2
Okintzako eta opilgintzako oinarriko elaborazioak	3	4
Ikastetxeak izendatzeko	3	

- Lehen mailan, nahitaez irakatsi beharko dira honako berriazko prestakuntza-modulu oso hauek:
  - Pastelgintzako hornikuntza eta kontserbazioa.
  - Pastelgintzako aurreelaborazioa, elaborazioa eta aurkezpena.
- Lehen mailan, berriazko prestakuntza-moduluak inola ere ez dira izango asteko 18 ordutik gorakoak.

2. Honako hauek izango dira bigarren mailako berriazko moduluen ordu kopuruak:

Berriazko prestakuntza-modulua	Gutxieneko orduak asteko	Erreferentziako orduak asteko
Okintzako eta opilgintzako oinarriko elaborazioak	6	7
Pastelgintzarako eta gozogintzarako oinarriko elaborazioak	3	5
Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea	3	3
Ikastetxeak izendatzeko	3	

- Bigarren maila honek 24 asteko iraupena izango du ikastetxean. Gainerako asteak Lantokiko Prestakuntza modulurako erabiliko dira. Lantokiko Prestakuntzak guztira eta nahitaez 330 orduko iraupena izango du.
  - Bigarren mailan, berriazko prestakuntza-moduluak inola ere ez dira izango asteko 15 ordutik gorakoak.
3. Orientazioa eta tutoretza moduluak maila bakoitzean asteko bi orduko iraupena izango du nahitaez.