

**OINARRIZKO
CURRICULUM DISEINUA
PASTELGINTZA ETA
OKINGINTZAKO**

TEKNIKARIA

AURKIBIDEA

1. Tituluaren identifikazioa.....	4
1.1. Izena.....	4
1.2. Maila.....	4
1.3. Heziketa-zikloaren iraupena.....	4
2. Erreferentea (lanbide-perfila).....	4
2.1. Gaitasun orokorra.....	4
2.1.1. Lanbide-gaitasunak.....	4
2.1.2. Erantzukizuna eta autonomia.....	4
2.2. Lanbide-burutzapenak eta lanbide-portaerak.....	5
2.3. Produkzio-prozesuko kokapena.....	6
3. Irakaskuntzak.....	7
3.1. Heziketa-zikloaren helburu orokorrak.....	8
3.2. Lanbide-moduluak.....	8
1.Lanbide-modulua: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak.....	8
2.Lanbide-modulua: Pastelgintzako dekoratuen eta zerbitzuen Muntaien diseinua.....	13
3.Lanbide-modulua: Pastelgintzarako, okintzarako eta elikagaien Kontserbaziorako teknikak.....	15
4.Lanbide-modulua: Okintza eta pastelgintza gazia.....	20
5.Lanbide-modulua: Pastelegintzako eta gozogintzako produktuak.....	26
6.Lanbide-modulua: Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea Enpresa txikietan.....	29
7.Lanbide-modulua: Lan-prestakuntza eta-orientabidea.....	33
8.Lanbide-modulua: Kalitatea eta etengabeko hobekuntza.....	37
9.Lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza.....	38
3.3. Heziketa-zikloaren sekuentziarioa eta denboralizazioa.....	
3.3.1. Iraupenak.....	
3.3.2. Sekuentziarioa.....	
4. Irakasleak.....	
4.1. “Pastelgintza eta okintza” heziketa-zikloko lanbide-moduluetan irakaskuntza-atribuzioa duten irakasleen espezialitateak.....	
4.2. Titulazioen baliokidetasunak irakaskuntzan aritzeko.....	
5. Irakaskuntzak emateko gutxieneko baldintzak.....	
5.1. Espazioak.....	
6. Konbalidazioak eta korrespondentziak.....	

- 6.1. Lanerako Lanbide Heziketarekin konbalida daitezkeen lanbide-moduluak.....
- 6.2. Lan-praktikarekin korrespondentzia izan dezaketen lanbide-moduluak.

1. Tituluaren identifikazioa

- 1.1. Izena: “Pastelgintza eta okintza”.
- 1.2. Maila: Erdi-mailako Berariazko Lanbide Heziketa.
- 1.3. Iraupena: 1.400 ordu.

2. Erreferentea (lanbide-perfila)

2.1. Gaitasun orokorra

- Pastelgintzako, okintzako eta gozogintzako produktu-mota guztiak elaboratzeko, mantentzeko eta aurkezteko eragiketa guztiak egitea eta erakustokiak, erakusleihoak eta “buffet-motako” zerbitzuak antolatzea produktu horiekin, ezarritako kalitatea eta helburu ekonomikoak lortuz eta uneoro segurtasun eta higienari buruzko araudia eta praktikak aplikatuz.

2.1.1. Lanbide-gaitasunak

- Edozein establezimendutan, jatetxe-arloko eremu edo departamentutan, gozodendatan, izozki-dendatan edo nekazaritzako elikagaien industriatan pastelgintza, gozogintza eta okintzako produktu oro eta edari ez alkoholiko oro elaboratzea, zirkunstantzia desberdinetara egokituz.
- Norberaren ikerketatik abiatuta eta norberaren ekimena, sormena eta inprobisatzeko ahalmena garatuta, pastelgintza, gozogintza eta okintzako produktuak elaboratzea.
- Erakustokiak, erakusleihoak eta “buffet” moduko zerbitzuak pastelgintza eta gozogintzako produktuekin muntatu eta apaintzea.
- Produktuak bezeroaren aurrean elaboratzen direnean edo zerbitzatzeko jardueretan laguntzen denean, zerbitzua dotoretasun eta doitasunez burutzea.
- Pastelgintza, gozogintza eta okintzako produktuen eskaintza gastronomikoak planifikatu eta lantzea, bezeroen iguripenak eta establezimendu, eremu edo departamentuaren helburu ekonomikoak bete ahal izateko moduan.
- Elikagai eta edarien hornikuntza eta kontsumoen kontrola doitasun, ordena eta zintzotasunez eta errentagarritasun ekonomikoari begira egitea.
- Instalazio, ekipo eta jeneroak segurtasun eta higienarik handieneko baldintzetan mantendu, egokitu eta erabiltzea, erantzukizunaren zentzu handia erakutsiz.
- Oro har, pastelgintza eta okintzako teknikariak arreta, txukuntasun eta trebetasun handienarekin bete behar ditu bere funtzio guztiak, zentzu artistikoa erabat garatuz. Halaber, sektorerako indarrean dagoen segurtasun- eta higiene- eta osasun-arauak errespetatu beharko ditu beti.
- Inplikaturiko dagoeneko prozesuaren faseen ikuspegi oso eta koordinatua izatea.
- Pastelgintza eta okintzaren barruko lanpostu desberdinetara eta lanbideari lotutako tekniketan izandako aldaketen ondorioz sortutako lan-egoera berrietara moldatzea.
- Dagokion talde funtzionaleko kideekin etengabe harremanetan egotea, taldeari esleitutako helburuak lortzen lagunduta, besteen lana errespetatuta, taldeko zereginen antolamenduan eta garapenean aktiboki parte hartuta eta sortzen diren zailtasunak gainditzen lagunduta, lankideen eta menpekoen ideiekiko tolerantziatzeko jarrera azalduz.
- Lanbideari dagozkion tekniken esparruan eta ezarritako metodoekin, eduki politekniko eta/edo polifuntzionalako ekintza-multzo bat burutzea modu autonomo batean.

2.1.2. Erantzukizuna eta autonomia

Pastelgintza eta okintzako teknikariak establezimendu ertain eta handietan jardungo du normalean, nagusirik hurrenaren menpe. Dena den, askotan prestakuntza handiagoko pastelgile eta/edo okina izango da (bai eta bere establezimenduaren jabea ere). Hori dela-eta, teknikari honek autoenplegurako eta enpresa-ekimenerako gaitasunak ere eduki beharko ditu.

Teknikari hau autonomoa da ondoko jardueretan:

- Pastelgintza, gozogintza eta okintzarekin zerikusia duten elikagai-mota ororen manipulazioa, biltegitzea eta kontserbazioa.
- Pastelgintza, gozogintza eta okintzako produktu-mota ororen eta edari ez alkoholiko ororen elaborazioa.
- Erakustoki, erakusleiho eta “buffet” moduko zerbitzu sinpleen muntaia eta dekorazioa.
- Laneko ekipo eta tresnen garbiketa.
- Pastelgintza eta gozogintzako produktuen eskaintza gastronomikoen idazkuntza goragoko agintari teknikorik gabeko edo norberaren jabetzako establezimendu txikietan.

2.2. Lanbide-burutzapenak eta lanbide-portaerak

Ondokoak dira profesionalak burutu eta/edo azaldu behar dituen burutzapen eta portaera esanguratsuenak:

1. Pastelgintza eta gozogintzako produktuen eskaintza prestatzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.

- Pastelgintzako eta gozogintzako produktuen eskaintza prestatzea, bezeroentzat erakargarria, orekatua edo egokia izateko moduan.
- Lehengaien kalitate-maila finkatzea, eskaintako produktua eskariari egokitzeko moduan eta produktu horrek establezimenduaren helburu ekonomikoak betetzeko moduan.
- Produktzioaren eskakizunak betetzeko beharrezkoak diren salgaiak eskatzea.
- Eskatutako artikulua jasotzea eta erosketa-eskaera eta kalitate-estandarra betetzen duten egiaztatzea.
- Jasotako salgaiak biltegitzea, erabili arte egoera onean egoteko moduan.
- Kontsumoak ezarritako arauen arabera kontrolatzea, erabilitako lehengaien eta produktuen kostuak finkatu ahal izateko moduan.

2. Pastelgintzako produktueterako dekorazioak diseinatzea eta erakustokiak, erakusleihoak eta “buffet” moduko zerbitzuak muntatzea.

- Pastelgintzako produktueterako dekorazioak diseinatzea, kontsumorako erakargarriak izateko moduan.
- Pastelgintzako produktueterako erakustokiak eta erakusleihoak muntatzea, produktuen antolaera bezero potentzialentzat orekatua eta erakargarria izateko moduan.
- “buffet” moduko zerbitzuak eta dastatze-barrak muntatzea, produktuen antolaera bezeroen iguripenekiko orekatua eta erakargarria izateko moduan.

3. Oinarrizko elaborazioak eta edari ez alkoholikoak prestatzea eta pastelgintza eta okintzako prestakin oro kontserbatzea.

- Oinarrizko tekniken arabera xarabeak, konfiturak eta jelatinak elaboratzea, kontsumitzeko edo aurrerago pastelgintzako plater eta produktu batzuk prestatzeko egokiak izateko moduan.
- Oinarrizko tekniken arabera pastelgintzako ore-mota oro elaboratzea, kontsumitzeko edo aurrerago pastelgintzako plater eta produktu batzuk prestatzeko egokiak izateko moduan.
- Oinarrizko tekniken arabera pasta gozo oro elaboratzea, kontsumitzeko edo aurrerago pastelgintzako plater eta produktu batzuk prestatzeko egokiak izateko moduan.
- Oinarrizko tekniken arabera krema eta betegarri gozo oro elaboratzea, kontsumitzeko edo aurrerago pastelgintzako plater eta produktu batzuk prestatzeko egokiak izateko moduan.
- Kafea, txokolata, izotz-edariak, irabiakiak, zukuak, infusioak eta bezeroari zerbitzatzeko edo aurrerago sukaldaritzako hainbat elaborazio prestatzeko egokiak diren bestelako edari ez alkoholikoak prestatzea eta, hala badagokio, aurkeztea.

- Kontsumorako edo merkataritza-banaketarako egokiak diren pastelgintza eta gozogintzako jenero eta elaborazioak kontserbatu eta/edo ontziratzea.

4. Ogiak eta pastelgintza gaziko produktuak elaboratu eta aurkeztea.

- Oinarrizko teknika eta arauen arabera hainbat ogi-aldaera elaboratu eta aurkeztea, kontsumitzeko egokiak izateko moduan.
- Oinarrizko tekniken arabera betegarri gaziak elaboratzea, aurrerago pastelgintza gaziko produktuetan erabiltzeko egokiak izateko moduan.
- Oinarrizko teknika eta arauen arabera pastelgintza gaziko produktuak elaboratu eta aurkeztea, kontsumitzeko egokiak izateko moduan.

5. Oinarrizko elaborazioetatik abiatuta pastelgintza eta gozogintzako produktuak prestatu eta aurkeztea.

- Pastelgintza eta gozogintzako produktu-mota oro (tartak, pastelak, izozkiak, sukaldeko postreak, mazapanak, turroiak, bonboiak, konfiteak eta abar) prestatu eta aurkeztea produktuaren definizioaren eta/edo oinarrizko elaborazio-arauen arabera.
- Bezeroentzat erakargarriak diren eta establezimenduaren helburu ekonomikoetara egokitzen diren norberak sortutako pastelgintza eta gozogintzako produktuak prestatu eta aurkeztea.

6. Enpresa txiki edo lantegi batean administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea egitea.

- Enpresa edo lantegi txiki bat ezartzeko aukera ebaluatzea bere jarduera, negozio-bolumena eta helburuak kontuan hartuta.
- Enpresa txiki baten tamaina, jarduera eta helburuen arabera, kontratazio-formarik egokienak finkatzea.
- Enpresa txiki bat eratzeko beharrezkoa den dokumentazioa eta bere jarduera ekonomikoaren garapenean sortutakoa landu, kudeatu eta antolatzea.
- Baliabide edo harreman egokien bidez eta merkataritza-jardueraren arabera, produktu edo zerbitzuen salmenta sustatzea.
- Hornitzaile eta bezeroekin negoziatzea, merkataritza-eragiketetan baldintzarik abantailatsuenak bilatuz.
- Bezero erreal edo potentzialekin harreman onak sortu, garatu eta mantentzea.
- Enpresa baten legezko betebeharretatik eratorritako ekintzak garaiz eta taxuz identifikatzea.

2.3. Produkzio-prozesuko kokapena

- Lanbide- eta lan-ingurunea

Lanbide-irudi honek, nagusiki, elikagaien eta edari ez alkoholikoen elaborazioaren eremuan burutuko du bere jarduera, “Ostalaritza eta jatetxe-arloa” eta “Artisau-pastelgintza” sektorearen barruan. Dena den, nekazaritzako elikagaien industriaren eta elikagai eta edarien merkataritza-establezimenduen sektorean ere sartu ahal izango da.

Bere jarduera ondoko azpisektoreetan garatu ahal izango du nagusiki:

- Merkataritzako jatetxe-arloa:
 - Tradizionala: mahai-zerbitzuko arau klasikoak jarraitzen dituzten eta, horrez gain, jaso aurretik inolako manipulaziorik jasaten ez duten produktu freskoak erabiltzen dituzten jatetxeak barne hartzen ditu. Adibidez: luxuzko jatetxeak, merkatuko jatetxeak, sukaldaritza tradizionalekoak, nazioarteko sukaldaritza-estabimenduak eta abar.
 - Ebolutiboa: zerbitzu azkarra eta produktu erdilandu edo bitartekoen eta teknologia berriaren erabilera ditu ezaugarri gisa. Ondoko establezimenduak barne hartzen ditu: “snack” izenekoak, pizzeriak, hanburgesategiak, janari prestatuak eta abar.

- Kolektiboa: enpresa, ikastetxe, ospitale eta garraiabideentzako elikagai- eta edari-zerbitzuan oinarrituta funtsean (“catering” edo otordu-zerbitzuak).
- Gozodendak.
- Okindegi bereziak.
- Janari prestatuetan espezializatutako dendak.
- Elikadura-produktuak biltegiratu eta banatzen dituzten enpresak.
- Nekazaritzako elikagaien industriak.

Oro har, lanbide-irudi honek elikagaiak eta edariak elaboratu eta zerbitzatzeko dituzten establezimendu txiki, ertain eta handietan garatuko du bere jarduerak. Gainera, prestazio horiek eskaintza zabalago baten osagai izan daitezke.

Teknikari hau lan-talde jendetsu batean sartuko da segur aski eta, hori dela-eta, bere lankideekiko lankidetzaren zentzua ere izan beharko du. Lankideekiko etengabeko elkarreraginak barne-komunikazioetako prozesuetan moldatzen jakitea eta giza harremanetarako tekniken oinarritzko menperatze-maila izatea eskatuko dio, teknika horiek bezeroekin izan ditzakeen harremanetan ere aplikatu ahal izango baititu.

Gainera, irudi hau egokia da autoenplegurako. Izan ere, bere gozodenda, pizzeria edo janari azkarreko establezimendua sortzeko aukera izango du.

Lantegi eta sukaldeetan maiz egoten diren lan-baldintza zailek (bero itogarria, ia denbora osoan zutik egin beharreko zereginak, erredurak eta abar) eta pastelgintza eta gozogintzako elaborazio onak lortzeko etengabeko arretaren beharrak, lasai jarduteko eta zirkunstantzia zail horietara egokitzeko beharra ezartzen diote teknikari honi.

- Ingurune funtzionala eta teknologikoa

Lanbide-irudi hau, funtsean, erosketa/kontratazioen, elikagai eta edari ez alkoholikoen elaborazioaren eta kontsumoen kontrolaren funtzio/azpifuntzioetan kokatzen da.

Tekniketan eta ezagutza teknologikoetan ondokoak barne hartzen dira:

- Pastelgintza eta gozogintzako produktuen eskaintza prestatzea.
- Kontsumoen hornikuntza eta kontrola egitea.
- Jatetxeen eta pastelgintzaren berezko ekipoak erabilia, elikagai eta edariak manipulatu eta transformatzea.
- Lehengaiak, ekipoak eta makineria ezagutzea.
- Hala badagokio, bezeroari arreta eskaintzea.
- Lanbideak, ereduak lanposturik garrantzitsuenak

Lanbide-orientazioko helburua izanik, ondoren, tituluaren perfilean definitutako lanbide-gaitasuna eskuratu ondoren bete daitezkeen lanbideak eta lanpostuak aipatzen dira:

- Edozein establezimendu- eta/edo ostatu-motatako pastelgilea.
- Partida-burua.
- Ekonomatu edo biltegiko departamentu bateko enplegatua.
- Lantegiko maisua.

3. Irakaskuntzak

3.1. Heziketa-zikloaren helburu orokorrak

- I. Eskaintza gastronomikoak –oro har– eta pastelgintza eta okintzako produktuen eskaintzak –bereziki– prestatzerakoan eragina duten aldagai desberdinak interpretatu eta erabiltzea kalitate-ezaugarriak, oreka dietetikoak, askotariko konposaketak eta ezarritako helburu ekonomikoak lortzeko.
- II. Pastelgintza, gozogintza eta okintzako elaborazioen produkzio-prozesuak eta, hala badagokio, zerbitzu-prozesuak aztertu eta prest jartzea, terminologia, sinbologia, informazio teknikoa, prozedurak eta metodoak interpretatuz eta oinarritzko fase eta prozesuekin erlazionatuz beharrezkoa den kalitate- eta errendimendu-maila lortzeko.
- III. Pastelgintza eta okintzako elaborazioak eta hauen akabera eta dekorazioa egiteko beharrezkoak diren lanak aztertu eta burutzea, sukaldaritzako –oro har– eta okintza eta pastelgintzako –bereziki– ekipoak, makineria eta tresnak identifikatuz, behar bezala erabiliz eta egoera onean utziz.
- IV. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako salgai eta elaborazioen hornikuntza eta kontserbazio zuzena egiteko beharrezkoak diren lanak interpretatu, aztertu eta burutzea.
- V. Pastelgintza eta okintzaren berezko lehengaiak izanik, hauen propietate nutritibo eta merkataritzakoak identifikatu eta interpretatzea, ezaugarriak elaborazio-aukerekin erlazionatzea eta, elaborazio edo produktuaren arabera, beharrezkoak diren kantitateak kalkulatzeko.
- VI. “Buffet” moduko zerbitzuak, dastatze-barrak, “self-service” edo antzekoak muntatu eta aurkezteko beharrezkoak diren lanak interpretatu, aztertu eta burutzea.
- VII. Lanbide-jardueran aplikatutako erabiltzaile-mailako informatika, produkzioko eta ekonomatu-soto edo biltegiko departamentuen informazio-, komunikazio eta kudeaketa-bide gisa erabiltzea.
- VIII. Uneoro segurtasun- eta higiene-arauak aplikatzea eta elikagaiek eragiten dituzten toxiinfekzioen arriskuei aurre egitea.
- IX. Ostalaritzako azpisektoreko eta okintza eta pastelgintzako industrietako lanbide-jarduerak arautzen eta baldintzatzen dituen esparru legal, ekonomiko eta antolamenduzkoa ulertzea, lan-harremanetatik sortutako eskubide eta betebeharrak identifikatuz eta ezarritako prozedurekin jarraitzeko eta berorietan sor daitezkeen arazoetan eraginkortasunez jokatzeko gaitasuna eskuratuz.
- X. Ahozko, idatzizko eta keinu bidezko komunikazio eraginkorra ezartzea informazio zuzena transmititzeko eta jasotzeko eta gatazka-egoerak konpontzeko, lanaren esparruko harremanetan nahiz bezero potentzialekin gara daitezkeenetan.
- XI. Lanbideari lotuta egongo diren eta ostalaritza eta turismoaren sektorearen eta okintza eta pastelgintzako industrien ezagutza eta eboluzioa ahalbidetuko duten informazio- eta prestakuntza-iturriak erabili eta bilatzea sortzen diren aldaketa teknologiko eta antolamenduzkoetara egokitzearen.
- XII. Eremu edo sektore honetan garatu beharreko prozesuei irtenbideak ematen laguntzea eta zeregin horretan parte hartzea ingurumenerako eragin negatiboak txikiagotzearen, eta prozesuen kalitatearen etengabeko hobekuntzan parte hartzea bere lan-jardunaren bidez.

3.2. Lanbide-moduluak

1. lanbide-modulua. ESKAINTZA GASTRONOMIKOAK ETA HORNIKUNTZA-SISTEMAK

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisauei industrietako azpisektoreak aztertzea, hauek beste enpresa edo esparru batzuekin dituzten harremanak kontuan hartuz.
2. Menu edo kartetako eskaintza gastronomikoak aztertzea eta, era berean, pastelgintzako, gozogintzako, okintzako eta antzeko produktuen eskaintzak aztertzea.
3. Eskaintza gastronomiko zehatzak kontuan hartuz, janari eta edari bereziak prestatzea.
4. Eskaintza gastronomiko zehatzekin lotutako jeneroen kanpo-hornikuntzaren beharrak kalkulatzeko eta eskaera-aginduak idaztea.
5. Janariak eta edariak jasotzea eta gero biltegitatu eta/edo banatzea.

6. Janariak eta edariak biltegitratzeko sistemak aztertzea eta, beharrezkoa denean, zeregin edo eragiketa horiek egitea.
7. Lehengaien kostuak kalkulatzeko eta horiekin lotutako eskaintza gastronomikoek izan ditzaketen prezioak balioztatzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrietako azpisektoreak aztertzean, hauek beste enpresa edo esparru batzuekin dituzten harremanak kontuan hartuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Azpisektorea osatzen duten establezimendu-mota eta jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrietako formula desberdinak deskribatzea, ondorengoak azalduz:
 - Oinarrizko ezaugarriak.
 - Oinarrizko prozesuak eta eskaintzen diren zerbitzuak.
 - Eskaintza gastronomikoen edo elaboratutako produktuen motak.
- Azpisektorearen sailkapenean aplikatu daitezkeen Europako, Estatuak eta Erkidegoko arautegia azaltzeko.
- Bere jardueraren arautegiaren eta/edo ezaugarrien arabera, establezimendu-mota eta jatetxe-arloko eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrietako formula desberdinak sailkatzea.
- Izan daitezkeen bezeroak deskribatzea, espero dutenaren eta dituzten beharren arabera sailkatuz.
- Janarien eta edarien eta okintzako eta pastelgintzako artisau-industrien establezimenduetako edo produkzio- eta/edo zerbitzu-eremuetako departamentu eta azpidepartamentu funtzional berezienak deskribatzea, euren funtzioak eta departamentuen arteko barne-harremanak azalduz.
- Ostatu turistiko eta ez-turistikoetan, beste enpresa batzuekin edo beste area edo departamentu batzuekin dituzten kanpo-harremanak deskribatzea.
- Produkzio-jardueren eta/edo zerbitzu-jardueren garapenean sortzen diren barneko nahiz kanpoko zirkuituak eta informazio- edo dokumentazio-motak deskribatzea.

2. Menu edo kartetako eskaintza gastronomikoak aztertzean eta, era berean, pastelgintzako, gozogintzako, okintzako eta antzeko produktuen eskaintzak aztertzean ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikagai-taldeak adieraztea, hauen ekarpen nutritiboak azalduz.
- Nutrizioari buruzko oinarrizko erantzunak edo eskaini ohi diren dietak eta hauek betetzen dituzten beharrak azaltzea.
- Eskaintza gastronomikoak deskribatzea, hauek osatzen dituzten elementuak, ezaugarriak eta sukaldaritzako sailkapena adieraziz.
- Eskaintza gastronomikoak ostalaritzako establezimendu desberdinetako jatetxe-arloko formulekin edo pastelgintzako/okintzako industriekin erlazionatzea, indarrean dagoen legeria jarraituz.
- Eskaintza gastronomikoak bezero-motekin erlazionatzea, hauek espero dutenaren arabera.
- Suposizio-egoera praktikoetan, ondo definitutako ezaugarriak dituen establezimendu zehatz batean oinarrituz eta beharrezko datu guztiak eman ondoren:
 - Izan daitezkeen bezeroen eskaerei erantzuneko dieten eskaintza gastronomikoak egiteko kontuan izan beharko diren izaera dietetikoak, ekonomikoak eta barietateari edo gustuari buruzko beharretatik eratorritako aldagaiak identifikatzea eta aztertzea.
 - Menuak, kartak eta bestelako eskaintza gastronomikoak osatzea beren kategoria, zerbitzu-mota eta jasotako aginduen arabera aurkeztuz eta, zailtasunaren arabera, hauek osatzeko eskura ditugun baliabideak eta ekipoak erabiltzea.
 - Osaketa menuen, karten edo modu berean egokituko diren bestelako eskaintza gastronomikoen bidez egiaztatzea.
 - Aukeratutako aldagaien arabera justifikatutako alternatibak proposatzea.

3. Eskaintza gastronomiko zehatzak kontuan hartuz janari eta edari bereziak prestatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jeneroaren fitxa tekniko baten oinarritzko atalak deskribatzea, nola bete behar diren azalduz.
- Suposizio-egoera batean parte hartzen duten lehengaien behar kuantitatiboak eta kualitatiboak ondorioztatzea.
- Erabiliko diren jeneroen kalitate-mailak zehaztea, horretarako, oinarritzko aldagai gisa, eskaintzaren kategoria, zerbitzu-mota, helburu ekonomikoak, hornitzaileak eta, hala dagokionean, pastelgintzako edo okintzako industria-mota kontuan hartuz.
- Erabiliko diren jeneroen espezifikazio teknikorako fitxak egitea, horretarako dauden ofimatikako baliabideak eta ekipoak modu eraginkorrean erabiliz.
- Jeneroen kalitate-maila zehazteko alternatibak justifikatzea urtaroaren, hornikuntzaren edo aldagai ekonomikoen arabera.

4. Eskaintza gastronomiko zehatzekin lotutako jeneroen kanpo-hornikuntzaren beharrak kalkulatzeko eta eskaera-aginduak idaztean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jeneroak eskatzeko agindu esanguratsuen oinarritzko atalak deskribatzea, nola bete behar diren azalduz.
- Departamentuan sortzen diren dokumentazioaren eta eragiketen zirkuituak edo erosketen erabakiak eta beste departamentu batzuekin dauden erlazioak deskribatzea.
- Hartutako erabakiaren eta fitxa teknikoaren arabera, hornikuntzarako eskaerak egiteko dokumentu-baliabideak eta komunikaziorako tresnak identifikatzea.
- Hornikuntzarako eskaerak edo kanpotik nahiz, hala behar duenean, barneko beste departamenturen batetik, zerbait erosteko eskaera-agindua egitea, baliabide egokiak erabiliz eta suposizio-egoera edo eskaintza zehatzen arabera.
- Jeneroen beharra kalkulatzeko eta hornikuntzarako eskaerak gauzatzea, eskura dauden bulegoko baliabideak eta ekipoak modu eraginkorrean erabiltzeko.
- Egindako kantitateen zehaztapena eta eskaera-tresnaren aukeraketa justifikatzeko, suposizio-egoera edo eskaintza zehatzaren arabera.

5. Janariak eta edariak jasotzean eta gero biltegitatu eta/edo banatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako jenero eta produktuak jasotzeko eta kontrolatzeko metodoak deskribatzea, hauen egoera edo izaera eta destinoaren arabera, produktuak jasotzeko eta kontrolatzeko beharrezkoak diren tresnak, baliabideak eta prozesua identifikatuz.
- Sukaldaritzako jenero eta produktuen kalitateari buruzko ezaugarriak identifikatzea, ekarri ohi dituzten etiketak eta dokumentazioa identifikatuz.
- Sukaldaritzako jeneroak eta produktuak jasotzeko eta kontrolatzeko erabiltzen diren oinarritzko ekipoak eta tresnak erabiltzea, ondorengoak azalduz: osagaiak, erabilera eta mantentzea.
- Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko oinarritzko ekipoak eta tresnak erabiltzea, erabilera-arauak eta emandako aginduak kontuan izanik.
- Jasotzeko eta kontrolatzeko eragiketak egitea, eskatutako eta jasotako jeneroen arteko kantitate eta kalitateen desbideratzeak antzemanaz eta informazio hori bideratuz.
- Osasun eta higienari buruzko arautegiarekin bat etorritik, jasotzeko eta kontrolatzeko ekipoak eta biltegitatzeko edo berehala kontsumitzeko jeneroak modu egokian maneiatzea.

6. Janariak eta edariak biltegitatzeko sistemak aztertzean eta, beharrezkoa denean, zeregin edo eragiketa horiek egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Produktzio-unitateetan eta/edo elikagai eta edarien zerbitzukoetan biltegitatzeko oinarritzko tokiak sailkatzea, berorien helburuak, erabilerak eta mantentzea deskribatuz.
- Biltegitatzeko hainbat sistema deskribatzea, ekipamenduaren esparruko beharrak, antolaketa-irizpideak, abantaila konparatiboak eta dagokion dokumentazioa adieraziz.
- Biltegiaren kontrolerako beharrezkoak diren dokumentazioa eta/edo liburuak deskribatzea.
- Elikagaiak eta edariak biltegitatzeko beharrak identifikatzea berorien izaeraren eta motaren arabera.
- Elikagaiak eta edariak biltegitatzeko beharrak eta kontserbazio egokia lortzeko tokiak erlazionatzea.

- Elikagaiak eta edariak tokiaren, neurriaren, ekipamenduaren eta ezarritako sistemaren arabera antolatzea, higienerari eta osasunari buruzko arautegia eta iraungitze-datak zorrotzasunez aplikatuz.
- Elikagaien eta edarien entregak egitea, ezarritako irizpideen eta beharrezko dokumentazioaren arabera.
- Biltegitratzeko garaian jeneroen narriadurak edo galerak detektatzea, jenero horiek kenduz eta establezimendu-mota desberdinetan informatu beharko diren departamentuak adieraziz.
- Departamentuko eragiketa konplexuetan eta urtaroko eragiketetan (inbentarioa adibidez) zeregin batzuk pertsona batzuei ematea justifikatzea, emaitzaren koordinazioa eta oreka baloratuz.
- Produktuak suntsitzeari irtenbideren bat bilatzea, ingurumena zaintzeko asmoz.

7. Lehengaien kostuak kalkulatzeko eta horiekin lotutako eskaintza gastronomikoek izan ditzaketen prezioak balioztatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eskaintza gastronomikoetarako kostu-fitxen oinarritzko atalak deskribatzea, nola bete behar diren azalduz.
- Prezioen aurrekontuak eta zehaztapenak egiteko metodoak deskribatzea lehengaien kostuen arabera.
- Lehengaien kostuak kalkulatzeko beharrezkoak diren baliabide dokumentalak eta tresnak identifikatzea, nola bete eta erabili behar diren azalduz.
- Lan egiteko eskura dauden bulegoko oinarritzko baliabideak eta ekipoak modu eraginkorrean erabiltzea.
- Dokumentazioa betetzea eta lehengaien kostuak lortzea finkatutako suposizio batean.
- Eskaintza gastronomikoaren prezioak finkatzea, ezarritako irizpideen arabera eta emandako suposizio-egoera batean.
- Finkatutako prezioaren alternatibak justifikatzea bezero-motaren arabera eta ostalaritzako establezimenduen nahiz garrantzitsuak izan daitezkeen bestelako oinarritzko helburuen arabera.
- Analisirako eta kalkulatuak egiteko prozedurak zorrotzasunez aplikatzea, egin beharreko egiaztapenak eginez.

c) Edukiak

I. multzoa: ESKAINTZA GASTRONOMIKOEN KARAKTERIZAZIOA ETA ZEHAZTAPENA

Prozedurazkoak:

- Eskaintza gastronomikoen karakterizazioa eta zehaztapena:
 - Beharrezkoak diren ondorengo aldagai dietetikoak, ekonomikoak, kategoriari buruzkoak eta abarren identifikazioa, egon daitezkeen bezeroen eskaerei erantzungo dieten eskaintza gastronomikoak egiteko.
 - Eskaintza gastronomikoen eta jatetxe-arloko formulen arteko erlazioak lortzea.
 - Eskaintza gastronomikoen eta izan daitezkeen bezeroen arteko erlazioak lortzea, azken horien oinarritzko eskaeren arabera.
 - Hartutako erabakiaren justifikazioa aztertutako aldagaien bidez.
 - Menuak, kartak edo bestelako eskaintza gastronomikoak egitea.
 - Alternatiben proposamena, aztertutako aldagaien arabera justifikatuz.
- Kostuak kalkulatzeko eta prezioak ezartzea:
 - Kostuak kalkulatzeko beharrezkoak diren baliabide dokumentalen eta tresnen identifikazioa.
 - Kostuak kalkulatzeko eta aurrekontuak egiteko baliabideen eta tresnen erabilera.
 - Eskaintza gastronomikoen aurrekontuak egiteko beharrezkoak diren kostuen dokumentuak edo fitxak betetzea.
 - Prezioak zehazteko sistemen aplikazioa.
 - Prezioaren aldaketen justifikazioa aztertutako aldagaien arabera.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jatetxe-arloko enpresak: alderdi ekonomikoak. Funtzioak. Establezimendu-motak eta jatetxe-arloko formulak. Antolamenduari eta funtzionamenduari buruzko egitura. Barne-harremanak.
- Jatetxe-arloko kalitatea: zerbitzuaren kalitatea zehazten duten alderdiak.

- Okintzako eta pastelgintzako artisaui-industria: alderdi ekonomikoak. Establezimendu-motak. Produktuen oinarrizko eskaintza. Antolamenduari eta funtzionamenduari buruzko egitura.
- Europako, Estatuko eta Erkidegoko jatetxe-arloko establezimenduei buruzko arautegia. Oinarrizko sailkapenak.
- Jatetxe-arloko bezeroen azterketa: motak. Beharrak eta itxaropenak.
- Eskaintza gastronomikoak: kontzeptua eta motak. Eskaintzen definizioan parte hartzen duten elementuak eta aldagaiak. Oinarrizko eskaintzen azterketa: menua eta karta.
- Elikadura: berehalako printzipioak. Elikagai-multzoak. Nutrizioari buruzko oinarrizko beharrak. Erantzun edo dieta esanguratsuen azterketa.
- Aurrekontuak egiteko metodoak. Prezioen zehaztapena: osagaiak. Kostuen fitxak: oinarrizko atalak. Motak. Betetzeko moduak.

Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
 - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak etab.), norberaren itxura zaintzea.
 - Puntueltasuna ordutegian.
 - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
 - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
 - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
 - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
 - Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien ekarpenean.
 - Sektorean joerak behatzeko eta bere taldearen informazioa biltzeko interesa.

II. multzoa: JENEROEN HORNIKUNTZA OSTALARITZAREN ESPARRUAN

Prozedurazkoak:

- Jeneroen espezifikaziorako fitxen elaborazioa:
 - Lehengaien behar kuantitatibo eta kualitatiboak ondorioztatzea.
 - Erabiliko diren lehengaien kalitate-mailak zehaztea. Lehengaien espezifikaziorako fitxak betetzea.
 - Hartutako erabakien alternatiben justifikazioa.
- Eskaeren zehaztapena eta eskaeretan parte hartzea:
 - Jeneroen hornikuntzari buruzko beharren zehaztapena.
 - Eskaerak egiteko baliabide dokumentalen eta komunikaziorako tresnen identifikazioa.
 - Hornikuntzako eskaerak betetzea.
 - Eskaerak betetzeko baliabideak eta tresnak modu eraginkorrean erabiltzea.
 - Egindako eskaeren justifikazioa.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jeneroen espezifikaziorako fitxak: oinarrizko atalak. Betetzeko moduak.
- Erosketak egiteko funtzioa: departamentuen arteko zirkuituak eta harremanak. Erosketen eskaera-aginduak: oinarrizko atalak. Betetzeko moduak.

Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren eremuan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
 - Higienearen arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak etab.), norberaren itxura zaintzea.
 - Puntueltasuna ordutegian.
 - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
 - Ardura ematen dizkioten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan:
 - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
 - Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
 - Ekimena eta izaera kritikoa prozeduretan aldagaiak ezartzerakoan.
 - Autonomia lanak egiteko orduan.

III. multzoa: PRODUKTUAK JASOTZEA, KONTROLATZEA ETA BILTEGIRATZEA OSTALARITZAREN ESPARRUAN

Prozedurazkoak:

- Jeneroak jasotzea eta kontrolatzea:
 - Sukaldaritzako jeneroen eta produktuen kalitateari dagozkion ezaugarrien identifikazioa.
 - Jeneroen kontrolerako oinarrikoak diren ekipoen eta tresnen erabilera.
 - Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko eragiketak egitea.
 - Jasotze-eragiketetan higienari eta osasunari buruzko arautegia aplikatzea.
- Biltegiratzeko eta entregak egiteko eragiketen exekuzioa:
 - Jeneroen biltegiratze-beharren identifikazioa.
 - Jeneroen biltegiratze-beharrak eta biltegiratzeko tokiak erlazionatzea.
 - Jeneroak antolatze eta banatzeko eragiketak egitea.
 - Biltegiratzerakoan egoera txarrean dauden jeneroak edo kontsumi ezin daitezkeenak detektatzea.
 - Biltegiaren kontrolerako oharrak jasotzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jeneroak jasotzeko eta kontrolatzeko metodoak: faseak. Departamentuen arteko erlazioak. Ekipoak eta tresnak: hauek erabiltzeko arauak. Mantentzea.
- Biltegiratzeko sistemak: tokiak eta instalazioak. Sailkapena. Funtzioak. Mantentzea. Kontrolerako oinarriko dokumentazioa. Kudeaketa-eskemak eta inbentarioen balorazioa.

Jarrerazkoak:

- Ostalaritzaren esparruan ezarritako prozeduren eta arauen errespetua:
 - Higienaren arauak kontuan izanik (norberaren garbitasuna, lanerako jantziak etab.), norberaren itxura zaintzea.
 - Puntueltasuna ordutegian.
 - Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Ordena eta zorrotasuna lanean:
 - Ardura ematen dizkieten aginduetan, hauen interpretazioan nahiz exekuzioan.
 - Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
 - Zehaztasuna kalkulu eta kontrolatan.
- Lanaren garapenean kalitatea zaintzeko konpromisoa.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldagaien ekarpenean.
- Autonomia lanak egiteko orduan.

2. lanbide-modulua. PASTELGINTZAKO DEKORATUEN ETA ZERBITZUEN MUNTAIEN DISEINUA

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Adierazpen grafikoko eta/edo dekorazioko teknika egokiak aplikatuta pastelgintza eta okintzako dekorazioak diseinatzea.
2. Dekorazio-teknika egokiak aplikatuta, erakustokiak, erakuslehoak, dastatze-barrak, “buffet” moduko zerbitzuak edo antzekoak muntatzeko prozesua aztertu eta garatzea elementu-multzo erakargarri, orekatu eta harmoniatsuak lortzeko.
3. Pastelgintza eta gozogintzako produktuen eskaintzari lotutako zerbitzatzeko teknika desberdinak aztertu eta aplikatzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Adierazpen grafikoko eta/edo dekorazioko teknika egokiak aplikatuta pastelgintza eta okintzako dekorazioak diseinatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintza eta okintzako produktu jakin batzuk abiapuntutzat hartuta:
 - Dekorazio-formak eta/edo dekorazio-motiboak aukeratu edo asmatzea.
 - Zirriborro edo eredu grafikoak egiteko adierazpen grafikoko teknika egokiak aukeratzea.
 - Hainbat irizpideren arabera (hala nola tamaina, lehengaiak, forma, kolorea eta abar), egindako diseinuan aldakuntzak ondorioztatzea.
 - Zirriborro edo eredu grafikoak egitea.

2. Dekorazio-teknika egokiak aplikatuta erakustokiak, erakusleihoak, dastatze-barrak, “buffet” moduko zerbitzuak edo antzekoak muntatzeko prozesua aztertu eta garatzean elementu-multzo erakargarri, orekatu eta harmoniatsuak lortzeko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Suposizio praktikoetan eta lokalaren ezaugarriei, establezimendu-motari eta produktu-motari buruz emandako informazioa abiapuntutzat hartuta:
 - Pastelgintza eta okintzako zerbitzuak muntatzeko altzari, ekipo eta tresnen beharrak ondorioztatzea.
 - Plano batean altzarien oinplanoko banaketa irudikatzea eta behar bezala justifikatzea.
 - Zerbitzu horiek prest jartzeko prozesua deskribatzea.
 - Erakutsi beharreko produktuak ondoko aldagaien arabera sailkatzea: zaporea, kolorea, tamaina, asoziazioa, kontserbazio-tenperatura egokia, urtaroa eta abar.
 - Hobekien egokitzen diren dekorazio-teknikak eta/edo -elementuak justifikatzea.
 - Zerbitzuen aldakuntza edo konbinazio desberdinak ondorioztatzea eta behar bezala justifikatzea.
 - Higiene- eta osasun-araudi aplikagarria identifikatzea.

3. Pastelgintza eta gozogintzako produktuen eskaintzari lotutako zerbitzatzeko teknika desberdinak aztertu eta aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Zerbitzatzeko teknika desberdinak aplikatzea eta bakoitzaren ezaugarriak azpimarragarrienak deskribatzea.
- Zerbitzuak sortzeko prozesuak deskribatzea eta faserik garrantzitsuenak adieraztea.
- Zerbitzatzeko teknika aplikagarriei dagokienez, tresnen, denboraren eta pertsonen beharrak ondorioztatzea.

c) Edukiak

I. multzoa: DEKORATUEN ETA ZERBITZUEN MUNTAIEN DISEINUA

Prozedurazkoak:

- Pastelgintza eta okintzako produktu jakin batzuk abiapuntutzat hartuta, dekorazio-formak eta/edo dekorazio-motiboak aztertu eta aukeratzea.
- Zirriborro edo eredu grafikoak egiteko adierazpen grafikoko teknika egokiak aukeratzea.
- Diseinuan aldakuntzak ondorioztatzea ondokoen arabera: tamaina, lehengaiak, forma, kolorea eta abar.
- Zirriborro edo eredu grafikoak egitea.
- Pastelgintza eta okintzako zerbitzuak muntatzeko altzari, ekipo eta tresnen beharrak ondorioztatzea ondokoen arabera:
 - Lokalaren ezaugarriak.
 - Establezimendu-mota.
 - Produktu-mota.
- Altzarien eta/edo ekipoen oinplanoko banaketari buruzko planoak irudikatzea (behar bezala justifikatuta).
- Zerbitzu horiek prest jartzeko prozesua deskribatzea.

- Erakutsi beharreko produktuak ondoko aldagaien arabera sailkatzea: tamaina, asoziazioa, kontserbazio-tenperatura, urtaroa eta abar.
- Hobekien egokitzen diren dekorazio-teknikak eta/edo -elementuak justifikatzea, ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Zerbitzuen aldakuntzak edo konbinazioak.
 - Indarrean dagoen higiene- eta osasun-araudia.
- “Buffet”, “self-service” edo dastatze-barra moduko eskaintzetan edo antzekoetan, laguntzeko eta zerbitzatzeko teknikak aplikatzea eta prozesuaren faserik garrantzitsuenak deskribatzea.
- Zerbitzatzeko teknika aplikagarriei dagokienez, tresnen, denboraren eta pertsonen beharrak ondorioztatzea.
- Prestakuntzaren xede den rola profesionaltasuna finkatzen duten prestakuntza-faktoreak deskribatzea.
- Modulu honetako prestakuntzaren xede den rola lanbide-garapenerako sustapen-moduak adieraztea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Zirriborro eta/edo eredu grafikoak:
 - Formak eta motiboak.
 - Adierazpen-teknikak.
 - Kolorearen teoria.
- Zerbitzu-mota desberdinen muntaia:
 - Sailkapena eta eskema.
 - Altzariak eta ekipoak.
 - Dekorazio-materialak eta -teknikak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Pastelgintza eta gozogintzako produktuak zerbitzatzeko teknikak:
 - Teknika desberdinen ezaugarriak.
 - Zerbitzu desberdinen sorkuntza.
 - Tresnen, denboraren eta pertsonen beharrak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- Puntualtasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
- Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Lanpostua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Sektoreko beste establezimendu batzuetan antolamenduari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

3. lanbide-modulua. PASTELGINTZARAKO, OKINTZARAKO ETA ELIKAGAIEN KONTSERBAZIORAKO TEKNIKAK

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Pastelgintza eta okintzako lantegien edo gozogintzako azpidepartamentuaren oinarritzko zuzkidura osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzea, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu on baten arabera.
2. Pastelgintzan gehien erabiltzen diren elikadura-lehengaiak aztertzea, aldaerak eta nolakotasunak deskribatuz eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan kontuan hartu beharreko sukaldaritzafaktoreak edo parametroak identifikatuz.
3. Pastelgintza eta okintzarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak burutzeko eta/edo, hala badagokio, kontserbatzeko prozesua aztertu, prest jarri eta burutzea.
4. Bezeroari zerbitzatzeko edo pastelgintzako elaborazioetan erabiltzeko edari ez alkoholikoen prestaketa-prozesua aztertu, prest jarri eta burutzea.
5. Jenero gordinak, erdilanduak eta sukaldaritz-elaborazio amaituak kontserbatu eta ontziratzeko metodoak aztertu eta aplikatzea eta ekipoak behar bezala erabiltzea.
6. Elikagai eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-unitateei lotutako higiene- eta osasun-arau eta - baldintzak aztertzea eta bidezko erregelak eta metodoak aplikatzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Pastelgintza eta okintzako lantegien edo gozogintzako azpidepartamentuaren oinarritzko zuzkidura osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzean, beren aplikazioei jarraiki eta errendimendu on baten arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintza eta okintzako lantegien edo gozogintzako azpidepartamentuaren ekipoak eta makineria osatzen dituzten tresnak, erremintak eta elementuak deskribatzea, ondoko alderdiak azalduz:
 - Funtzioak.
 - Erabilera-arauak.
 - Lortzen diren emaitza kuantitatibo eta kualitatiboak.
 - Manipulazioari lotutako arriskuak.
 - Beharrezko erabilera-mantentzea.
- Jenero-motaren, jasotako informazioaren eta produkzio-bolumenaren arabera tresnen, erreminten, ekipoen eta makineriaren erabilera justifikatzea.
- Emandako edo jasotako aginduei jarraiki erabilera-mantentzea egitea eta bidezko proben bidez bere doitzea egiaztatzea.

2. Pastelgintzan gehien erabiltzen diren elikadura-lehengaiak aztertzean, aldaerak eta nolakotasunak deskribatuz eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan kontuan hartu beharreko sukaldaritzafaktoreak edo parametroak identifikatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Hainbat elikadura-lehengai identifikatu eta deskribatzea, ondokoak adieraziz:
 - Ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar).
 - Nolakotasun gastronomikoak (oinarritzko sukaldaritz-aplikazioak).
 - Oinarritzko aurretiazko elaborazioaren beharrak.
 - Kontserbazio-beharrak.
 - Motak eta aldaerak.
- Elikadura-lehengaiak sailkatzea aurkezpen-egoera (izoztua, liofilizatua eta abar) kontuan hartuta eta kalitateak, ezaugarriak eta leheneratzeko eta kontserbatzeko beharrak adierazita.
- Hainbat sukaldaritz-lehengairen kontserbazio-beharretarako leku egokiak eta lehengai horiek leheneratzeko beharretarako aplika daitezkeen teknikak identifikatzea.

3. Pastelgintza eta okintzarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak burutzeko eta/edo, hala badagokio, kontserbatzeko prozesua aztertu, prest jarri eta burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintza eta okintzarako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak deskribatzea, aplikaziorik ohikoenen edo burutzapen-prozesuen arabera sailkatzea eta elaborazio bakoitzerako beharrezkoak diren pastelgintzako teknikak adieraztea.
- Pastelgintza eta okintzako produktuen eskaintzetatik eta laneko plan jakin batzuetatik eratorritako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen beharrak identifikatzea.
- Lanpostua prest jartzeko oinarrizko lanak eta pastelgintza eta okintzarako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko lehengaien barne-hornikuntzaren beharrak ondorioztatzea.
- Pastelgintza eta okintzarako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoak aukeratzea.
- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren lanak egitea behar bezalako higie-ne eta osasun-manipulazioarekin, garaiz eta taxuz, teknika egokiak aplikatuta eta ekipoak beren erabilera-arauei eta/edo jasotako aginduei jarraiki erabilia.
- Lan bakoitzean lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak proposatzea alde zuzenetik finkatutako kalitate-mailak lortzeko.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta/edo lekuak justifikatzea, esleitutako destino/kontsumoa, beren izaeratik eratorritako ezaugarriak eta higie-ne eta osasun-araudia kontuan hartuta.

4. Bezeroari zerbitzatzeko edo pastelgintzako elaborazioetan erabiltzeko edari ez alkoholikoen prestaketa-prozesua aztertu, prest jarri eta burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eskaini ohi diren edo pastelgintzako elaborazioetan erabili ohi diren edari ez alkoholikoak identifikatzea eta beren elaborazio-prozesua deskribatzea.
- Edari ez alkoholikoak egiteko oinarrizko lehengaien aldaerek dituzten nolakotasunak azaltzea.
- Hainbat edari ez alkoholiko lortzeko beharrezkoak diren lanak egitea, suposatutako edo benetako eskariaren gustu, iguripen edo beharren arabera aldatzea posibleak gaineratuz.

5. Jenero gordinak, erdilanduak eta sukaldaritza-elaborazio amaituak kontserbatu eta ontziratzeko metodoak aztertu eta aplikatzean eta ekipoak behar bezala erabiltzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kontserbatu eta ontziratzeko metodoak eta ekipoak bereizi eta deskribatzea.
- Produktu gordinek, erdilanduek eta sukaldaritza-elaborazioek behar dituzten eragiketa lagungarriak zehaztea aukeratutako metodo/ekipoaren, jasotako aginduen eta esleitutako destino/kontsumoaren arabera.
- Jenero-mota oro kontserbatzeko prozesurako beharrezkoak diren lanak egitea.
- Lan bakoitzaren bitarteko eta azken emaitzak ebaluatzeko ezarritako kontrol-arauek aplikatzea alde zuzenetik finkatutako kalitate-mailarekin bat etorriko den azken produktua lortzeko.
- Lortutako produktuak kontserbatzeko lekua justifikatzea, esleitutako destino/kontsumoa, hartutako sistematik eratorritako ezaugarriak eta higie-ne eta osasun-araudia kontuan hartuta.

6. Elikagai eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-unitateei lotutako higie-ne eta osasun-arau eta -baldintzak aztertzean eta bidezko erregelak eta metodoak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Nahitaez bete beharreko eta instalazioei, lokalei, tresneriari eta sukaldaritza-produktuen manipulazioari lotutako higie-ne eta osasun-arauek identifikatu eta interpretatzea.
- Produkzio- eta/edo zerbitzu-unitateen ezaugarriak garbiketarako baimendutako produktu eta tresnekin erlazionatzea.
- Garbiketa-produktu eta -tresnak beren aplikazioen arabera sailkatzea (etiketa interpretatuz) eta propietateak, abantailak eta erabiltzeko moduak azaltzea.
- Elikagaiengatikiko arrisku eta toxikapenik ohikoenak sailkatu eta azaltzea, eta kausa posibleak identifikatzea.

c) Edukiak

I. multzoa: EKIPOAK ETA LEHENGAIK PASTELGINTZAKO PROZESUETAN

Prozedurazkoak:

- Okintza eta pastelgintzako lantegietako tresnak, erremintak, ekipoak eta makineria identifikatzea ondokoak kontuan hartuta:
 - Funtzioak.
 - Erabilera-arauak.
 - Lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak.
 - Lotutako arriskuak.
 - Mantentzea eta doitzea.
- Tresnak, erremintak, ekipoak eta makineria erabiltzea ondokoen arabera:
 - Jenero-mota.
 - Jasotako informazioak.
 - Produkzio-bolumena.
- Emandako edo jasotako aginduei jarraiki, ekipoen doitze eta mantentzea egiaztatzea.
- Lehengaiak aztertu eta sailkatzea, ondoko alderdien arabera:
 - Aurkezpen-egoera.
 - Kalitatea.
 - Ezaugarriak.
 - Aurretiazko elaborazioaren eta kontserbazioaren beharrak.
 - Hainbat lehengai kontserbatzeko metodo eta/edo lekuak eta lehengai horiek leheneratzeko beharretarako aplikatu daitezkeen teknikak identifikatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Pastelgintza eta okintzako ekipoak:
 - Oinarriko makineria. Eragiketa- eta kontrol-prozedurak.
 - Ekipoak eta tresneria. Erabiltzeko moduak eta aplikazioak.
- Pastelgintzan erabili ohi diren lehengaiak:
 - Ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar).
 - Motak eta aldaerak.
 - Nolaketak eta aplikazio gastronomikoak.
 - Kontserbatzeko eta leheneratzeko beharrak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- Puntualtasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
- Arduraz jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Lanpostua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Sektoreko beste establezimendu batzuetan antolamenduari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

II. multzoa: PASTELGINTZA ETA OKINTZAKO TEKNIKAK

Prozedurazkoak:

- Aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak aztertu eta sailkatzea, eta pastelgintzako teknika aplikagarriak adieraztea ondoko alderdien arabera:
 - Burutzapen-prozesuak.
 - Aplikaziorik ohikoenak.
 - Produktuen eskaintza.
 - Laneko planak.
- Pastelgintza eta okintzarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipok aukeratzea.
- Lanpostua prest jartzeko oinarritzko lanak eta barne-hornikuntzaren beharrak ondorioztatzea.
- Jeneroak beharrezko modu, leku eta kopuruan banatzea aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak egiteko.
- Elaborazioak lortzeko teknika egokiak aplikatzea, ekipok beren erabilera-arauei eta/edo jasotako aginduei jarraiki erabilia eta ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Oinarritzko errezetak edo prozedurak.
 - Ekipoen erabilera.
 - Lan-agindua eta erabakitako denborak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Aplikaziorako neurri zuzentzaileak proposatzea ondoko alderdien arabera:
 - Lortutako emaitzak.
 - Aldez aurretik finkatutako kalitate-mailak.
- Oinarritzko elaborazioak kontserbatzeko metodoak eta/edo lekuak justifikatzea ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Esleitutako destino/kontsumoa.
 - Beren izaeratik eratorritako ezaugarriak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Pastelgintzako elaborazioetan eskaini edo erabil daitezkeen edari ez alkoholikoak identifikatzea.
- Hainbat edari ez alkoholiko lortzeko beharrezkoak diren lanak egitea, eskariaren gustu eta beharren arabera aldaketa posibleak gaineratuz.
- Jenero gordinak, erdilanduak eta elaborazio amaituak kontserbatu eta ontziratzekeo metodoak justifikatzea eta prozesua gauzatzeko beharrezkoak diren lanak egitea, ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Esleitutako destino/kontsumoa.
 - Hartutako sistemaren ezaugarriak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Jenero-mota oro kontserbatzeko prozesurako beharrezkoak diren lanak eta produktu eta elaborazioak leheneratzeko lanak egitea, emaitzak kontrolatuta.
- Higiene- eta osasun-arauek interpretatzea instalazioei, lokalei, tresneriari eta produktuen manipulazioari dagokienez.
- Garbiketa-produktu eta -tresnak beren aplikazioen arabera sailkatzea eta propietateak, abantailak eta erabilera-moduak azaltzea, produkzio-unitateen ezaugarriak garbiketarako baimendutako produktu eta tresnekin erlazionatuz.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Sukaldaritza-produkzioaren eta pastelgintza eta okintzako lantegien inguruan erabilitako terminologia.
- Lehengaien hornikuntza:
 - Ezaugarriak eta aldaerak.
 - Beharren kalkulua.
 - Prozesuaren faseak eta dokumentazioaren betetzea.
 - Kontserbatzeko eta leheneratzeko beharrak.
- Pastelgintzan erabil daitezkeen edari ez alkoholikoak: motak, aldaerak eta ezaugarriak.
- Pastelgintza eta okintzako oinarritzko teknikak:
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Aplikaziorik ohikoenak.
 - Lehengaien tratamendua.
 - Lortutako emaitzak eta neurri zuzentzaileak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.

- Kontserbazioa, ontziratzea eta etiketatzea:
 - Sistemak eta metodoak.
 - Sistema/metodo bakoitzari lotutako ekipoak.
 - Burutzapen-teknikak.
 - Kalitate-kontrola.
- Segurtasuna eta higiena elikagai eta edarien produkzio-zonetan:
 - Instalazioak eta ekipoak.
 - Elikagaiengatiko toxikapenak.
 - Garbiketa-sistemak.
 - Elikagaien manipulatuzailearen erregelamendua.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
- Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Lanpostua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Sektoreko beste establezimendu batzuetan antolamenduari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

4. lanbide-modulua. OKINTZA ETA PASTELGINTZA GAZIA

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Lehengaien eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntzarako prozesua garatzea okintza eta/edo pastelgintza gaziko produktuen eskaintzei edo finkatutako laneko planei jarraiki.
2. Okintzako piezen –oro har– elaborazio eta dekoraziorako beharrezkoak diren lanak egitea.
3. Betegarri gazien elaboraziorako beharrezkoak diren jeneroen aurretiazko elaborazio-lanak identifikatu, finkatu eta egitea.
4. Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen burutzapen- eta/edo kontserbazio-prozesua aztertu eta prest jartzea.
5. Jeneroen banaketa deskribatu eta antolatzea eta betegarri gaziak lortzeko beharrezkoak diren sukaldaritza-teknikak aplikatzea.
6. Pastelgintza gaziko produktuak elaboratu eta aurkeztea eta hauen prozesua aztertu eta garatzea.
7. Pastelgintza gaziko elaborazio eta produktuek behar duten leheneratze-prozesua aztertu, prest jarri eta burutzea.
8. Merkaturatze egoki bati erantzuteko, pastelgintza gaziko produktuen akabera- eta dekorazio-lanak egitea produktuen definizioaren, egoeraren edo, hala badagokio, zerbitzu-motaren arabera.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Lehengaien eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntzarako prozesua garatzean okintza eta/edo pastelgintza gaziko produktuen eskaintzei edo finkatutako laneko planei jarraiki, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jeneroen eta aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioen beharrak (okintza eta/edo pastelgintza gaziko produktuen eskaintzetatik edo laneko plan jakin batzuetatik eratorriak) ondorioztatu eta kalkulatzeko eta kalitate-mailak zehaztea.
- Bidezko departamentuei jeneroen barne-hornikuntza eskatzeko beharrezkoa den dokumentazioa betetzea.
- Jeneroen hornikuntza egitea, higie- eta osasun-araudiari jarraiki eta garaiz eta taxuz.
- Jeneroek eta oinarritzko elaborazioek behar dituzten leheneratze-lanak egitea aurrerago okintza eta pastelgintza gaziko produktuak egiterakoan erabiltzearen.
- Jeneroak eta oinarritzko elaborazioak ipintzeko lekua justifikatzea esleitutako destino/kontsumoa, jasotako aginduak eta higie- eta osasun-araudia kontuan hartuta.

2. Okintzako piezen –oro har– elaborazio eta dekoraziorako beharrezkoak diren lanak egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Laneko plan jakin batzuk abiapuntutzat hartuta:
 - Elaboratu beharreko ogi-motarako ore egokia aukeratzea.
 - Lehengaien eta eginda dauden oreen barne-hornikuntzaren beharrak ondorioztatzea.
 - Okintzako piezak elaboratzeko prozesua (artisansu- edo industria-prozesua) deskribatzea.
 - Orearen egoera ezagutzea ondoren erabiltzeko.
 - Okintzako teknika egokiak aplikatzea.
- Dekorazio-lanak egitea, bere definizioa, jasotako aginduak eta merkaturatzeko ezaugarriak beteko dituen okintzako produktu amaitua lortzeko moduan, aldeztu aurretik finkatutako kalitate-estandarra lortuz eta bere egokitasuna justifikatuz.

3. Betegarri gazien elaboraziorako beharrezkoak diren jeneroen aurretiazko elaborazio-lanak identifikatu, finkatu eta egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Izen berezia duten eta pastelgintza gazirako betegarri gazietan erabilitako jeneroei lotuta dauden zati edo piezarik ohikoenak sailkatu eta deskribatzea.
- Lehengaiak behar dituzten leheneratze-lanak egitea beren egoeraren arabera (izoztua, hutsean ontziratua eta abar), aurrerago beren aurretiazko elaborazioa egiteko.
- Edozein jeneroen aurretiazko elaborazioaren beharrak ondorioztatzea, aurrerago pastelgintza gazian izango duen aplikazioaren arabera.
- Tresnak, erremintak eta ekipoak aukeratzea aurrerago egin beharreko aurretiazko elaborazioen arabera.
- Laneko plan jakin baterako beharrezkoak diren aurretiazko elaborazioak egitea erabilitako jeneroen izaeraren arabera.
- Kontrol-prozedura deskribatzea.

4. Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioen burutzapen- eta/edo kontserbazio-prozesua aztertu eta prest jartzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak deskribatzea pastelgintza gazian edo burutzapen-prozesuetan dituzten aplikaziorik ohikoenen arabera.
- Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioen beharrak (pastelgintzako produktuen eskaintzetatik edo laneko plan jakin batzuetatik eratorriak) identifikatzea.
- Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak egiteko lehengaien barne-hornikuntzako beharrak ondorioztatzea.
- Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoak aukeratzea.
- Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren lanak egitea eskatutako prozeduraren arabera.

5. Jeneroen banaketa deskribatu eta antolatzean eta betegarri gaziak lortzeko beharrezkoak diren sukaldaritzak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Betegarri gaziak elaboratzeko beharrezkoak diren sukaldaritzako teknikak deskribatzea, ondokoak adieraziz:
 - Aplikazio/prozesuen faseak.
 - Prozedura eta modu operatiboak.
 - Erabili beharreko oinarrizko tresnak.
 - Lortzen diren emaitzak.
- Barne-hornikuntzatik abiatuta, jeneroak sukaldaritzako teknika zehatz bat aplikatu ahal izateko beharrezkoa den moduan, lekuan eta kopuruan banatzea.
- Betegarri gaziak lortzeko sukaldaritzako teknikak aplikatzea oinarrizko errezetei edo hauek ordezkatzen dituzten prozedurei jarraiki.
- Kontrol-prozedura deskribatzea.

6. Pastelgintza gaziko produktuak elaboratu eta aurkeztean eta hauen prozesua aztertu eta garatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintza gaziko produktuak elaboratzeko teknikak azaltzea, ondokoak adieraziz:
 - Aplikazio/prozesuen faseak.
 - Prozedura eta modu operatiboak.
 - Erabili beharreko oinarrizko tresnak.
 - Lortzen diren emaitzak.
- Pastelgintzako produktuen eskaintzetatik edo laneko plan jakin batzuetatik eratorritako oinarrizko elaborazioen eta betegarri gazien beharrak identifikatzea.
- Pastelgintza gaziko produktuak egiteko beharrezkoak diren lehengaien, oinarrizko elaborazioen eta betegarri gazien barne-hornikuntza ondorioztatu eta eskatzea.
- Pastelgintza gaziko produktuak egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoa aukeratzea.
- Kontrol-prozedura deskribatzea.

7. Pastelgintza gaziko elaborazio eta produktuek behar duten leheneratze-prozesua aztertu, prest jarri eta burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Erabilitako pastelgintza gaziko produktuen egoerak identifikatzea.
- Elaborazioek behar dituzten leheneratze-beharrak ondorioztatzea, beren egoeraren arabera eta aurrerago izango duten erabilera kontuan hartuta.
- Elaborazioek behar dituzten leheneratze-lanak egitea, prozesuan zehar sortutako seinale eta informazioetatik abiatuta emaitzak kontrolatuz.
- Leheneratze-prozesuan zehar jasotako seinale eta informazioen arabera eta jasotako aginduei jarraiki, neurri zuzentzaileak proposatu eta aplikatzea aurrerago erabiliko den produktu bat egoera ezin hobean lortzeko.

8. Merkaturatze egoki bati erantzuteko pastelgintza gaziko produktuen akabera- eta dekorazio-lanak egitean produktuen definizioaren, egoeraren edo, hala badagokio, zerbitzu-motaren arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Akabera-, dekorazio- eta aurkezpen-beharrak deskribatu eta justifikatzea pastelgintza gaziko produktuaren definizioari, zerbitzu-motari, jasotako aginduei edo, hala badagokio, merkaturatze-modalitateari jarraiki.
- Beharrezkoak diren akabera-, dekorazio- eta aurkezpen-lanak egitea aldeztatik finkatutako kalitate-estandarra beteko duen produktu bat lortzearen.

c) Edukiak

I. multzoa: OKINTZAKO PROZESUAK

Prozedurazkoak:

- Jeneroak eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak beharrezkoa den moduan, lekuan eta kopuruan banatzea, hornikuntzarako eskatutako dokumentazioa betez.
- Jeneroek eta oinarrizko elaborazioek behar dituzten leheneratze-lanak egitea aurrerago erabili ahal izateko.
- Jeneroak eta oinarrizko elaborazioak ipintzeko lekua justifikatzea esleitutako destino/kontsumoa, jasotako aginduak eta higiene- eta osasun-araudia kontuan hartuta.
- Okintzako piezak elaboratzeko prozesua (artisan- edo industria-prozesua) aztertzea.
- Ogi-mota bakoitzerako oreka aukeratzea eta orearen egoera ezagutzea aurrerago erabili ahal izateko.
- Okintzako piezak lortzeko beharrezkoak diren teknikak aplikatzea, ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Oinarrizko errezeta edo prozedura.
 - Lan-agindua eta erabakitako denborak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
 - Ezarritako kalitate-maila.
- Okintzako produktu amaitu bat lortzeko dekorazio-lanak egitea eta beren egokitasuna justifikatzea ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Produktuaren definizioa.
 - Jasotako aginduak.
 - Produktuaren merkaturatzearen ezaugarriak.
 - Aldez aurretik finkatutako kalitatea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jeneroen eta oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntza:
 - Beharren kalkulua.
 - Prozesuaren faseak. Dokumentazioa betetzea.
 - Departamentuko banaketa.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Ogi eta okintza:
 - Elaborazio-motak eta -formulak.
- Okintzako teknikak:
 - Ezaugarriak.
 - Burutzapen-prozesuak.
 - Beharrezkoak diren tresnak.
 - Lortzen diren emaitzak.
 - Azken emaitzan aplikatzeko neurri zuzentzaileak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Ogien dekorazioa eta aurkezpena: arauak eta oinarrizko konbinazio organoleptikoak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
- Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Lanpostua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoaren aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.

- Sektoreko beste establezimendu batzuetan antolamenduari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

II. multzoa: BETEGARRI GAZIEN ELABORAZIOA

Prozedurazkoak:

- Aurretiazko elaborazioak egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoa aukeratzea.
- Izen berezia duten zati edo piezarik ohikoenak aztertu eta sailkatzea.
- Lehengaiak leheneratzeko lanak egitea aurrerago izango duten erabileraren arabera.
- Jeneroak aurretiaz elaboratzeko beharrak ondorioztatu eta ebatzea, aldez aurretik finkatutako laneko planen arabera eta beharrezkoak diren kontrol-prozedurak aplikatuta.
- Lehengaiak beharrezko moduan, lekuan eta kopuruan banatzea.
- Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak eta betegarri gaziak elaboratzeko beharrezkoak diren sukaldaritzako teknikak aztertu eta sailkatzea ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Aplikaziorik ohikoenak.
 - Lortzen diren emaitzak.
- Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren lanak egitea.
- Betegarri gaziak lortzeko sukaldaritzako teknikak aplikatzearen, jeneroak beharrezko moduan, lekuan eta kopuruan banatzea.
- Betegarri gaziak elaboratzeko beharrezkoak diren sukaldaritzako teknikak aztertzea, ondokoak adieraziz:
 - Aplikaziorik ohikoenak
 - Erabili beharreko oinarrizko elaborazio eta tresnak.
 - Prozedura operatiboak.
 - Lortutako emaitzak.
- Betegarri gaziak lortzeko sukaldaritzako teknikak aplikatzea, oinarrizko errezetari edo prozedurari jarraiki eta neurri zuzentzaile egokiak proposatuz.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Izen berezia duten eta betegarri gazietan erabilitako jenero desberdinei lotuta dauden pieza edo zatirik ohikoenak.
- Produktuen aurretiazko elaboraziorako teknikak:
 - Tresneriaren identifikazioa.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
 - Kontrol-prozedurak.
- Betegarri gazietarako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak:
 - Sailkapena.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Lortzen diren emaitzak.
 - Aplikaziorik ohikoenak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
 - Emaitzaren araberrako neurri zuzentzaileak.
 - Aldez aurretik ezarritako kalitate-mailak.
- Jeneroen barne-hornikuntza:
 - Beharren kalkulua.
 - Prozesuaren faseak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Puntualtasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.

- Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Lanpostua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Sektoreko beste establezimendu batzuetan antolamenduari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

III. multzoa: PASTELGINTZA GAZIA

Prozedurazkoak:

- Pastelgintza gaziko produktuak elaboratzeko teknikak aztertu eta sailkatzea, ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Aplikazio-faseak.
 - Burutzapen-prozesuak.
 - Erabili beharreko oinarrizko tresnak.
 - Lortzen diren emaitzak.
- Pastelgintza gaziko produktuak egiteko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipok aukeratzea.
- Pastelgintza gaziko produktuak egiteko beharrezkoak diren lehengaiak, oinarrizko elaborazioak eta betegarri gaziak banatzea.
- Aplikaziorako neurri zuzentzaileak proposatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzak eta eskatutako kalitate-mailak kontuan hartuta.
- Elaborazioak leheneratzeko beharrak ondorioztatzea aurrerago izango duten erabilera kontuan hartuta.
- Elaborazioek behar dituzten leheneratze-lanak egitea eta emaitzak kontrolatzea.
- Akabera-, dekorazio- eta aurkezpen-motak aztertu eta justifikatzea ondoko alderdien arabera:
 - Produktuaren definizioa.
 - Zerbitzu-motak.
 - Jasotako aginduak.
 - Merkaturatze-modalitatea.
- Akabera-, dekorazio- eta aurkezpen-lanak egitea alde aurretik finkatutako kalitate-maila beteko duen produktu amaitu bat lortzearen.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Pastelgintza gaziko prozesuetarako ekipok, makineria eta tresnak.
- Pastelgintza gaziko produktuak elaboratzeko teknikak:
 - Aplikazio/prozesuen faseak.
 - Tresna eta prozedura operatiboak.
 - Lortutako emaitzak.
 - Azken emaitzan aplikatzeko neurri zuzentzaileak.
- Pastelgintza gaziko produktuen leheneratzea:
 - Produktuen egoera.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Lortutako emaitzak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Pastelgintza gaziko produktuen dekorazioa eta aurkezpena: arauak eta oinarrizko konbinazio organoleptikoak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- Puntueltasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.

- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
- Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Lanpostua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Sektoreko beste establezimendu batzuetan antolamenduari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

5. lanbide-modulua. PASTELGINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO PRODUKTUAK

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Pastelgintza eta gozogintzako produktuak aztertzea, beren burutzapen-prozesuak deskribatuz.
2. Gehienetan konplexuak eta, beren balio gastronomikoa dela-eta (lurrekoak –eskualdeko, nazioarteko eta abarreko pastelgintza/gozogintza–, norberak asmatutakoak edo sasoikoak –pastelgintza/gozogintza modernoa, berria, klasikoa eta abar–) adierazgarriak izan ohi diren pastelgintza eta gozogintzako produktuak egin, egokitu eta kontserbatzea.
3. Pastelgintza eta gozogintzako produktuak izan daitezkeen aldaerak praktikan jartzea, teknikei, jeneroen forma eta ebakitzeko moduari, dekorazio-motiboei, osagaien alternatibari, zapoaren konbinazioari eta/edo aurkezteko moduari dagokienez aldaketak eginez.
4. Eskari potentzial baten gustuen, iguripenen edo beharren arabera sortzen den informazioa ebaluatzea, bidezkoak diren egokitzapenak egiteko pastelgintza eta gozogintzako produktuak elaborazio-prozesuan beharrezkoak diren aldaketak ondorioztatuz.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Pastelgintza eta gozogintzako produktuak aztertzean, beren burutzapen-prozesuak deskribatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Azalpen egokien bidez osatuta egongo diren errezeta edo fabrikazio-fitxa tekniko zehatzen ahozko nahiz idatzizko transmisioa oinarritzat hartuta:
 - Beren terminologia interpretatzea, aplikatu behar diren elaborazio-teknikak identifikatuz.
 - Elaborazioen burutzapen-faseei aurre egiteko tresnen eta ekipoen beharrak ondorioztatzea.
 - Burutzapen-prozesuak azaltzea, beren faseak, oinarritzko eragiketak eta behar dituzten denbora, jenero eta lan-aginduak deskribatuz.
 - Espera diren emaitzak azaltzea.

2. Gehienetan konplexuak eta, beren balio gastronomikoa dela-eta (lurrekoak –eskualdeko, nazioarteko eta abarreko pastelgintza/gozogintza–, norberak asmatutakoak edo sasoikoak –pastelgintza/gozogintza modernoa, berria, klasikoa eta abar–) adierazgarriak izan ohi diren pastelgintza eta gozogintzako produktuak egin, egokitu eta kontserbatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintza eta gozogintzako produktu amaituak egiteko, tresnak, erremintak, jeneroak eta oinarritzko elaborazioak banatzea modu eta leku egokian.
- Pastelgintza eta gozogintzako produktuak elaboratzeko lanak egitea oinarritzko errezetei edo hauen ordezkari prozedurei jarraiki, garaiz eta taxuz, ekipoi modu egokian erabiliz eta higiene- eta osasun-araudia betez.

- Dekorazio-motiboak egitea teknika eta material egokiak erabiliz eta alde zuzenetik finkatutako zirriborro edo diseinu grafikoei jarraiki.
- Beharrezkoak diren akabera-, dekorazio- eta aurkezpen-lanak egitea, ondoko alderdietatik eratorriak hain zuzen ere: produktuaren definizioa, dekorazioaren zirriborroa edo diseinu grafikoa, zerbitzu-mota, sortzeko formula berriak eta, hala badagokio, merkaturatze-modalitatea.
- Lan bakoitzean lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak proposatzea, aurrez zehaztutako kalitate-maila lortu ahal izateko.
- Biltegitratzeko eta kontserbatzeko toki eta/edo metodo egokiak justifikatzea, produktuei esleitutako destino/kontsumoa, berezko ezaugarriak eta higiene- eta osasun-araudia kontuan izanik.

3. Pastelgintza eta gozogintzako produktuetan izan daitezkeen aldaerak praktikan jartzean, teknikei, jeneroen forma eta ebakitzeko moduari, dekorazio-motiboei, osagaien alternatibari, zapoaren konbinazioari eta/edo aurkezteko moduari dagokienez aldaketak eginez, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintza eta gozogintzako produktuetan alternatibak eta aldaketak lortzeko tresnak eta oinarriko informazioko iturriak aukeratzea.
- Pastelgintza eta gozogintzako teknika berriak azaltzea, beren printzipioak, aplikazioak eta lortzen diren emaitzak deskribatuz.
- Jeneroen teknikan, forman edo ebakitzeko moduan, dekorazio-motiboan, osagaien aldaketan, zapoaren konbinazioan eta/edo aurkezteko moduan izan daitezkeen alternatibak edo aldaketak identifikatzea.
- Prozesuak eta lortutako emaitzak beste elaborazio batzuetara estrapolatzea, egokitzapenak teknikaren aldetik dakartzan aldaketak ondorioztatuz.
- Lortutako emaitzak aurrez finkatutako faktoreen (forma, kolorea, balio organoleptikoak, etab.) arabera baloratzea eta, hala badagokio, pastelgintza eta gozogintzako elaborazio originalekin konparatzea.
- Lortutako emaitza berrien merkataritza-egokitasuna justifikatzea, beren bideragarritasun ekonomikoa eta eskari potentzialarekiko egokitzapena ebaluatuz.

4. Eskari potentzial baten gustuen, iguripenen edo beharren arabera sortzen den informazioa ebaluatzean, bidezkoak diren egokitzapenak egiteko pastelgintza eta gozogintzako produktuen elaborazio-prozesuan beharrezkoak diren aldaketak ondorioztatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Bezero potentzialen gustu, iguripen edo beharretan oinarrituta pastelgintza eta gozogintzako produktuetan izaten diren aldaketei buruz sortzen den informazioa balioestea.
- Suposiziopeko elaborazioetatik abiatuta eta bezero potentzialen gustu, iguripen edo beharrei buruzko datuak eskainita:
 - Elaborazioak egokitzeko prozesua azaltzea, bere burutzapenean suposatutako eskaritik eratorritako izaten diren aldaketak adieraziz.
 - Suposatutako eskariari behar bezala erantzun ahal izango dioten elaborazio originalekiko prestaketa-alternatiba posibleak ondorioztatzea.
 - Pastelgintza eta gozogintzako produktuak prestatzea aldaketak sartuz eta suposatutako eskaria behar bezala beteko duten, aurrez finkatutako kalitate-mailak lortuko dituzten eta establezimenduaren helburuak beteko dituzten azken emaitzak lortuz.

c) Edukiak

I. multzoa: PASTELGINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO ELABORAZIOAK

Prozedurazkoak:

- Fabrikazio-fitxa teknikoak interpretatzea ondokoak identifikatuz:
 - Beren terminologia.
 - Elaborazio-teknika inplizituak.
- Elaborazioen burutzapen-faseei aurre egiteko tresnen, erreminten eta ekipoen beharrak ondorioztatzea.

- Burutzapen-prozesuak aztertzea ondokoak deskribatuz:
 - Fase esanguratsuak.
 - Oinarrizko lanak.
 - Denbora- eta jenero-beharrak.
 - Lan-agindua.
 - Lortutako emaitzak.
- Tresnak, erremintak, jeneroak eta oinarrizko elaborazioak modu eta leku egokian banatzea pastelgintza eta gozogintzako produktuak egiteko.
- Pastelgintza eta gozogintzako produktuak lortzeko beharrezkoak diren lanak egitea ondokoak kontuan hartuta:
 - Oinarrizko errezetak edo prozedurak.
 - Aldez aurretik ezarritako ordena eta denbora.
 - Ekipoen erabilera zuzena.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
 - Aldez aurretik finkatutako kalitate-mailak.
- Akabera-, dekorazio- eta aurkezpen-lanak justifikatzea ondokoaren arabera:
 - Produktu lagungarriak.
 - Zirriborroak edo diseinu grafikoak.
 - Zerbitzu-mota.
 - Sortzeko formula berriak.
 - Merkaturatze-modalitatea.
- Dekorazio- eta aurkezpen-lanak egitea, aldez aurretik finkatutako kalitate-maila beteko duen produktu amaitu bat lortzearen.
- Neurri zuzentzaileak proposatzea lortutako kalitate-mailen arabera.
- Lortutako produktuak kontserbatu edo biltegitzeko metodoak eta/edo lekuak justifikatzea ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Esleitutako destino/kontsumoa.
 - Beren izaeratik eratorritako ezaugarriak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
- Pastelgintza eta gozogintzako produktuetan alternatibak eta aldakuntzak lortzeko tresnak eta informazio-iturriak aukeratzea.
- Produzio-prozesuan izan daitezkeen alternatibak edo aldakuntzak identifikatzea.
- Prozesuak eta lortutako emaitzak beste elaborazio batzuetara estrapolatzea, ondokoak ondorioztatuz:
 - Beste elaborazio batzuetara egokitzeak dakartzan aldakuntza teknikoak.
 - Eskariarekiko egokitzapena.
- Lortutako emaitzak baloratzea eta merkataritza-eskaintza posiblea justifikatzea bideragarritasun ekonomikoa ebaluatuz.
- Pastelgintza eta gozogintzako produktuetan aplika daitezkeen bezero potentzialen gustu, iguripen eta beharretatik abiatuta sortutako informazioa balioestea.
- Suposatutako eskariari behar bezala erantzun ahal izango dioten elaborazio originaletarako prestaketa-alternatibak ondorioztatzea.
- Pastelgintza eta gozogintzako produktuak egitea, ondokoak lortzeko beharrezkoak diren aldaketak gaineratuz:
 - Suposatutako eskariari erantzuteko moduko azken emaitzak.
 - Aldez aurretik finkatutako kalitate-mailak.
 - Establezimenduaren helburuak betetzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Fabrikazio-fitxa teknikoak:
 - Ardatz egituratzailea.
 - Berariazko terminologia.
 - Teknika implizituak.
 - Irudikapen-marrazkiak edo -grafikoak.
- Pastelgintza gozo eta gozogintzako produktuak:
 - Nolakotasun organoleptikoen azterketa.
 - Elaborazioko forma eta koloreen azterketa.
 - Pastelgintzari eta gozogintzari buruzko bibliografia.

- Egungo pastelgintzaren joera:
 - Pastelgintza-gozogintza mugimendu gastronomikoen esparruan.
 - Eskualdeko pastelgintza eta gozogintza: kontzeptuak eta elaborazio esanguratsuak.
- Pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak:
 - Saikapena eta eskema.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Lortzen diren emaitzak.
 - Amaierako produkturako ezarritako kalitate-mailak.
 - Higiene- eta osasun-araudia.
 - Goarnizioa-dekorazioa.
- Pastelgintza eta gozogintzako elaborazioen aldakuntzak elaborazio-prozesuari, osagaiei, formulazioari eta aurkezpen eta dekorazioari dagokienez.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Puntualtasuna ordutegia betetzerakoan.
- Arauen errespetua talde-lanean integratuz.
- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrozatasuna lanean.
- Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Lanpostua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Sektoreko beste establezimendu batzuetan antolamenduari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

6. lanbide-modulua. ADMINISTRAZIOA, KUDEAKETA ETA MERKATURATZEA ENPRESA TXIKIETAN

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Indarrean dauden enpresa-forma juridikoak aztertzea, jarduera ekonomikoaren, helburuen eta eskura dauden baliabideen arabera forma egokienak adierazita.
2. Sektorean egiten diren lan-kontratu ohikoenak enplegatzailearen ikuspegitik alderatzea.
3. Sektoreko enpresa txiki baten jarduera ekonomikoa eratu, antolatu eta garatzeko beharrezko dokumentuak aztertzea.
4. Enpresa txiki batek tituluari dagozkion jarduerak legez garatzeko merkataritza-, zerga- eta lan-betebeharrak identifikatu eta betetzea.
5. Sektoreko enpresa txiki baten produktu- eta/edo zerbitzu-eskaintza ebaluatzea, enpresa lehiakideen eta eskari potentzialaren arabera.
6. Sektoreko enpresa txiki baten ohiko marketin-teknikak aztertzea.
7. Enpresa txiki bat sortzeko proiektua lantzea, haren abiaraztea simulatuta eta bideragarritasuna aztertuta.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Indarrean dauden enpresa-forma juridikoak aztertzean, jarduera ekonomikoaren, helburuen eta eskura dauden baliabideen arabera forma egokienak adierazita, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Enpresa-forma juridiko desberdinak definitzea, horien ezaugarriak deskribatuta.
- Sozietate baten helburu posible guztiak forma juridikoaren arabera bereiztea.
- Enpresa-mota bakoitzean, jabeei legez dagokien erantzukizun-maila ezartzea.
- Enpresa bat eratzeko exijitutako gutxieneko lege-eskakizunak identifikatzea, haren forma juridikoaren arabera.
- Sozietate-mota desberdinetarako legez ezarritako gobernu-organoen funtzioak zehaztea.
- Enpresa-forma juridiko desberdinetarako ezarritako tratamendu fiskala bereiztea.
- Enpresa-mota juridiko bakoitzerako ezarritako oinarritzko lege-ezaugarriak alderatzea.
- Enpresa bat eratzeko forma juridiko egokia proposatzea, bazkide-kopurua, helburuak, eskura dagoen kapitala, hartu beharreko arriskuak eta gizarte- eta ekonomia-ingurunea kontuan hartuta.

2. Sektorean egiten diren lan-kontratu ohikoenak enplegatzailearen ikuspegitik alderatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektorean egin ohi diren lan-kontratuen modalitateak deskribatzea, horien iraupena, lanaldi-mota eta bestelako ezaugarri esanguratsuak zehaztuta.
- Kontratazio-modalitate bakoitzak dituen dirulaguntzak, hobariak eta salbuespenak, baleude, zerrendatzea.
- Kontratu-mota bakoitzean enpresa eta langilearentzako derrigorrezko lege-eskakizunak deskribatzea.
- Lan-kontratuen eredu desberdinen oinarritzko ezaugarriak eskematizatzea, iraupenari, lanaldi-motari, derrigorrezko eskakizunei, dirulaguntzei, hobariei, salbuespenei eta bestelako faktore garrantzitsuei dagokienez elkarren artean alderatuta.
- Sektoreko enpresa batentzako lan-kontratu egokienak zehaztea, haren egoera eta oinarritzko ezaugarriak suposatuta.
- Jardueraren enpresa adierazgarri baten ohiko lan-kontratuen ereduak betetzea.

3. Sektoreko enpresa txiki baten jarduera ekonomikoa eratu, antolatu eta garatzeko beharrezko dokumentuak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Enpresa bat ezartzeko legeriak exijitzen dituen tramiteak zerrendatzea, dokumentu bakoitza tramitatzen duen organismoaren izena eta eskatutako epeak eta forma zehaztuta.
- Sektoreko enpresa txiki baten ohiko jarduera ekonomikoa erabiltzen diren oinarritzko dokumentuen xedea eta formatu ezaugarriak azaltzea.
- Dokumentu bakoitzak enpresan izaten dituen tramiteak eta zirkuituak azaltzea.
- Suposatutako kasu batean, inprimaki ofizialetan, jarduerari ekiteko exijitutako legezko tramiteak betetzea.
- Biltegi baten oinarritzko kudeaketari buruzko dokumentuak betetzea.
- Sektoreko ereduazko enpresa batek bere jarduera ekonomikoa erabiliko lituzkeen oinarritzko dokumentuak betetzea.
- Enpresaren jarduera ekonomikoa garatzean, dokumentuen zirkuituan sortutako aldaketen eta/edo horiek osorik ez betetzearen ondorioz gerta daitezkeen eraginkortasun-ezak balioestea.

4. Enpresa txiki batek tituluari dagozkion jarduerak legez garatzeko merkataritza-, zerga- eta lan-betebeharrak identifikatu eta betetzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Merkataritza-, zerga- eta lan-eremuetan indarrean dagoen araudiaren arabera, enpresak derrigorrez bete behar dituen liburuak eta dokumentuak zerrendatzea.
- Sektoreko enpresa baten jarduera ekonomikoa garatzean parte hartzen duten zergak adieraztea.
- Tituluari dagozkion jarduerak garatzen dituen banako edo taldeko enpresa baten zerga-egutegia deskribatzea.
- Oinarritzko kontabilitate-dokumentuak interpretatzea.
- Jardueraren enpresa adierazgarri baten suposizio ohikoenetarako, langileen nominak betetzea eta Gizarte Segurantzari dagokion likidazioa egitea, sektorerako hitzarmenaren arabera.
- Jardueraren suposizio adierazgarrietan laneko alta- eta baja-dokumentuak betetzea.

- Enpresa txiki baten BEZaren likidazioa egiteko beharrezko dokumentuak betetzea, sektoreko lan komunak egiten dituela suposatuta.
- Banako enpresa baten PFEZaren likidazioa egiteko beharrezko dokumentuak betetzea.
- Suposiziopean, enpresa txiki batek egin beharreko tramite-sekuentzia, ekitaldi ekonomiko batean, zerga-, lan- eta merkataritza-eremuetako betebeharrak formaletatik eratorritakoa zehaztea.

5. Sektoreko enpresa txiki baten produktu- eta/edo zerbitzu-eskaintza ebaluatzean, enpresa lehiakideen eta eskari potentzialaren arabera, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Merkatua ikertzeko prozedura bat ezartzea, abantailan eta eragozpenetan lehiakideak deskribatzeko, merkatuaren kokapena azaltzeko eta haren aukerak interpretatzeko balioko duena.
- Sektoreko enpresa baten kostu- eta salmenta-prezioak kalkulatzeko metodo desberdinak azaltzea.
- Produktuen eta/edo zerbitzuen eskaintza desberdinak (prezioa, emate-epea, deskontuak, ordainketa-baldintzak eta abar) alderatzea, horien parametro garrantzitsuenak interpretatuta.
- Sektoreko ohiko enpresen suposizioetan, bezeroekin eta hornitzaileekin negoziatzeko oinarritzko teknikei buruzko printzipioak azaltzea.
- Suposiziopean, sektoreko enpresa txiki baterako produktu- eta edo zerbitzu-eskaintza egokia zehaztea.
- Produktu- eta zerbitzu-eskaintza horren etapa desberdinetan ebaluatu eta hobetzeari dagokionez, enpresa txiki bat osatzen duten pertsonen partaidetzari buruzko komenigarritasuna justifikatzea.
- Merkatuaren aldaketak, aldaketa teknologikoak eta lehiari izaten direnak aurreikusteko mekanismo posibleak proposatzea, enpresa egoera desberdinetara egokitzearen.

6. Sektoreko enpresa txiki baten ohiko marketin-teknikak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Denda-marketinaren (merchandising) oinarritzko printzipioak azaltzea, tituluari dagokion jardueraren arabera.
- Produktu eta/edo zerbitzu desberdinetarako salmentak sustatzeko teknikak deskribatzea, horietako bakoitza erabiltzeko beharrezko baliabide ekonomikoak balioetsita.
- Jarduera ekonomikoaren enpresa txiki adierazgarri baten sustapen-plana egitea, produktu- eta zerbitzu-eskaintza, kokapena eta eskura dauden baliabideak suposatuta.
- Bezeroarentzako arretarako saldu aurreko eta saldu ondoko programa baten oinarritzko ezaugarriak azaltzea, tituluari dagokion jardueraren produktu eta/edo zerbitzu adierazgarriak erabilia.

7. Enpresa txiki bat sortzeko proiektua lantzean, haren abiaraztea simulatuta eta bideragarritasuna aztertuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Merkataritza-ikerketari txiki baten bitartez, merkatu-aukerak antzematea.
- Kokapenik egokiena zehaztea, antzemandako aukerak, hornitzaileen kokapen, lokalen aukerak eta kostuak eta abar kontuan izanda.
- Sustatzaileek ezartzen dituzten enpresaren helburu orokorrak zerrendatzea.
- Enpresaren ezaugarrietara gehien egokitutako forma juridikoa aukeratzea, abiarazteko tramiteak simulatuta.
- Eskura dauden baliabideen eta enpresaren ezaugarrien arabera, antolamendu-egitura definitzea.
- Produktu- eta/edo zerbitzu-eskaintza bat lantzea, merkatuari buruzko ikerketaren emaitzak kontuan izanda.
- Diseinatutako produktu- eta/edo zerbitzu-entzako merkaturatze-plan bat ezartzea.
- Enpresaren kapital-beharrak identifikatzea, haren finantzaketa-iturriak adierazita.
- Proiektuaren errentagarritasuna aztertzea, haren abantailak eta eragozpenak eskematizatuta.
- Proiektu hori burutzeko aukera aztertzea.

c) Edukiak

I. multzoa: ENPRESA TXIKI BAT ERATZEKO TRAMITEAK

Prozedurazkoak:

- Enpresa-forma juridiko bakoitzari lotutako oinarritzko ezaugarriak alderatzea.
- Enpresa-forma juridiko desberdinetarako ezarritako zerga-tratamendua alderatzea.
- Enpresa-forma juridiko bat proposatzea, horren oinarritzko eta/edo funtsezko ezaugarriak suposatuta.
- Finantzaketa- eta dirulaguntza-iturriak identifikatzea.
- Negozio bat abiarazteko tramiteak zehaztea.
- Jarduera hasteko beharrezko inprimaki ofizialak betetzea.
- Enpresa txiki baten helburu orokorrak zehaztea, forma juridikoa eta horren oinarritzko ezaugarriak suposatuta.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Enpresa-forma juridikoak: banakoa eta taldekoa. Sailkapena. Ezaugarriak: legezko erantzukizuna, gobernu-organoak, legezko eskakizunak.
- Enpresaren fiskalitatea eta forma juridikoa.
- Finantzaketa: berezko eta kanpoko baliabideak.
- Enpresa bat eratzea: tramiteak, organismoak eta dokumentuak: merkataritzakoak, zergari buruzkoak eta lanekoak.

Jarrerazkoak:

- Lanean ordena eta zorrozatasuna izatea.
- Prozesuak garatzean ekimena izatea:
 - Nork bere kasa informazioa bilatu eta tratatzea.
 - Motibazio ekimentsua prozesuak garatzean.
 - Metodo edo sistema berriekiko interesa azaltzea eta horiek alderatu eta asimilatzea.
- Giza harremanetan elkarrizketarako konpromisoa hartzea:
 - Erantzunak emanda.
 - Egoerak justifikatuta.
 - Iritziak eta iradokizunak entzunda.

II. multzoa: ENPRESA TXIKI BATEN LAN-, ZERGA- ETA ADMINISTRAZIO-KUDEAKETA

Prozedurazkoak:

- Merkataritza-, zerga- eta lan-legeriaren arabera, enpresa batean exijitzen diren liburuak eta dokumentuak sailkatzea.
- Hornidura-, produkzio- eta salmenta-lanetan beharrezko dokumentuak betetzea.
- Enpresa txiki baten kudeaketan erabiltzen diren dokumentu desberdinek egiten dituzten zirkuituak eta tramiteak identifikatzea.
- Lan-kontratu desberdinen ezaugarri garrantzitsuenak elkarrekin alderatzea.
- Lan-kontratu desberdinetarako dirulaguntzak, hobariak eta salbuespenak sailkatzea.
- Suposatutako enpresa baterako lan-kontratu egokienak zehaztea eta formalizatzea.
- Laneko alta- eta baja-dokumentuak betetzea.
- Urteko kontuak interpretatzea.
- Biltegi bateko izakinak balioestea.
- Suposiziorik ohikoenetan, enpresa txiki bateko pertsonalaren nominak betetzea eta dagozkion gizarte-segurantzako likidazioak egitea, sektorearen hitzarmen kolektiboaren arabera.
- Sektoreko enpresa txiki baten zerga-egutegia lantzea, dagozkion jarduera zergapetzen duten zergekin.
- Ekitaldi ekonomiko batean, suposatutako enpresa bati dagozkion BEZari buruzko betebeharrak betetzea.
- Sektoreko enpresa batean, enpresa-, lanbide- eta arte-jardueretatik etekinak lortzen dituzten subjektu pasiboen PFEZari buruzko betebeharrak betetzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Liburu eta dokumentu ofizialak: zerga-, merkataritza- eta lan-legeria.
- Lan-kontratuak. Kontratu finkoa eta aldi baterakoa. Lanaldi osoa eta partziala. Sailkapena. Ezaugarriak. Eskakizunak. Kontrataziorako laguntzak.
- Administrazio-zirkuituak. Dokumentazioa. Sailkapena. Inprimakiak. Ezaugarriak.
- Biltegia: izakinen inbentarioa eta balioespena.

- Tributuak. Zerga zuzenak eta zeharkakoak. Zerga-egutegia. BEZ. Erregimen sinplifikatua. PFEZ. BO: (a) indizeak, zeinuak eta moduluak. (b) Koefizienteak.
- Nomina. LEI. Laneko alta eta baja. Gizarte-segurantzako likidazioa: TC1 eta TC2.

Jarrerazkoak:

- Dokumentuak betetzean ordena eta zorroztasuna izatea.
- Jardueran erabiltzen diren dokumentuek egin beharreko zirkuitua betetzeko konpromisoa hartzea, talde-lana erraztearren.
- Informazioa bilatu eta tratatzean ekimena izatea.
- Talde-lanarekiko konpromisoa hartzea.
- Metodo edo sistema berriekiko interesa azaltzea eta horiek alderatu eta asimilatzea.

III. multzoa: ENPRESA TXIKI BATEN KOKAPENA ETA MERKATURATZEA

Prozedurazkoak:

- Suposatutako enpresa txiki bati buruzko merkatu-ikerketak sinplea egitea.
- Suposatutako enpresa txiki bati buruzko proiekturako kokapen interesgarriena proposatzea.
- Jardueraren ondasun eta/edo zerbitzu adierazgarri desberdinetarako kostu- eta salmenta-prezioak kalkulatzeko.
- Jardueraren ondasun- eta/edo zerbitzu-eskaintza adierazgarri desberdinak elkarrekin alderatzea.
- Bezeroekin eta hornitzaileekin harremanetan jartzean negoziazio-teknikak aplikatzea.
- Suposatutako enpresa baten ondasun- eta/edo zerbitzu-eskaintza lantzea.
- Eskura dauden baliabideen arabera, sustapen-teknika egokienak zehaztea.
- Suposatutako enpresa txiki baten sustapen-plana egitea.
- Bezeroarentzako arretarako saldu aurreko eta saldu ondoko programa lantzea.
- Enpresa baten errentagarritasuna eta bideragarritasuna aztertzeke metodo errazak aplikatzea.
- Enpresa txiki baten errentagarritasun-muga kalkulatzeko eta bideragarritasunari buruzko oinarritzko azterketak egitea.
- Suposiziopean garatutako enpresa txiki bat abiarazteke bideragarritasuna aztertzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Merkatuari buruzko ikerketak. Ingurunea. Lehiakideak. Eskari potentziala. Eskaintza.
- Kokapena. Kontuan hartu beharreko aldagaiak. Laguntza ofizialak.
- Kostu-prezioa: kontzeptua. Kalkulua. Salmenta-prezioa: kontzeptua. Kalkulua.
- Negoziatio-teknikak. Bezeroak. Hornitzaileak.
- Denda-marketina: enpresa txikietarako sustapen-teknikak.
- Bezeroarentzako arreta. Saldu aurrekoa eta saldu ondokoa. Alderdi adierazgarriak.
- Oinarritzko finantzaketa-iturriak eta -formak.
- Bideragarritasuna eta errentagarritasuna.

Jarrerazkoak:

- Lanean ordena eta zorroztasuna izatea.
- Prozesu berriak garatzean eta egokitzean ekimena izatea:
 - Nork bere kasa informazioa bilatu eta tratatzea.
 - Motibazio ekimentsua prozesuak garatzean.
 - Metodo edo sistema berriekiko interesa azaltzea eta horiek alderatu eta asimilatzea.
- Taldean lankidetzan aritzea, bezeroarentzako arreta hobea lortzearren.
- Giza harremanetan elkarrizketarako konpromisoa hartzea:
 - Erantzunak emanda.
 - Egoerak justifikatuta.
 - Iritziak eta iradokizunak entzunda.

7. lanbide-modulua. LAN-PRESTAKUNTZA ETA -ORIENTABIDEA

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Titulazioan adierazitako jarduera-eremuan, osasunean eragina izan dezaketen arriskurik ohikoenak antzematea eta dagozkien babes- eta prebentzio-neurriak aplikatzea.
2. Simulatutako egoeretan, istripuaren lekuan berehalako oinarrizko osasun-neurriak aplikatzea.
3. Lan-kontratazio modalitateak eta norberaren konturako langile gisa lan-munduratzeko prozedurak aztertzea.
4. Enplegua bilatzeko teknikak aztertzea, norberak dituen gaitasunak eta interesak eta lanbide-ibilbide egokiena identifikatuz.
5. Lanaren lege-esparrua interpretatzea eta lan-harremanetatik ondorioztatzen diren eskubideak eta betebeharrak bereiztea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Titulazioan adierazitako jarduera-eremuan, osasunean eragina izan dezaketen arriskurik ohikoenak antzematean eta dagozkien babes- eta prebentzio-neurriak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Dagokion lan-eremuan ohikoenak diren arrisku-egoerak eta/edo -faktoreak identifikatzea.
- Lanbidetik ondorioztatzen diren gaixotasunak, osasunerako kalteak eta lan-istripuak deskribatzea, titulazioan adierazten diren jardueretan aritzean.
- Sektorean aplikatu ohi diren babes- eta/edo prebentzio-teknikak deskribatzea.
- Prebentzio- eta/edo babes-ekintzarako teknika orokorrak dagokion lan-eremuan ohikoak diren arrisku-egoera eta/edo -faktoreekin erlazionatzea.
- Enpresaren barruan nahiz enpresatik kanpo segurtasun-arloan eskumena duten organoak identifikatzea.
- Sektoreko ohiko kontingentzietara egokitutako suposizioetan aplikatu behar diren prebentzio- eta/edo babes-neurriak zehaztea.
- Arriskuen prebentzioan laguntzea.
- Segurtasun- eta higie-ne-arauak eta ingurunea babesteari buruzkoak errespetatzea, titulazioan adierazitako jardueretan aritzean.
- Prebentzioa osasunerako kalteak saihesteko baliabide gisa baloratzea.

2. Simulatutako egoeretan, istripuaren lekuan berehalako oinarrizko osasun-neurriak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lesioak bizitzan sor dezaketen arrisku-mailaren arabera sailkatzea.
- Ekintza- edo protokolo-prozesua azaltzea, lan egitean gertatu ohi diren lesio eta/edo istripuen aurrean.
- Lesionatu batzuk edo asko izanez gero, esku hartzeko garaian lehentasuna identifikatzea, lesioek berez bizitzan sor dezaketen arrisku-mailaren arabera.
- Aurreko kasuan izandako lesioen arabera aplikatu beharreko neurrien sekuentzia identifikatzea.
- Oinarrizko osasun-teknikak burutzea (arnasketa artifizia, inmobilizazioa, bihotz-masajea, lekualdaketa eta abar), ezarritako protokoloak aplikatuz.
- Istripurik gertatuz gero berehala eta eraginkortasunez jokatzea.
- Lan koordinatua kontingentziak konpontzeko metodo eraginkorrena dela kontuan hartzea.

3. Lan-kontratazio modalitateak eta norberaren konturako langile gisa lan-munduratzeko prozedurak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Dagokion produkzio-sektoreko lan-kontratazio modalitate desberdinak deskribatzea, horien ezaugarriak iraupenaren, ordainsariaren eta/edo bestelako aldagai garrantzitsuen arabera azalduz.
- Zerga-betebeharrak eta Gizarte Segurantzak ezarritakoak deskribatzea, norberaren konturako langile gisa.
- Autonomo bati dagozkion enpresa- edo lanbide-jarduerak martxan jartzeko garaian parte hartzen duten erakundeak adieraztea, kasu bakoitzean egin beharreko tramiteak azalduz.

- Lan-munduratzeko bide posible gisa norberaren konturako lana eta besteren konturakoa kontrastatzea, kasu bakoitzari dagozkion inplikazioak aztertuz eta norberaren interesen arabera horietako bat aukeratzuz.
- Inprimaki ofizialetan, moduluen edo koefizienteen arabeko estimazio objektiboaren erregimeneko zerga-betebeharrei eta Gizarte Segurantzari buruzko dokumentazioa betetzea, hain zuzen ere norberaren konturako langile gisa finkatzearen ondorioz.
- Inprimaki ofizialetan norberaren konturako langile gisa aritzeko beharrezko dokumentuak betetzea.
- Egon daitezkeen finantzaketa-iturriak, dirulaguntzak eta/edo abantailak ezagutzea, langile autonomo gisa lanean aritzeko.

4. Enplegua bilatzeko teknikak aztertzean, norberak dituen gaitasunak eta interesak eta lanbide-ibilbide egokiena identifikatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lortutako gaitasun, jarrera eta ezagutzetatik eratorritako balio profesionala identifikatzea.
- Norberaren interesak eta motibazioak definitzea, hala badagokio, sexuaren arabeko baldintzak eta beste izaera batekoak saihestuz.
- Dagozkion eremuko lan-eskariaren baldintzak interpretatzea, lortutako balio profesionalarekin erlazionatuz.
- Lan-munduratzeko aukerak izan ditzakeen zonako prestakuntza-eskaintzari eta enpresa-ehunari buruzko informazio-iturriak erabiltzea, enplegu-eskaintzarekiko dituen iguripenei lotuta enpresaren datuak eta informazioa lortuz.
- Prestakuntza-premia osagarriak ondorioztatzea, dituen enplegu-aukerak zabaltzeko eta/edo behin enplegua lortu ondoren aberastasun profesionala lortzeko.
- Prestakuntza-ibilbideak ezartzea antzemandako beharren arabera.
- Enplegua lortzeko teknikak prestatzea, elkarrizketak egitea, testak betetzea eta abar bezalako simulazioen bidez.
- Enplegu batean aurkezteko eta/edo eskaria egiteko dokumentuak lantzea.
- Behar profesional gisa, prestakuntza zabaldu eta jarraitzeko ekimena izatea.

5. Lanaren lege-esparrua interpretatzean eta lan-harremanetatik ondorioztatzen diren eskubideak eta betebeharrak bereiztean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lan-zuzenbidearen oinarriko iturriak azaltzea (Konstituzioa, Langileen Estatutua, Europako Batasunaren Arteztarauak, Hitzarmen Kolektiboa eta abar), dagozkion eskubideak eta betebeharrak bereiziz.
- Negoziazio kolektiborako bideak deskribatzea, negoziatu ohi diren aldagai garrantzitsuenak adieraziz: soldatak, segurtasuna eta higiena, produktibitatea eta abar.
- Besteren konturako langileentzako Gizarte Segurantzaren prestazioak eta betebeharrak identifikatzea.
- Gizarte Segurantzaren prestazioak suposizio desberdinetan oinarrituz kalkulatzeko.
- Oinarriko soldata-agiriari suposizio desberdinetan oinarrituz formalizatzea, horietan agertzen diren kontzeptuak interpretatuz (soldata gordina, PFEZ atxikipena, Gizarte Segurantzaren kuotak eta abar).
- Suposizio desberdinetan oinarrituz hartzekoen likidazioak kalkulatzeko, agertzen diren kontzeptuak interpretatuz.
- Inprimaki ofizialetan PFEZren aitorten sinpleak betetzea, lortutako errendimendu desberdinak identifikatuz eta zerga-zorra kalkulatzeko.
- Gerta daitekeen lan-baldintzak negoziatzeko egoera batean besteen iritzia errespetatuz.

c) Edukiak

I. multzoa: SEGURTASUNA ETA OSASUNA

Prozedurazkoak:

- Segurtasun- eta higiene-arloan eskumena duten organismoak identifikatzea.
- Arriskuen prebentzioa: prozedurak.
- Lesioen arriskuaren arabera esku hartzea: lehenbaiten identifikazioa eta aplikatu beharreko neurrien sekuentziak.

- Zaurituen ebakuzioa eta laguntza: antolaketa.
- Oinarrizko osasun-teknikez baliatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lanbide-gaixotasunak, osasunari egindako kalteak eta lan-istripuak: arriskuaren araberako sailkapena.
- Babes-teknikak eta/edo prebentzio-teknikak lanean.
- Lesioak: bizitzarentzat duten arriskuaren arabera sailkatuta.
- Lehen laguntzak.
- Ingurumena eta industria- edo zerbitzu-prozesuak.

Jarrerazkoak:

- Istripuen aurrean erantzun azkarra eta eraginkorra ematea.
- Segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumenaren babesari buruzkoak errespetatzea eta betetzea.
- Lanbidearen jardunean ingurumena babestearen aldeko konpromisoa hartzea.
- Prebentzioa osasunean kalterik ez izateko modurik eraginkorrena dela baloratzea.
- Arriskuen prebentzioan eta kontingentzien aurrean parte hartzea, lan-taldean integratuz.

II. multzoa: LAN-ESPARRUA

Prozedurazkoak:

- Banako enpresa bat sortzeko dokumentazioa betetzea.
- Norberaren konturako lanean zerga-betebeharrei buruzko dokumentazioa nahiz Gizarte Segurantzaren dokumentazioa betetzea.
- Egon daitezkeen finantzaketa-iturriak, dirulaguntzak eta/edo bestelako abantaila batzuk ezagutzea, norberaren konturako lanean jarduteko.
- Lortutako gaitasun, jarrera eta ezagutzetatik eratorritako balio profesionala identifikatzea eta norberaren interesak eta motibazioak definitzea.
- Dagokion lanbide-eremuan dagoen lan-eskariaren baldintzak interpretatzea eta prestakuntza-premiak ondorioztatzea.
- Enpresa-ehunari eta prestakuntza-aukerei buruzko informazio-iturriak erabiltzea.
- Bere hasierako prestakuntza osatuko duten prestakuntza-ibilbideak ezartzea.
- Enplegua lortzeko teknikak prestatzea eta dokumentuak lantzea.
- Gizarte Segurantzaren eta INEMen prestazioak kalkulatzeko.
- Hartzekoen likidazioak interpretatzea eta kalkulatzeko.
- Oinarrizko soldata-agiriak interpretatzea eta formalizatzea.
- Errendimenduak identifikatzea eta zerga-zorra kalkulatzeko PFEZen.
- Norberaren konturako lana eta besteren konturako lana konparatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lan-kontratazioaren modalitateak: ezaugarriak.
- Zerga-betebeharrak eta Gizarte Segurantzak ezarritakoak norberaren konturako lanean.
- Autonomo batek enpresa- edo lanbide-jarduera bat martxan jartzeko zer erakundetara jo behar duen eta egin beharreko tramitazioaren eskema zein den.
- Lan-zuzenbidearen oinarrizko iturriak: Konstituzioa, Langileen Estatutuak, Europako Batasunaren Arteztarauak, Hitzarmen Kolektiboa eta abar.
- Negoziazio kolektiboa: Gizarte Segurantzaren eta INEMen prestazioak eta hauekiko betebeharrak, besteren konturako lanean.
- Lanbide-esperientzia eta etengabeko prestakuntza: lanbide-promoziorako ibilbidea, birziklatzeko ohiko ikastaroak, ikastaro horiek ematen dituzten erakundeak, titulazioari lotutako unibertsitate-ikasketak eta unibertsitateaz kanpokoak.

Jarrerazkoak:

- Norberaren interesak definitzeko garaian adin, sexu eta bestelako baldintzei buruz gogoeta egitea.
- Dagokion lanbidean aurrerapen teknologikoen eskatutako prestakuntza lortzeko prest egotea.
- Gizarte- eta ekonomia-inguruetik informazioa lortzeko ekimena izatea.

- Lanean hastearen ondorioz beste pertsona batzuekiko edo organismoekiko sortzen diren betebeharrak betetzea.
- Lan-harremana zuzentzen duten arauak errespetatzea.

8. lanbide-modulua. KALITATEA ETA ETENGABEKO HOBEKUNTZA

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. “Kalitatearen” kontzeptua, esanahia eta bilakaera historikoa aztertzea, tituluari dagokion lanbide-sektore edo -eremuari dagokionez bereziki.
2. Kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak eta hauen funtzioak eta alderdirik bereizgarrienak aztertzea, lanbide-jarduera edo -burutzapenari lotuz.
3. Lanbide-eremu edo -sektoreari lotutako prozesu edo funtzio esanguratsuetan kalitatea etengabe hobetzeko proiektu edo ekintzetan parte hartzea.

c) Ebaluazio-irizpideak

1. “Kalitatearen” kontzeptua, esanahia eta bilakaera historikoa aztertzean (tituluari dagokion lanbide-sektore edo -eremuari dagokionez bereziki), ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kalitatearen kontzeptuaren bilakaera historikoa deskribatzea, tituluari dagozkion jarduerak esanguratsuei eta sektoreari lotuta.
- Erabateko Kalitateko eredu baten oinarritzko funtsak eta printzipioak identifikatzea.
- Europako Erabateko Kalitateko ereduaren bereizgarriak diren funtsezko alderdi eta elementuak identifikatzea.

2. Kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak eta hauen funtzioak eta alderdirik bereizgarrienak aztertzean (lanbide-jarduera edo -burutzapenari lotuz), ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Bere lanbide-eremuari dagokionez, kalitatea ziurtatzearen helburuak identifikatzea, arauen beharrak ondorioztatuz.
- Kalitatea ziurtatzeko arauen (Europakoak bereziki) edukia interpretatzea.
- Prozesuetan kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak bere lanbide-eremuko jarduerarik esanguratsuenekin lotzea.

3. Lanbide-eremu edo -sektoreari lotutako prozesu edo funtzio esanguratsuetan kalitatea etengabe hobetzeko proiektu edo ekintzetan parte hartzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Suposizio erreal edo simulatuetan:
 - Esku-hartze eta hobekuntzarako aukera-arloak identifikatzea.
 - Oinarritzko kalitate-erremintak erabiltzea.
 - Lanbide-harremanen hobekuntzan eta jardueren garapenean inplikatzeko azturak hartzea.
 - Etengabeko hobekuntzan oinarritutako soluzioetan esku hartzea.
 - Etengabeko hobekuntzan oinarritutako eta bere lanbide-eremu edo -sektoreari lotutako soluzio edo planak ezartzearen emaitzak ebaluatzea.

c) Edukiak

- Kalitatearen kontzeptuaren bilakaera historikoa aztertzea, tituluari dagozkion jarduera esanguratsuei eta sektoreari lotuta.
- Erabateko Kalitateko eredu baten oinarritzko funtsak eta printzipioak identifikatzea.
- Europako Erabateko Kalitateko ereduaren bereizgarriak diren funtsezko alderdiak eta elementuak identifikatzea.
- Bere lanbide-eremuari dagokionez, kalitatea ziurtatzearen helburuak identifikatzea, arauen beharrak ondorioztatuz.
- Kalitatea ziurtatzeko arauak (Europakoak bereziki) interpretatzea.
- Kalitatea ziurtatzeko aplikatu daitezkeen arauak eta elikagaien industriako sektoreko prozesu eta jarduerarik esanguratsuenekiko loturak identifikatzea.
- Tituluari dagokion lanbide-gaitasunaren prozesu edo jarduera esanguratsu baten edo batzuen datuetatik eta gainerako aldagai deskribatzaileetatik abiatuta eta guztia sektoreko balizko enpresa batean kokatuta:
 - Esku-hartze eta hobekuntzarako aukera-arloak identifikatzea.
 - Oinarritzko kalitate-erremintak erabiltzea.
 - Harremanetan eta jardueren garapenean hobekuntza pertsonaleko jarrerak eta azturak hartu eta ezartzea.
 - Bere mailan, etengabeko hobekuntzan oinarritutako soluzioetan esku hartzea.
 - Etengabeko hobekuntzan oinarritutako eta bere lanbide-eremuari lotutako soluzio edo planak ezartzearen emaitzak ebaluatzea.

9. lanbide-modulua. LANTOKIKO PRESTAKUNTZA

a) Amaierako gaitasunak

Lanbide-modulu hau amaitzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

1. Lanpostuari datxezkion jardueretan segurtasun- eta higiene-irizpideak kontuan izanik jokatzeko.
2. Eskuragarri dauden ekipoak eta produkzio-prozesuaren eta/edo zerbitzuaren zeregin desberdinak egiten direneko tokia egokitu eta mantentzea.
3. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako jenero eta elaborazioak eskatzeko, jasotzeko, biltegitratzeko, kontserbatzeko eta kontsumoak kontrolatzeko lanak egitea ezarritako prozedurak kontuan hartuta.
4. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak eta zerbitzatzeko lanak egitea bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatuz.
5. Enpresan uneoro erantzukizunez jokatzeko.

b) Ebaluazio irizpideak

1. Lanpostuari datxezkion jardueretan segurtasun- eta higiene-irizpideak kontuan izanik jokatzeko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jarduera desberdinen garapenean higiene-, osasun- eta segurtasun-arauak aplikatzea, indarrean dagoen berriazko araudian jasotakoak nahiz enpresak edo entitateak ezarritako partikularrak.
- Babes indibidualerako eta higieneari eta osasunari dagokienez bermea eskaintzeko jantziak eta ekipoak erabiltzea, beharrezkoak baitira parte hartzen deneko produkzio-prozesuaren edo zerbitzuaren lan desberdinen garapenerako.
- Benetako larrialdi-egoeretan edo simulatutakoetan behar bezala erantzutea:
 - Larrialdi-egoerarako ezarritako plan eta prozeduren arabera.
 - Lanpostuari esleitutako zeregina betez.
 - Larrialdia planetan edo prozeduretan aurreikusita ez dagoenean egoerara egokitutako jarduketara bat garatuz.
 - Eskuragarri dauden ekipoak modu egokian erabiliz.

2. Eskuragarri dauden ekipoak eta produkzio-prozesuaren eta/edo zerbitzuaren zeregin desberdinak egiten direneko tokia egokitu eta mantentzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Ekipoak, tresnak eta lantokia prestatu, garbitu eta antolatzea, erabilera-mantentze ezin hobea lortzeko beharrezko lanak eginez, garbiketa egiteko prozedura orokorrak eta enpresako berariazkoak aplikatuz eta ikuskatzailearen aginduei jarraiki.
- Lantokiaren doitzea, mantentzea eta ordena egitea produkzio-prozesua eta/edo zerbitzua hasteko eta jarraitzeko, ekipoetan probak eginez eta/edo begiz egiaztatuz.

3. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako jenero eta elaborazioak eskatzeko, jasotzeko, biltegitratzeko, kontserbatzeko eta kontsumoak kontrolatzeko lanak egitean ezarritako prozedurak kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Baimentzen diren hornikuntza-eskaerak formalizatzea.
- Jasotako produktu/salgaia, dagokion dokumentazioa eta formalizatutako eskaera bat datozela egiaztatzea.
- Jasotako produktuen kontrolerako ekipoak eta tresnak erabiltzea.
- Kontrol-prozesuan antzemandako desbiderapenak komunikatzea.
- Jeneroen sarrera- eta irteera-eragiketak eta, halaber, biltegitratzetik eratorritakoak burutzea.
- Kostuen orriak, “relevé” edo sukaldeko inbentarioa, egoera-orriak edo enpresak definitutako bestelako dokumentuak betetzea kostuei buruzko informazioa lortzeko.
- Jeneroak edo okintza, pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak kontserbatzeko teknikak zuzen aplikatzea eskuragarri dauden baliabideak erabiliz.

4. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak eta zerbitzatzeko lanak egitean bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Esleitutako produkzio-planari aurre egiteko barne-hornikuntzaren, jenero-banaketaren eta elaborazio lagungarrien beharrak eskatzea.
- Ekipoak eta tresnak jasotako aginduen arabera prestatzea eta erabiltzea, beren funtzionamendu zuzena zainduz.
- Ezarritako teknikak, arauak eta lanerako prozedurak zuzen aplikatzea elaborazioak edo zerbitzuan espero diren emaitzak lortzeko, aurretik finkatutako kalitate-parametroen arabera.
- Elaborazioen akabera-lanak egitea ezarritako dekorazioarekin eta/edo bezeroaren aurrean zerbitzatzeko edo banatzeko lanak eginez zerbitzuaren definizioak edo jasotako aginduek hala eskatzen dutenean.
- Bezeroa zuzenean zerbitzatzen denean edo bere aurrean postreak prestatzen direnean:
 - Lanak txukuntasunez, dotoretasunez eta zehaztasunez garatzea, bezeroa molestatu gabe.
 - Bezeroak postrearen inguruko jakin-minari erantzutea.
 - Bezeroari egosketa- eta ontze-gustuei buruz galdetzea.
- Bitarteko eta amaierako emaitzak kontrolatzea produkzio-prozesuan eta/edo zerbitzu-prozesuan, desbiderapenen aurrean neurri zuzentzaileak proposatuz.
- Ekimena, sormena eta ezagutza teknikoak erakustea okintza, pastelgintza eta gozogintzako produktu berriak edo elaborazio-forma berriak definitzeko eta, halaber, “buffet”, dastatze-barra, “self-service” edo antzeko zerbitzuak burutzeko modu berriak definitzeko, eskaintza gastronomiko berriak lantzen laguntzearen.

5. Enpresan uneoro erantzukizunez jokatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Enpresaren prozeduren eta arauen aurrean errespetuzko jarrera adieraztea uneoro.
- Lanpostura puntualtasunez iristea, baimendutako atsedanak hartuz eta, horretarako justifikazio nahikorik ez badago, lantokia behar baino lehen utzi gabe.
- Jasotako aginduak arduraz interpretatzea eta burutzea eta emandako lanaren erantzule izatea, une bakoitzean dagokion pertsonarekin eraginkortasunez komunikatuz.

- Bere jarduera gainontzeko langileenarekin koordinatzea prozedurak eta zereginen banaketa balioesteko, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo aurreikusi gabeko arazoren berri ematea.
- Txandaka lan egiten denean, aurrekoaren informazio gehien lortzea edo bera ordezkatzeko duenari lanpostutik sortutako informazioa transmititzea.
- Lantokiko beste langileekin harreman zuzen eta etengabea izatea.
- Bere lana ondo betetzen duela erakustea, zereginak lehentasunaren arabera betez eta bere lana arazoizkoa izango den denboran eginez.
- Bere jarduerak okintza, pastelgintza eta gozogintzako elaborazioen produkzio- eta/edo zerbitzu-prozesuetan eta lantokiko berariazko produkzio-sisteman dituen ondorioak aztertzea.

c) Edukiak

Ikastetxeak “lan-egoeretan” kokatutako jarduera gisa finkatuko ditu edukiak, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak argitaratutako *Lantokiko prestakuntza* lanbide-modulua diseinatzeko curriculum-esparruaren arabera.

3.3. Heziketa-zikloaren sekuentziazioa eta denboralizazioa

3.3.1. Iraupenak

Lanbide-modulua	Oinarrizko iraupena	Iraupen finkoa
1. Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak	96 ordu	110 ordu
2. Pastelgintzako dekoratuen eta zerbitzuen muntaien diseinua	85 ordu	90 ordu
3. Pastelgintzarako, okintzarako eta elikagaien kontserbaziorako teknikak	195 ordu	250 ordu
4. Okintza eta pastelgintza gazia	180 ordu	230 ordu
5. Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak	108 ordu	130 ordu
6. Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan	90 ordu	90 ordu
7. Lan-prestakuntza eta -orientabidea (LPO)	60 ordu	60 ordu
8. Kalitatea eta etengabeko hobekuntza (KEH)	40 ordu	40 ordu
9. Lantokiko prestakuntza (LP)	336 ordu	400 ordu
GUZTIRA	1.190 ordu	1.400 ordu

1. Ikastetxe bakoitzak curriculum-proiektua bere gizarte- eta ekonomia-ingurunera eta ikasleen ezaugarrietara egokitzeko, ikastetxeek beren esku izango dute guztizko ordutegiaren %15 –kasu honetan 210 ordu– eta ordu-kopuru hau lanbide-modulu desberdinetan banatu ahal izango dute, baldin eta irakaskuntza desberdinak eskaintza oso baten parte badira.

Horrenbestez, modulu bakoitzerako ezarritako oinarrizko iraupena errespetatu egin beharko da eta aurrerago azalduko diren irizpideen arabera gehitu ahal izango da.

2. Irakaskuntzak eskaintza partzial bateko parte badira, iraupen finkoa ezarri da modulu bakoitzerako eta ezin izango da aldatu.

3. Moduluen behin-betiko iraupenek, hau da, ikastetxeak berak esleitu behar duen denbora banatu ondoren, heziketa-zikloak irauten dituen 1.400 orduak osatu beharko dituzte guztira.

4. Ikastetxeetako curriculum-proiektu desberdinetan oreka egokia gordetzeko asmoz, eskaintza osoko modalitatea jarraitzen duten irakaskuntzek ondoko zehaztapena errespetatu beharko dute: lanbide-moduluek ezin izango dute oinarritzko iraupena 64 ordu baino gehiagotan gehitu, *Pastelgintzarako, okintzarako eta elikagaien kontserbaziorako teknikak* eta *Okintza eta pastelgintza gazia* moduluek izan ezik, hauek, bidezko hartzen bada, 96 ordutan gehitu ahal izango dira-eta.
5. Ikastetxean bertan garatu beharreko *Lantokiko prestakuntza* lanbide-moduluko fase desberdinen iraupenek ez dute ikastetxeak modulu honetarako ezartzen duen behinbetiko iraupenaren %10 gainditu behar.

3.3.2. Sekuentziazioa

Heziketa-zikloaren sekuentziazioan:

1. Eskaintza osoan:

- *Lantokiko prestakuntza* modulua iraupenaren %80 gaitasun-atalei loturiko modulu guztien irakaskuntzak amaitu ondoren eman beharko da.
- Ikastetxe bakoitzak heziketa-ziklo honi hasiera emateko aukeratzen dituen moduluak kontuan izan gabe, modulu horien artean honako hauek egon beharko dute: *Pastelgintzarako, okintzarako eta elikagaien kontserbaziorako teknikak* eta *Okintza eta pastelgintza gazia*.

2. Eskaintza partzialean:

- *Lantokiko prestakuntza* modulua heziketa-zikloa osatzen duten gainerako moduluak egiaztatu direnean (ondorio horretarako finkatutako bide desberdinen bidez) soilik eman beharko da.

4. Irakasleak

4.1. “Pastelgintza eta okintza” heziketa-zikloko lanbide-moduluetan irakaskuntza-atribuzioa duten irakasleen espezialitateak

a) Lanbide Heziketako irakasle teknikoen kidegoan “Sukaldaritza eta pastelgintza” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Pastelgintzako dekoratuen eta zerbitzuen muntaien diseinua.
- Pastelgintzarako, okintzarako eta elikagaien kontserbaziorako teknikak.
- Okintza eta pastelgintza gazia (1).
- Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak (1).

(1) LOGSEko 33.2 artikuluan aurreikusten diren “Irakasle espezialista” batek lagunduko du modulu hori irakasten.

b) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “Ostalaritza eta turismoa” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak.
- Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan.

c) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “Lan-prestakuntza eta -orientabidea” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan.
- Lan-prestakuntza eta -orientabidea.
- Kalitatea eta etengabeko hobekuntza.

d) Heziketa-ziklo bereko beste lanbide-moduluren bat irakasten duten a) eta b) ataletan adierazitako espezialitatea duten irakasleek ondoko modulua ere irakats dezakete:

- Lantokiko prestakuntza.

4.2. Titulazioen baliokidetasunak irakaskuntzan aritzeko

4.2.1. "Ostalaritza eta turismoa" espezialitateari dagozkion lanbide-moduluak irakasteko, doktore-, ingeniari-, arkitekto- edo lizentziatu-tituluen eta ondoko tituluen arteko baliokidetasuna ezartzen da irakaskuntzan aritzeko:

- Turismoan diplomatua.

4.2.2. “Lan-prestakuntza eta -orientabidea” espezialitateari dagozkion lanbide-moduluak irakasteko, doktore-, ingeniari-, arkitekto- edo lizentziatu-tituluen eta ondoko tituluen arteko baliokidetasuna ezartzen da irakaskuntzan aritzeko:

- Enpresa-zientzietan diplomatua.
- Lan-harremanetan diplomatua.
- Gizarte-lanean diplomatua.
- Gizarte-hezkuntzan diplomatua.
- Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomatua.

4.2.3. “Sukaldaritza eta pastelgintza” espezialitateari dagozkion lanbide-moduluak irakasteko, doktore-, ingeniari-, arkitekto- edo lizentziatu-tituluen eta ondoko tituluen arteko baliokidetasuna ezartzen da irakaskuntzan aritzeko:

- Ostalaritzako teknikari espezialista.
- Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria.

5. Irakaskuntza hauek emateko gutxieneko baldintzak

5.1. Espazioak

Apirilaren 30eko 777/1998 Errege Dekretuko 19. artikularen arabera, “Pastelgintza eta okintza” erdi-mailako Lanbide Heziketako heziketa-zikloak ondoren adierazitako gutxieneko espazioak eskatzen ditu dekretu honek definitzen dituen irakaskuntzak emateko.

Prestakuntza-azalera	Azalera 20 ikasle (m ²)	Erabilera-maila (%)
Sukaldaritzako lantegia	180	25

Pastelgintzako eta okintzako lantegia.....	60	50
Gela balioanitza.....	40	25

“Erabilera-mailak” ikasle-talde batek oinarrizko irakaskuntzak irakasteko espazioa zenbat orduz okupatzea aurreikusten den adierazten du; alabaina irakaskuntza hauen guztizko iraupenarekiko ehunekoetan adierazten da. Horrenbestez, ikastetxeek curriculumaren guztizkoa ezartzeko definitzen dutenerako orientagarria da.

“Erabilera-mailak” onartutako marjinan, heziketa-ziklo bereko edo beste ziklo batzuetako edo beste hezkuntza-etapa batzuetako beste ikasle-talde batzuek okupatu ahal izango dituzte ezarritako prestakuntza-espazioak.

Dena dela, prestakuntza-espazioei lotutako ikaskuntza-jarduerak (erabilera-mailak adierazitako okupazioarekin) antzeko beste prestakuntza-jarduera batzuetarako erabilitako azaleretan ere burutu ahal izango dira.

Identifikatutako prestakuntza-espazio desberdinak ez dira zertan itxitura bidez bereizi behar.

6. Konbalidazioak eta korrespondentzia

6.1. Lanerako Lanbide Heziketarekin konbalida daitezkeen lanbide-moduluak

- Pastelgintzarako, okintzarako eta elikagaien kontserbaziorako teknikak.
- Pastelgintzako dekoratuen eta zerbitzuen muntaien diseinua.
- Okintza eta pastelgintza gazia.
- Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikietan.

6.2. Lan-praktikarekin korrespondentzia izan dezaketen lanbide-moduluak

- Pastelgintzarako, okintzarako eta elikagaien kontserbaziorako teknikak.
- Pastelgintzako dekoratuen eta zerbitzuen muntaien diseinua.
- Okintza eta pastelgintza gazia.
- Lantokiko prestakuntza.
- Lan-prestakuntza eta -orientabidea.