

**OINARRIZKO CURRICULUM
DISEINUA**

JATETXE ARLOETAKO

GOI-MAILAKO 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.....	8
3.1. Heziketa-zikloaren helburu orokorrak.....	8
3.2. Lanbide-moduluak.....	8
1.Lanbide-modulua: Sukaldaritzako prozesuak.....	9
2.Lanbide-modulua: Pastelgintzako eta okintzako prozesuak.....	15
3.Lanbide-modulua: Elikagai eta edarien zerbitzu-prozesuak.....	19
4.Lanbide-modulua: Jatetxeen administrazioa.....	23
5.Lanbide-modulua: Jatetxe-arloko “marketina”.....	28
6.Lanbide-modulua: Atzerriko hizkuntza.....	33
7.Lanbide-modulua: Lan-giroko harremanak (LGH).....	36
8.Lanbide-modulua: Lan-prestakuntza eta orientabidea.....	39
9.Lanbide-modulua: Kalitatea eta etengabeko hobekuntza.....	44
10.Lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza.....	45
3.3. Heziketa-zikloaren sekuentziazioa eta denboralizazioa.....	47
3.3.1. Iraupenak.....	47
3.3.2. Sekuentziazioa.....	48
4. Irakasleak.....	48
4.1. “Jatetxe-arloa” heziketa-zikloko lanbide-moduluetan irakaskuntza-atribuzioa duten irakasleen espezialitateak.....	48
4.2. Titulazioen baliokidetasunak irakaskuntzan aritzeko.....	49
5. Irakaskuntzak emateko gutxieneko baldintzak.....	50
5.1. Espazioak.....	50
6. Sarbideak eta/edo ibilbideak.....	50
6.1 Oinarrizko Lanbide Heziketa.....	51
6.2. Unibertsitate-ikasketetarako sarbidea.....	51
7. Konbalidazioak eta korrespondentziak.....	51

7.1. Lanerako Lanbide Heziketarekin konbalida daitezkeen lanbide-moduluak.....	51
7.2. Lan-praktikarekin korrespondentzia izan dezaketen lanbide-moduluak.....	51

1. Tituluaren identifikazioa

- 1.1. Izena: "Jatetxe-arloa".
- 1.2. Maila: Goi-mailako Berariazko Lanbide Heziketa.
- 1.3. Iraupena: 2.000 ordu.

2. Erreferentea (lanbide-perfila)

2.1. Gaitasun orokorra

- Jatetxe-arloko establezimenduak, eremuak edo departamentuak administratzea, euren eskaintza gastronomikoa diseinatuz eta merkaturatuz.

2.1.1. Lanbide-gaitasunak

- Enpresa edo establezimenduaren plan orokorrak interpretatzea eta elikagaien eta edarien eremurako helburu eta planetan gauzatzea.
- Produktzioa edo zerbitzuaren prestazioa eraginkortasun-, ekonomia- eta produktibitate-irizpideen arabera optimizatzeko bere lanari dagozkion teknikak aplikatzea eta bezeroaren iguripenak betetzea.
- Jasotako informazioa interpretatzea, ezarritako plangintzaren eta arauen arabera jarduerak definitzea eta, aurreikusitako elikagaien eta edarien eskaintzan aldaketak izanez gero, zerbitzuen antolamenduari eta prestazioari buruzko aginduak ematea.
- Bezeroekin eta banaketa-bideetako langileekin gutxienez atzerriko bi hizkuntzatan komunikatzea.
- Elikagai eta edarien zerbitzu baten berezko merkataritza-ekintzak garatzeko beharrezkoak diren marketin-teknikak aplikatzea eta enpresaren irudia bere lanaren emaitzetan nahiz kanpoarekiko harremanetan islatzea.
- Beheragoko maila bateko beste teknikari batzuen lana antolatu eta zuzentzea.
- Bere lana gara dezakeeneko establezimendu-mota desberdinetan egindako zerbitzuaren ikuspegi global eta integratua izatea eta instalazioen funtzioa eta bere lanak prozesuan dituen giza dimentsioak eta dimentsio tekniko, ekonomiko eta antolamenduzkoak ulertzea.
- Elikagai eta edarien zerbitzuari lotutako teknketan, lan-antolamenduan eta alderdi ekonomikoetan izandako aldaketen ondorioz sortutako lan-egoera berrietara moldatzea.
- Koordinatzen duen talde funtzionaleko kideekin etengabe harremanetan egotea, taldeari esleitutako helburuen lorpenaz arduratuta, besteen lana errespetatuta, zeregin kolektiboak antolatu eta zuzenduta eta sortzen diren zailtasunak gainditzeko lagunduta.
- Bere lana garatzerakoan establezimenduko beste eremu edo departamentu batzuekin komunikazio eraginkorrak izatea, aginduak eta informazioa interpretatuz, agindu garbiak emanez eta, kontingentziarik izanez gero, dagokionari jakinaraziz eta laguntza eskatuz.
- Balizko larrialdi-baldintzetan, alarma-seinaleak bizkortasun eta lasaitasunez transmitituz jokatzeko, bere taldeko kideen zereginak zuzenduz eta, hala badagokio, bezeroak establezimendutik ebakuatzeko plana eta pertsonentzako arriskuak saihesteko edo zuzentzeko ezarritako segurtasun-baliabideen aplikazioa koordinatuz.
- Bere aginpidearen esparruan arazoak ebaztea eta bere edo beste batzuen jardueri buruzko erabaki indibidualak hartzea, ezarritako arauak identifikatu eta jarraituz eta erabaki horiei buruzko kontsultak eginez ekonomian, zerbitzuan edo beste eremu batzuekiko koordinazioan eragin garrantzitsuak dituztenean.

2.1.2. Erantzukizuna eta autonomia

Bere erantzukizun-esparruaren barruan, sekzio edo departamentu baten, eskaintza zabalagoa duten establezimenduetako elikagai eta edarien eremu oso baten edota jatetxe-arloko berariazko establezimendu baten administrazioa egin dezake.

Zenbaitetan, goi-mailako teknikari hau bere establezimenduaren jabea izan daiteke eta, beraz, autoenplegurako eta enpresa-ekimenerako gaitasuna ere eduki beharko du.

Teknikari hau autonomia da ondoko jardueretan:

- Jatetxe-arloko establezimendu, eremu edo departamentuen administrazioa.
- Eskaintza gastronomikoen diseinua eta merkaturatzea.
- Elikagai eta edarien manipulazioa, prestaketa eta zerbitzua.
- Bezeroarentzako aholkularitza eta arreta.

2.2. Lanbide-burutzapenak eta lanbide-portaerak

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

1. Sukaldaritzako elaborazioen hornikuntza-, burutzapen- eta kontserbazio-prozesuak antolatu eta ikuskatzea eta laguntza tekniko eta operatiboa ematea.

- Jenero gordin eta erdilanduen eta sukaldaritzako elaborazio amaituen hornikuntza- eta biltegitratze-prozesu teknikoak definitu eta ikuskatzea, informazio teknikoa landuz edo hornigaien kalitatea ziurtatzeko beharrezkoak diren aginduak emanez.
- Sukaldaritza-, kontserbazio- eta/edo ontziratzeko-prozesuak definitu eta/edo ezartzea, informazio teknikoa landuz eta/edo produkzioaren bideragarritasuna ziurtatzeko, beharrezko kalitate-mailak lortzeko eta prozesua optimizatzeko beharrezkoak diren aginduak emanez.
- Sukaldaritzako elaborazioen burutzapen- eta kontserbazio-prozesuak eta hauetatik eratorritako bitarteko eta azken emaitzak ikuskatzea produktuaren definizio eta kostuari, bere oinarritzko prestaketa-arauei eta ezarritako kalitate-estandarrari dagokienez izan daitezkeen desbiderapenak saihestu eta zuzentzearen.
- Sukaldaritzako elaborazioen produkzio- eta kontserbazio-eremu bakoitzean laguntza tekniko eta operatiboa ematea menpeko langileen lana errazteko eta prozesua arintzeko.
- Menpeko langileak zuzendu eta koordinatzea motibazioa, parte-hartzea, helburuen onarpena, profesionaltasunaren garapena eta bezeroen beharrei erantzuteko gaitasun handiagoa sustatuz.

2. Pastelgintza, gozogintza eta okintzako produktuen hornikuntza-, burutzapen- eta kontserbazio-prozesuak antolatu eta ikuskatzea eta laguntza tekniko eta operatiboa ematea.

- Lehengaien, produktu erdilanduen eta pastelgintza, gozogintza eta okintzako elaborazio amaituen hornikuntza- eta biltegitratze-prozesu teknikoak definitu eta ikuskatzea, informazio teknikoa landuz edo hornigaien kalitatea ziurtatzeko beharrezkoak diren aginduak emanez.
- Pastelgintza, gozogintza, okintza, kontserbazio eta/edo ontziratzeari lotutako prozesuak definitu eta/edo ezartzea, informazio teknikoa landuz eta/edo produkzioaren bideragarritasuna ziurtatzeko, beharrezko kalitate-mailak lortzeko eta prozesua optimizatzeko beharrezkoak diren aginduak emanez.
- Pastelgintza, gozogintza eta okintzako produktuen burutzapen- eta kontserbazio-prozesuak eta hauetatik eratorritako bitarteko eta azken emaitzak ikuskatzea produktuaren definizio eta kostuari, bere oinarritzko prestaketa-arauei eta ezarritako kalitate-estandarrari dagokienez izan daitezkeen desbiderapenak saihestu eta zuzentzearen.
- Pastelgintza, gozogintza eta okintzako produktuen produkzio- eta kontserbazio-eremu bakoitzean laguntza tekniko eta operatiboa ematea menpeko langileen lana errazteko eta prozesua arintzeko.
- Menpeko langileak zuzendu eta koordinatzea motibazioa, parte-hartzea, helburuen onarpena, profesionaltasunaren garapena eta bezeroen beharrei erantzuteko gaitasun handiagoa sustatuz.

3. Edarien hornikuntza-prozesua eta elikagai eta edarien zerbitzuaren burutzapen-prozesua antolatu eta ikuskatzea, laguntza tekniko eta operatiboa emanez eta bezeroei aholkularitza eta arreta berezia eskainiz.

- Edarien hornikuntza- eta biltegitratze-prozesu teknikoak definitu edo ezartzea eta ikuskatzea, informazio teknikoa landuz edo hornigaien kalitatea ziurtatzeko beharrezkoak diren aginduak emanez.

- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuko zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko prozesuak definitu eta/edo ezartzea, informazio teknikoa landuz eta/edo bezeroarenganako arreta ziurtatzeko, beharrezko kalitate-mailak lortzeko eta prozesua optimizatzeko beharrezkoak diren aginduak emanez.
- Edariak prestatu, kontserbatu eta/edo ontziratzeko prozesuak definitu eta/edo ezartzea, informazio teknikoa landuz eta/edo produkzioaren bideragarritasuna ziurtatzeko, beharrezko kalitate-mailak lortzeko eta prozesua optimizatzeko beharrezkoak diren aginduak emanez.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuko zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko prozesuak ikuskatzea gerta daitezkeen desbiderapenak saihestu eta zuzentzeko eta bezeroen iguripenak betetzeko.
- Edariak prestatu eta kontserbatzeko prozesuak ikuskatzea produktuaren definizio eta kostuari, bere oinarriko elaborazio-arauei eta ezarritako kalitate-estandarrari dagokienez izan daitezkeen desbiderapenak saihestu eta zuzentzearen.
- Zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko jardueretan eta edarien prestaketa eta kontserbazioan laguntza tekniko eta operatiboa ematea menpeko langileen lana errazteko eta prozesua arintzeko.
- Bezeroei aholkularitza eta arreta berezia eskaintzea beren iguripenak eta establezimenduaren helburu ekonomikoak betetzeko.
- Menpeko langileak zuzendu eta koordinatzea motibazioa, parte-hartzea, helburuen onarpena, profesionaltasunaren garapena eta bezeroen beharrei erantzuteko gaitasun handiagoa sustatuz.

4. Elikagai eta edarien produkzioa eta/edo zerbitzua egiten deneko establezimendu, eremu edo departamentuen plangintza egitea eta ustiapena kontrolatzea.

- Bere mailan, bere erantzukizunpeko establezimendu, eremu edo departamenturako helburu eta plan bideragarriak eta enpresaren plangintza orokorrean integratzeko modukoak definitzea.
- Bere erantzukizunpeko establezimendu, eremu edo departamentuko aurrekontuak aurreikusitako helburu eta programen arabera egin ditu.
- Elikagaiak produzitzen dituzten establezimendu, eremu edo departamentuen egitura eta kudeaketa-sistemak finkatzea.
- Elikagaiak eta edariak zerbitzitzen direnako establezimendu, eremu edo departamentuen egitura eta kudeaketa-sistemak finkatzea.
- Establezimendu, eremu edo departamentuaren funtzionamendua eta errentagarritasuna ebaluatzea ahalbidetuko duen kontrol-sistema bat definitzea.
- Hornikuntzaren kontrol ekonomikorako sistema aplikatzea produkzioaren exijentziak eta establezimenduaren helburu ekonomikoak betetzeko moduan.
- Produktuen eta zerbitzuen prezioak finkatu eta kontrolatzea establezimenduaren helburu ekonomikoak betetzeko moduan.
- Salmentak kontrolatzeko sistema aplikatzea eta sarrerak bezeroen kontsumoekin bat datozela egiaztatzea.
- Ustiapenaren kontroletik eratorritako informazioa aztertzea establezimenduaren funtzionamendua eta errentagarritasuna ebaluatzeko.

5. Jatetxe-arloko establezimendu-, eremu- edo departamentu-mota desberdinetan eskaintza gastronomikoak diseinatu eta merkaturatzea.

- Elikagaien eta edarien elaborazio- eta/edo zerbitzu-eskaintza diseinatzea merkatuaren iguripen eta aukerei egokitzeko moduan.
- Elikagai eta edarien zerbitzuak aurrez kontzeptualizatutako eskaintzaren arabera definitzea.
- Elikagai eta edarien zerbitzuak sustatzea, saltzea eta horien berri ematea ahalbidetuko duen komunikazio-estrategia bat garatzea.
- Eskaintza gastronomikoa merkatuaren iguripen eta aukerei egokitzea egindako salmenten eta merkatuaren eboluzioaren ebaluazioaren arabera.

2.3. Produkzio-prozesuko kokapena

- Lanbide- eta lan-ingurunea

Lanbide-irudi honek, nagusiki, elikagaien eta edarien elaborazio- eta/edo zerbitzu-eremuan burutuko du bere jarduera, “Ostalaritza eta jatetxe-arloa” sektorearen barruan. Dena den, artisau-pastelgintzaren, 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 sukaldaritza:
 - 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, merkaturako jatetxeak, sukaldaritza tradizionalekoak, nazioarteko sukaldaritza-establezimenduetakoak eta abar.
 - Ebolutiboa: zerbitzu azkarra eta produktu erdilatu edo bitartekoen eta teknologia berriaren erabilera ditu ezaugarri gisa. Ondoko establezimenduetakoak barne hartzen ditu: “snack” izenekoak, pizzeriak, hanburgesategiak, janari prestatuak eta abar.
- Tabernak eta kafetegiak.
- Kolektiboa: enpresa, ikastetxe, ospitale eta garraiabideentzako elikagai- eta edari-zerbitzuan oinarrituta funtsean (“catering” edo otordu-zerbitzuak).
- Janari prestatuetan espezializatutako dendak.
- Gozodendak.
- Nekazaritzako elikagaien industriak.
- Elikadura-produktuak biltegiatzen, ontziratzen eta banatzen dituzten enpresak.
- Merkataritza-azalera handiak.

Lanbide-irudi honek elikagaiak eta edariak elaboratzen eta/edo zerbitzatzen dituzten establezimendu txiki, ertain eta handietan garatuko du bere jarduera. Gainera, prestazio hauek eskaintza zabalago baten zati izan daitezke: turismo-ostatuak eta turismo bestelakoak, dantzalekuak, zorizko edo enbidozko jokoetarako establezimenduetakoak, jolaserako edo aisialdirako bestelako instalazioak eta abar.

Zenbaitetan, goi-mailako teknikari honek bere establezimenduan garatuko du bere jarduera.

- Ingurune funtzionala eta teknologikoa

Lanbide-irudi hau, funtsean, administrazioaren, estrategia- eta eragiketa-marketingaren, erosketak/kontratazioen, elikagai eta edarien elaborazio eta/edo zerbitzuaren eta kontrolaren funtzio/azpifuntzioetan kokatzen da.

Tekniketan eta ezagutza teknologikoetan ondokoak barne hartzen dira:

- Eskaintza gastronomikoen diseinua eta merkaturatzea.
- Jatetxe-arloko establezimendu, eremu edo departamentuen administrazioa.
- Jatetxe-arloko sistema osatzen duten azpisistemen kudeaketa.
- Elikagaien eta edarien manipulazioa eta transformazioa, jatetxeen berezko ekipamenduak erabilia.
- Lehengaien, ekipoen eta makineriaren ezagutza.
- Bezeroari zerbitzua eta arreta eskaintzea.
- Lanbideak, ereduak lanposturik garrantzitsuenak

Adibide moduan eta lanbide-orientazioko helburua izanik, tituluaren perfilean definitutako lanbide-gaitasuna eskuratu ondoren bete daitezkeen lanbideak eta lanpostuak aipatuko ditugu jarraian:

- Ekonomatu eta sotoko burua.
- Jangelako burua/Jatetxe-arloko edo oturuntzetako zuzendaria.
- Erosketa-burua.
- Produkzio-zuzendaria.
- Elikagaien eta edarien esparruko zuzendaria.
- Otordu-zerbitzu bateko elikadura-arduraduna.
- Aholkularia.

3. Irakaskuntzak

3.1. Heziketa-zikloaren helburu orokorrak

- I. Elikagaien eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-prozesuak aztertu eta garatzea, ondokoak identifikatuz, deskribatuz eta/edo aplikatuz: eragiketa nagusiak, ekipoak, lehengaiak, lan-prozedurak eta prozesuen errentagarritasuna.
- II. Jatetxe-arloko zerbitzuen formula eta tipologia desberdinak baloratzea eta giza baliabideek eta baliabide materialek antolamenduaren barruan betetzen duten funtzioa kontuan hartzea.
- III. Pastelgintza eta okintzako elaborazioen establezimendu-mota eta produkzio-modalitate desberdinak aztertzea eta giza baliabideek eta baliabide materialek antolamenduaren barruan betetzen duten funtzioa baloratzea.
- IV. Sukaldaritzako elaborazioak eta edariak aurretiaz elaboratu, burutu, kontserbatu eta hornikuntza egiteko prozesuak antolatzeke, ikuskatzeko eta, hala badagokio, prozesu horietan parte hartzeke beharrezkoak diren terminologia, tresnak, informazio teknikoak, prozedurak eta metodoak ulertzea eta behar bezala erabiltzea, bitarteko eta azken emaitzak ebaluatuz.
- V. Elikagaien eta edarien zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko prozesuak antolatzeke, ikuskatzeko eta, hala badagokio, prozesu horietan parte hartzeke beharrezkoak diren terminologia, tresnak, informazio teknikoak, prozedurak eta metodoak ulertzea eta behar bezala erabiltzea, bitarteko eta azken emaitzak ebaluatuz.
- VI. Kalitatearen plangintza, antolamendu, kudeaketa eta erabateko kontroleko funtzioak aztertzea eta elikagaien eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-prozesuetan kudeaketa- eta kontrol-prozedurak definitzea eta/edo aplikatzea.
- VII. Jatetxe-arloko hainbat kontzeptu edo formulen sorkuntza eta garapena finkatzen duten mekanismoak ulertu eta aplikatzea eta eskari potentzial baten iguripenei eta enpresaren helburu ekonomikoei behar bezala erantzuteko eskaintza gastronomiko zehatzak prestatzean eragina duten aldaerak interpretatzea.
- VIII. Definitutako eskaintza gastronomikoak eta/edo pastelgintza eta okintzako produktuak merkaturatzeko estrategia desberdinak baloratzea, merkatu-egoera zehatzetara hobekien egokitzen diren komunikazio-ekintzak kontuan hartuz.
- IX. Beharrezkoak diren ezagutza teknikoak eta ondo egiteko ahalmena autonomiaz erabiliz eta ezarritako prozeduretarako hobekuntzak eta lan-kontingentzietarako soluzioak proposatuz jokatzeko.
- X. Higiene- eta osasun-arauak edo segurtasun-arauak ez betetzeak bezeroen osasun pertsonal eta kolektiboan eta erosotasunean eragin ditzakeen ondorio negatiboekiko gainerakoak sentikorrak bihurtzea, arriskuei aurre egiteko edo segurtasun-baldintzak hobetzeko neurriak edo babesak kontuan hartuz eta proposatuz.
- XI. Ostalaritza eta turismoko sektoreko eta artisau-okintza eta -pastelgintzako industrietako azpisektoreetako lanbide-jarduerak erregulatu eta baldintzatzen dituen lege-, ekonomia- eta antolamendu-esparrua ulertzea, lan-harremanetatik eratorritako eskubide eta betebeharrak identifikatuz.
- XII. Lan-giroko harremanen nahiz bezeroekiko harremanen esparruan informazioa zuzen transmititu eta jasotzeko eta gatazka-egoerak ebazteko komunikazio-estrategiak menperatzea, gutxienez atzerriko bi hizkuntza erabili ahal izanik.
- XIII. Menpeko pertsonal laguntzailea prestatzeko eta trebatzeko ezinbestekoa den dokumentazio teknikoak aztertu, egokitu eta, hala badagokio, sortzea.

- XIV. Lanbidearen jardunari lotuta dauden eta lan-errealitateari buruzko ezagutza eta lan-munduratzeari bere kasa ikasteko gaitasuna eta lanbide-gaitasunak gertatzen diren teknologia- eta antolamendu-aldaketetara egokitu eta bilakatzea ahalbidetuko duten informazio-iturri desberdinak aukeratu eta kritikoki baloratzea.
- XV. Lan-hobekuntzen ekarpena egitea, lan zorrotza eta ongi egindakoa baloratzea eta lanbide-hobekuntzarako motibatzea ahalbidetuko duten ekimena, erantzukizuna, lanbide-nortasuna eta lanbide-heldutasuna garatzea.
- XVI. Eremu edo sektore honetan garatu beharreko prozesuetan soluzioak ezartzen lagundu eta parte hartzea ingurumenarekiko eragin negatiboak txikiagotzeko, eta lanbide-jardunaren bidez prozesuen kalitatearen etengabeko hobekuntzan parte hartzea.

3.2. Lanbide-moduluak

1. lanbide-modulua. SUKALDARITZAKO PROZESUAK

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Sukaldaritzan erabiltzen diren lehengaien propietateak sailkatu, ebaluatu eta deskribatzea, nutrizio- eta kalitate-ezaugarriak eta organoleptikoak eta eskaintza gastronomikoetan esku hartzeko aukerak kontuan hartuta.
2. Sukaldaritzako elaborazioak beren konposizio, produkzio eta zerbitzuaren arabera zehaztea.
3. Jenero gordin eta erdilanduen eta sukaldaritzako elaborazio amaituen hornikuntza- eta harrera-prozesuak aztertu eta garatzea.
4. Sukaldaritzako prozesuak aztertzea, sukaldaritzako elaborazioetarako beharrezkoak diren teknikak, eragiketak, faseak, eragiketa- eta kontrol-parametroak eta lotutako zerbitzuak identifikatu eta zehaztu eta lortu beharreko emaitzak definituz.
5. Jenero gordinak, sukaldaritzako elaborazio amaituak eta pastelgintza eta okintzako produktuak kontserbatu eta ontziratzeko prozesuak aztertu eta garatzea.
6. Jeneroak tratatu eta aurrez elaboratzeko eta sukaldaritzako elaborazioak egiteko prozesuak prest utzi eta burutzea eta lortutako azken emaitzak baloratzea.
7. Elikagaien eta edarien produkzio-, biltegitze- eta kontserbazio-unitateei lotutako higie eta osasunari eta segurtasunari buruzko arauak eta baldintzak aztertzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Sukaldaritzan erabiltzen diren lehengaien propietateak sailkatu, ebaluatu eta deskribatzean, nutrizio- eta kalitate-ezaugarriak eta organoleptikoak eta eskaintza gastronomikoetan esku hartzeko aukerak kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikagai eta edarien produkzio-unitateetan erabilitako lehengaien ezaugarri organoleptikoak deskribatzea.
- Lehengaiak nutrizioaren ikuspuntutik zehaztea, horretarako elementuen konposizio-taulak erabiliz.
- Lehengai gisa erabilitako elikagaien ezaugarriak eta kalitate-irizpideak deskribatzea.
- Behar bezala zehaztutako eskaintza gastronomiko bat abiapuntutzat hartuta:
 - Kalitate-jarraibideak eta zehaztapen teknikoko fitxak lantzea, terminologia zuzena erabiliz eta lehengaien kalitate-maila zehazteko eta harrera-kontrola egiteko beharrezkoa den informazioa barne hartuz.

2. Sukaldaritzako elaborazioak beren konposizio, produkzio eta zerbitzuaren arabera zehaztean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sukaldaritzako elaborazio oinarrikoak eta esanguratsuak deskribatzea, hauek osatzen dituzten jeneroen ezaugarriak, lotutako zerbitzu-mota eta lortu beharreko azken emaitzak adieraziz.

- Goarnizio- eta dekorazio-motak bereiztea, osatzen dituzten jeneroak eta, dagokion sukaldaritzako elaborazioaren arabera, zerbitzuaren aldaera ekonomikoak eta ezaugarriak adieraziz.
- Establezimendu-motaren, aukeratutako sukaldaritzako formulen eta elikagai eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-eremu edo -departamentuen arabera, sukaldaritzako elaborazioak eskaintza gastronomikoekin erlazionatzea.

3. Jenero gordin eta erdilanduen eta sukaldaritzako elaborazio amaituen hornikuntza-eta harrera-prozesuak aztertu eta garatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jenero gordin eta erdilanduen edo sukaldaritzako elaborazio amaituen harrera-prozesuak azaltzea, beren egoera edo izaeraren eta esleitutako destino/kontsumoaren arabera beharrezkoak diren eragiketak deskribatuz.
- Herreran aplikatzeko kalitate-kontrolko prozesuak lantzea, ondokoak barne hartuz:
 - Higiene eta osasunari buruzko araudiaren identifikazioa.
 - Kontrolerako tresnen eta dispositiboaren identifikazioa.
 - Beharrezkoak diren kontrol-eragiketak, -faseak edo -probak.
 - “Kalitate-ezaugarrien” aldakortasunean esku hartzen duten kausa-efektu faktoreen deskribapena.
 - Hornikuntzen kalitatea ebaluatzeko prozedurak, aurrerago sailetan egin beharrekotan banaketa onartzeko.
- Elikagaiak eta edariak biltegitratzeko prozesuak aztertzea:
 - Sistemak deskribatzea eta, elikagai- eta edari-mota nagusien arabera, ekipamendu-beharrak, antolamendu-irizpideak eta konparazio-abantailak adieraztea.
 - Barne-banaketa egiteko ibilbideak diseinatzea, denborak eta eskuragarri dauden baliabideak optimizatuz.

4. Sukaldaritzako prozesuak aztertzean, sukaldaritzako elaborazioetarako beharrezkoak diren teknikak, eragiketak, faseak, eragiketa- eta kontrol-parametroak eta lotutako zerbitzuak identifikatu eta zehaztuz eta lortu beharrekotan emaitzak definituz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jeneroak tratatzeko eta aurrez elaboratzeko teknikak aztertzea, eragiketa eta faserik garrantzitsuenak (ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak) eta lortu beharrekotan emaitzak deskribatu eta zehaztuz eta jeneroak, produkzio-bolumena eta kalitate-maila teknikariek egokienekin erlazionatuz.
- Sukaldaritzako teknikariek esanguratsuenak aztertzea, eragiketa eta faserik garrantzitsuenak (ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak) eta lortu beharrekotan emaitzak deskribatu eta zehaztuz eta sukaldaritzako elaborazioak, produkzio-bolumena eta kalitate-maila teknikariek egokienekin erlazionatuz.
- Sukaldaritzako elaborazioak prestatzeko behar bezala zehaztutako suposizio praktikoetan:
 - Higiene eta osasunari buruzko araudi aplikagarria identifikatzea.
 - Esku hartzen duten lehengaiak eta jeneroak identifikatu eta zehaztea.
 - Elaborazio-prozesua definitzea ondokoak deskribatuz:
 - Sukaldaritzako teknikariek egokienak (prozesuaren eragiketak eta faseak, faseen emaitzak, ekipoak, tresnak eta erremintak).
 - Eragiketa-parametroak eta puntu kritikoak.
 - Prozesuaren denborak.
 - Kalitate-kontrolko prozesua deskribatzea ondokoak identifikatuz:
 - Kontrol-eragiketak eta -faseak.
 - Kontrolerako dispositiboak, tresnak eta parametroak.
 - Bitarteko eta azken produktuen kalitate-ezaugarriak esanguratsuenak.

5. Jenero gordinak, sukaldaritzako elaborazio amaituak eta pastelgintza eta okintzako produktuak kontserbatu eta ontziratze prozesuak aztertu eta garatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kontserbazio-metodoak azaltzea, funtsa eta aplikazioak deskribatuz.
- Prozesuaren faseak zehaztea, eragiketa- eta/edo kontrol-parametroak identifikatuz.

- Lortu beharreko emaitzak azaltzea.
- Lehengaien sorta jakin baterako edo sukaldaritzako elaborazioen multzo baterako:
 - Kontserbazio-metodo aplikagarriak deskribatzea eta behar bezala zehaztea.
 - Kontserbazio-prozesu bat definitzea ondokoak adieraziz: eragiketak, faseak, kontrol-parametroak, prozesuaren puntu kritikoak, denborak eta, oro har, exijitutako kalitate-mailak finkatzeko beharrezkoak diren datu guztiak.
 - Elikagaien eta edarien antolamenduaren oinplanoko banaketa egitea, kontserbazio on bat lortzeko biltegiratze-zona desberdinak adieraziz.
 - Biltegiratze-aldian gertatzen diren jeneroen galerak deskribatu eta/edo kalkulatzeko.

6. Jeneroak tratatu eta aurrez elaboratzeko eta sukaldaritzako elaborazioak egiteko prozesuak prest utzi eta burutzean eta lortutako azken emaitzak baloratzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jeneroak tratatzeko eta aurrez elaboratzeko prozesuan:
 - Tresna, ekipo eta makina egokiak aukeratzea.
 - Jeneroak tratatzeko eta aurrez elaboratzeko beharrak esleitutako destino/kontsumoaren arabera ondorioztatzea.
 - Aurretiazko elaboraziorako arauak aplikatzea eta beharrezkoak diren eragiketak higie- eta osasun-manipulazio on batekin, garaiz eta taxuz eta ekipoak erabilera-arauei jarraiki erabiliz burutzea.
 - Emaitzak alde aurretik finkatutako kalitate-estandarren arabera lortzea.
- Sukaldaritzako elaborazioak egiteko prozesuan:
 - Tresna, ekipo eta makina egokiak aukeratzea.
 - Jeneroen hornikuntza egokia ondorioztatzea.
 - Sukaldaritzako elaboraziorako arauak aplikatzea eta beharrezkoak diren eragiketak higie- eta osasun-manipulazio on batekin, garaiz eta taxuz eta ekipoak erabilera-arauei jarraiki erabiliz burutzea.
 - Goarnizio/dekorazioa elaborazio-motaren eta esleitutako destino/kontsumoaren arabera aukeratzea.
 - Elaborazioak lortzeko bitarteko eta azken eragiketak kontrolatzea.
 - Lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak aplikatzea, alde aurretik finkatutako kalitate-maila lortzearen.
- Sukaldaritzako elaborazioetan aldakuntzak egitea, hainbat faktoretan (hala nola teknikak, jeneroen forma eta ebaketa, osagai-alternatiba, zaporeen konbinazioa eta aurkezpena/dekorazioa) aldaketa batzuekin proba eginez eta izan dezaketen merkataritza-eskaintza justifikatuz.
- Egoera praktikoa errealean edo ikus-entzunezko teknikak aplikatzerakoan:
 - Sukaldaritzako elaborazioak egiteko prozesuak ikusterakoan, izan daitezkeen akatsak edo desbiderapenak alde aurretik finkatutako parametroei jarraiki ondorioztatzea.
 - Azken emaitzak ebaluatzea eta alde aurretik finkatutako kalitate-estandarrekin konparatzea.
 - Emaitza berrien arabera neurri zuzentzaileak justifikatzea.

7. Elikagaien eta edarien produkzio-, biltegiratze- eta kontserbazio-unitateei lotutako higie- eta osasunari eta segurtasunari buruzko arauak eta baldintzak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Higie- eta osasunari eta segurtasunari buruzko araudiaren arabera lokalek, instalazioek, materialek eta tresneriak elikagai eta edarien biltegiratze-, kontserbazio-, produkzio- eta/edo zerbitzu-esparruetan bete behar dituzten baldintzak identifikatzea.
- Elikagai-arriskuak eta -toxiinfekzioak identifikatzea.
- Garbiketa-produktu eta -tresnen erabilera beren aplikazioen, espero diren emaitzen eta kostu ekonomikoen arabera justifikatzea.

c) Edukiak

I. multzoa: INSTALAZIOAK, EKIPOAK ETA JENEROAK SUKALDARITZAKO PROZESUETAN

Prozedurazkoak:

- Sukaldaritz-departamentuetako tresnak, erremintak, ekipoak eta makineria aztertzea.
- Higiene eta osasunari buruzko araudiaren arabera, tresnak, erremintak, ekipoak eta makineria garbitu eta mantentzeko eragiketak ondorioztatzea.
- Lehengaiak identifikatu eta deskribatzea ondoko bitartez:
 - Zehaztapen fisikoa.
 - Zehaztapen organoleptikoa.
 - Kontserbazio- edo biltegitratze-sistemaren ondorioztatzea.
 - Nutrizio-zehaztapena.
- Lehengaiak aurkezteko eta merkaturatzeko formulak aztertzea.
- Jeneroak hartu eta kontrolatzea:
 - Jeneroen eta sukaldaritzako produktuen kalitate-ezaugarriak eta -atributuak identifikatzea.
 - Jeneroak kontrolatzeko oinarritzko ekipoak eta tresnak erabiltzea.
 - Jeneroak hartu eta kontrolatzeko eragiketak burutzea.
- Biltegitratze- eta entrega-eragiketak burutzea:
 - Jeneroak biltegitratzeko beharren eta biltegitratzeko lekuen artean egon daitezkeen erlazioak lortzea.
 - Jeneroak antolatu eta banatzeko eragiketak burutzea.
 - Biltegiaren kontrol dokumentalerako oharrak egitea.
- Sukaldaritzako industria-prozesuei buruzko informazioa aztertzea.
- Ekipoen eta instalazioen oinplanoko antolaketa egitea:
 - Jeneroen fluxua.
 - Produktuak eta hondakinak.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Sukaldaritz-departamentuetako ekipoak, makinak eta tresnak:
 - Funtzioak. Erabiltzeko moduak. Lortzen diren emaitzak. Lotutako arriskuak. Mantentzea.
- Higiene eta osasunari buruzko araudia:
 - Lokalak eta instalazioak.
 - Tresneria.
 - Jeneroen manipulazioa.
- Lehengaiak:
 - Elikagai-taldeak.
 - Ezaugarri fisikoak.
 - Nolakotasun organoleptikoak.
 - Kalitatea eta merkaturatzea.
- Jeneroak hartu eta kontrolatzeko metodoak: Faseak. Departamentuen arteko erlazioak. Ekipoak eta tresnak: erabilera-arauak. Erabilera-mantentzea.
- Biltegitratze-sistemak: Lekuak eta instalazioak: sailkapena. Funtzioak. Erabilera-mantentzea. Kontrolerako oinarritzko dokumentazioa. Inbentarioak kudeatu eta baloratzeko eskemak.
- Sukaldaritzako industria-prozesuak.
- Sukaldaritzari lotutako ekipoak eta instalazioak.
- Prestakuntzaren xede den rolaen profesionaltasuna finkatzen duten kualifikazio-faktoreen deskribapena.
- Modulu honetako prestakuntzaren xede den rolaen garapen profesionalean izaten diren promozio-moduak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Ezarritako higiene eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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 edo lanlekua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.

- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

II. multzoa: PRODUKZIO-PROZESUAK

Prozedurazkoak:

- Sukaldaritzako edozein jenero aurrez elaboratzeko beharrak ondorioztatzea ondokoan arabera:
 - Ondorengo sukaldaritzazko aplikazioa.
 - Produkzio-plana.
- Lan-plan jakin baterako beharrezkoak diren aurretiazko elaborazioak egitea.
- Izen berezia duten zati edo piezarik ohikoenak aztertu eta sailkatzea.
- Aldez aurretik finkatutako kalitate-mailaren arabera, aurretiazko elaborazioaren emaitzak ebaluatzeko kontrol-arauak aplikatzea.
- Sukaldaritzako teknikak burutzapen-prozesuen eta lortzen diren emaitzen arabera aztertu eta sailkatzea.
- Sukaldaritzako teknika desberdinak aplikatzeko beharrezkoak diren tresnak, erremintak eta ekipoak aukeratu eta beren hornikuntza egitea.
- Jeneroak teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kopuruan banatzea.
- Elaborazioak lortzeko sukaldaritzako teknikak aplikatzea ondokoak kontuan hartuta: oinarritzko errezeta edo prozedura. Lan-agindua eta erabakitako denborak. Higiene eta osasunari buruzko araudia. Ezarritako kalitate-maila.
- Aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak aztertu eta sailkatzea ondokoan arabera:
 - Burutzapen-prozesuak.
 - Aplikaziorik ohikoenak.
 - Bestelako irizpideak.
- Aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak lortzeko sukaldaritzako teknikak aplikatzea ondokoak kontuan hartuta:
 - Oinarritzko errezeta edo prozedura.
 - Lan-agindua eta erabakitako denborak.
 - Higiene eta osasunari buruzko araudia.
- Jeneroen eta oinarritzko elaborazioen beharrak ondokoan arabera ondorioztatzea:
 - Eskaintza gastronomikoa.
 - Lan-plan zehatzak.
 - Ezarritako kalitate-mailak.
- Fabrikazio-fitxa teknikoak interpretatzea ondokoak identifikatuz:
 - Bere terminologia.
 - Sukaldaritzako teknika implizituak.
- Tresnak, erremintak eta jeneroak, sukaldaritzako elaborazioak egiteko modu eta leku egokietan banatzea.
- Sukaldaritzako elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak burutzea ondokoak kontuan hartuta:
 - Aldez aurretik ezarritako ordena eta denborak.
 - Higiene eta osasunari buruzko araudia.
 - Aldez aurretik finkatutako kalitate-mailak.
- Goarnizio- eta dekorazio-formulak ondokoan arabera aztertu eta justifikatzea:
 - Dagozkien elaborazioak.
 - Zerbitzu-mota.
 - Formula berriak.
 - Merkaturatze-modalitatea.
- Goarnizio- eta dekorazio-eragiketak burutzea, aldez aurretik finkatutako kalitate-maila beteko duen produktu amaitu bat lortzearen.
- Kontserbazio- eta leheneratze-prozesurako beharrezkoak diren eragiketak burutzea.

- Lortutako produktuak kontserbatzeko lekua esleitutako destino/kontsumoaren eta higie eta osasunari buruzko araudiaren arabera justifikatzea.
- Lehengaien eta sukaldaritzako elaborazioen kalitatea identifikatzen duten faktoreak ebaluatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Aurrez elaboratzeko teknika ondokoen arabera:
 - Jenero-mota.
 - Ondorengo sukaldaritza-aplikazioa.
 - Produkzio-plana.
 - Neurri zuzentzaileak.
- Izen berezia duten pieza edo zatirik ohikoenak: merkataritza-ezaugarriak. Sukaldaritza-aplikazioak.
- Sukaldaritzako teknikak:
 - Mota desberdinen egitura.
 - Eragiketa-prozedurak eta -moduak.
 - Beharrezkoak diren tresnak.
 - Lortzen diren emaitzak.
 - Azken emaitzarako neurri zuzentzaileak.
 - Higie eta osasunari buruzko araudia.
- Aplikazio anitzeko oinarritzako elaborazioak:
 - Saikapena.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Aplikaziorik ohikoenak.
 - Azken emaitzaren arabeko neurri zuzentzaileak.
 - Ezarritako kalitate-mailak azken produktuan.
- Fabrikazio-fitxa teknikoak: errezetak.
- Sukaldaritzako elaborazioak:
 - Saikapena eta eskema.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Azken produktuan ezarritako kalitate-mailak.
 - Higie eta osasunari buruzko araudia.
- Goarnizioak. Dekorazioak: oinarritzako arau eta konbinazio organoleptikoak.
- Kontserbazio- eta leheneratze-metodoak: motak. Emaitzari lotutako teknikak. Metodoari lotutako ekipoak. Burutzeko lekuak.
- Sukaldeetako kalitate-kontrola: lehengaien eta sukaldaritzako elaborazioen kalitatea identifikatzen duten faktoreak.
- Lurrealdeetako sukaldaritzak.
- Merkatuko sukaldaritza.
- Bibliografia gastronomikoa.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Ezarritako higie eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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 edo lanlekua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.

- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

2. lanbide-modulua. PASTELGINTZAKO ETA OKINTZAKO PROZESUAK

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak beren konposizio, produkzio eta zerbitzuaren arabera zehaztea.
2. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako prozesuak aztertzea teknikak, eragiketak, faseak, eragiketa- eta kontrol-parametroak eta lotutako zerbitzuak identifikatu eta zehaztuz eta lortu beharreko emaitzak definituz.
3. Pastelgintzako jeneroak eta produktuak tratatu, aurrez elaboratu eta elaboratzeko prozesuak prest utzi eta burutzea eta lortutako azken emaitzak baloratzea.
4. Okintzako produktuak tratatu eta elaboratzeko prozesuak prest utzi eta burutzea eta lortutako azken emaitzak baloratzea.
5. Pastelgintza eta okintzarako dekorazioak diseinatzea, adierazpen grafikoko eta/edo dekorazioko teknika egokiak aplikatuz.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak beren konposizio, produkzio eta zerbitzuaren arabera zehaztean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Okintzako elaborazio oinarrizkoak eta esanguratsuak deskribatzea, hauek osatzen dituzten jeneroen ezaugarriak, oinarri-oreak, lotutako zerbitzu-mota eta lortu beharreko azken emaitzak adieraziz.
- Pastelgintza eta gozogintzako elaborazio esanguratsuak deskribatzea, hauek osatzen dituzten jeneroen ezaugarriak, lotutako zerbitzu-mota eta lortu beharreko azken emaitzak adieraziz.
- Pastelgintza eta gozogintzako elaborazioetan aplika daitezkeen goarnizio- eta dekorazio-motak bereiztea, hauek osatzen dituzten jeneroak eta aurkezteko modu eta eskemak adieraziz (eskaini nahi den zerbitzuaren arabera).
- Establezimendu-moten arabera, okintza, pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak eskaintza gastronomikoekin erlazionatzea.

2. Okintza, pastelgintza eta gozogintzako prozesuak aztertzean teknikak, eragiketak, faseak, eragiketa- eta kontrol-parametroak eta lotutako zerbitzuak identifikatu eta zehaztuz eta lortu beharreko emaitzak definituz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Oinarri-oreak lortzeko lehengaien tratamendurako teknikak aztertzea, eragiketa eta faserik garrantzitsuenak (ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak) eta lortu beharreko emaitzak deskribatu eta zehaztuz eta lehengaiak, produkzio-bolumena eta kalitate-maila teknikariek egokienekin erlazionatuz.
- Pastelgintza eta okintzako teknikariek esanguratsuenak aztertzea, eragiketa eta faserik garrantzitsuenak (ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak) eta lortu beharreko emaitzak deskribatu eta zehaztuz eta okintza eta pastelgintzako elaborazioak, produkzio-bolumena eta kalitate-maila teknikariek egokienekin erlazionatuz.
- Okintza eta pastelgintzako elaborazioak prestatzeko behar bezala zehaztutako suposizio praktikoetan:
 - Higiene eta osasunari buruzko araudi aplikagarria identifikatzea.
 - Esku hartzen duten lehengaiak eta jeneroak identifikatu eta zehaztea.
 - Elaborazio-prozesu bakoitza definitzea ondokoak deskribatuz:
 - Sukaldaritzako teknikariek egokienak (prozesuaren eragiketak eta faseak, faseen emaitzak, ekipoak, tresnak eta erremintak).
 - Eragiketa-parametroak eta puntu kritikoak.
 - Prozesuaren denborak.

- Kalitate-kontrolerako prozesua definitzea ondokoak identifikatuz:
 - Kontrol-eragiketak eta -faseak.
 - Kontrolerako dispositiboak, tresnak eta parametroak.
 - Bitarteko eta azken produktuen kalitate-ezaugarriak esanguratsuenak.
 - Kalitate-ezaugarrien aldakortasunean esku hartzen duten kausa-efektu faktoreen deskribapena.

3. Pastelgintzako jeneroak eta produktuak tratatu, aurrez elaboratu eta elaboratzeko prozesuak prest utzi eta burutzean eta lortutako azken emaitzak baloratzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Tresna, ekipo eta makina egokiak aukeratzea.
- Jeneroen hornikuntza egokia ondorioztatzea.
- Esleitutako destino/kontsumoaren arabera, pastelgintzako jeneroak tratatu eta aurrez elaboratzeko beharrak ondorioztatzea.
- Pastelgintzako produktuak manipulatu, aurrez elaboratu eta elaboratzeko arauak aplikatzea eta beharrezkoak diren eragiketak higie- eta osasun-manipulazio on batekin, garaiz eta taxuz eta ekipoak erabilera-arauei jarraiki erabiliz burutzea.
- Hala badagokio, dekorazioa pastelgintzako elaborazio-motaren eta esleitutako destino/kontsumoaren arabera aukeratzea.
- Lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak aplikatzea, aldez aurretik finkatutako kalitate-maila lortzearen.
- Pastelgintzako elaborazioetan aldakuntzak egitea, hainbat faktoretan (hala nola aplikatutako teknikak, amaierako produktuen forma, osagai-alternatiba, zaporeen konbinazioa eta aurkezpena/dekorazioa) aldaketa batzuekin proba eginez eta izan dezaketen merkataritza-eskaintza justifikatuz.
- Egoera praktikoa errealean edo ikus-entzunezko teknikak aplikatzerakoan:
 - Pastelgintzako elaborazioak egiteko prozesuak ikusterakoan, izan daitezkeen akatsak edo debiderapenak aldez aurretik finkatutako parametroei jarraiki ondorioztatzea.
 - Azken emaitzak ebaluatzea eta aldez aurretik finkatutako kalitate-estandarrekin konparatzea.
 - Emaitza berrien arabera neurri zuzentzaileak justifikatzea.

4. Okintzako produktuak tratatu eta elaboratzeko prozesuak prest utzi eta burutzean eta lortutako azken emaitzak baloratzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Okintzako produktuen tratamendua eta elaborazioa egiteko tresna, ekipo eta makina egokiak aukeratzea.
- Jeneroen hornikuntza egokia ondorioztatzea.
- Esleitutako destino/kontsumoaren arabera, jeneroak tratatu eta aurrez elaboratzeko beharrak ondorioztatzea.
- Okintzako produktuak manipulatu, aurrez elaboratu eta elaboratzeko arauak aplikatzea eta beharrezkoak diren eragiketak higie- eta osasun-manipulazio on batekin, garaiz eta taxuz eta ekipoak elaborazio-motari eta esleitutako destino/kontsumoari jarraiki erabiliz burutzea.
- Lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak aplikatzea, aldez aurretik finkatutako kalitate-maila lortzearen.
- Okintzako elaborazioetan aldakuntzak egitea, hainbat faktoretan (hala nola teknikak, produktuen forma, osagai-alternatiba, zaporeen konbinazioa eta aurkezpena/dekorazioa) aldaketa batzuekin proba eginez eta izan dezaketen merkataritza-eskaintza justifikatuz.
- Egoera praktikoa errealean edo ikus-entzunezko teknikak aplikatzerakoan:
 - Okintzako elaborazioak egiteko prozesuak ikusterakoan, izan daitezkeen akatsak edo debiderapenak aldez aurretik finkatutako parametroei jarraiki ondorioztatzea.
 - Azken emaitzak ebaluatzea eta aldez aurretik finkatutako kalitate-estandarrekin konparatzea.
 - Emaitza berrien arabera neurri zuzentzaileak justifikatzea.

5. Pastelgintza eta okintzarako dekorazioak diseinatzean, adierazpen grafikoko eta/edo dekorazioko teknika egokiak aplikatuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Pastelgintza eta okintzako produktu zehatzetatik abiatuta:

- Dekorazio-formak eta/edo -motiboak aukeratu edo asmatzea.
- Adierazpen grafikoko eta/edo dekorazioko teknikak aukeratzea.
- Zirriborro edo eredu grafikoak egiteko adierazpen grafikoko eta/edo dekorazioko teknikak aukeratzea.
- Dekorazio-motiboek tamainan, beharrezko lehengaietan, forman, kolorean eta abar izan ditzaketan aldagaiak ondorioztatzea.
- Zirriborro edo eredu grafikoak teknika egokiak aplikatuz egitea.

c) Edukiak

I. multzoa: INSTALAZIOAK, EKIPOAK ETA JENEROAK PASTELGINTZAKO ETA GOZOGINTZAKO PROZESUETAN

Prozedurazkoak:

- Pastelgintza/okintzako departamentuetako tresnak, erremintak, ekipoak eta makineria aztertzea.
- Higiene eta osasunari buruzko araudiaren arabera, tresnak, erremintak, ekipoak eta makineria garbitu eta mantentzeko eragiketak ondorioztatzea.
- Lehengaiak eta oinarritzko produktuak identifikatu eta deskribatzea ondokoen bitartez:
 - Zehaztapen fisikoa.
 - Zehaztapen organoleptikoa.
 - Ondorengo aplikazioak.
- Pastelgintza eta okintzako industria-prozesuei buruzko informazioa aztertzea.
- Ekipoen eta instalazioen oinplanoko antolaketa egitea:
 - Jeneroen fluxua.
 - Produktuak eta hondakinak.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Pastelgintza/okintzako departamentuetako ekipoak, makinak eta tresnak:
- Funtzioak. Erabiltzeko moduak. Lortzen diren emaitzak. Lotutako arriskuak. Mantentzea.
- Higiene eta osasunari buruzko araudia:
 - Lokalak eta instalazioak.
 - Tresneria.
 - Jeneroen manipulazioa.
- Lehengaiak eta oinarritzko produktuak:
 - Lehengai-taldea.
 - Ezaugarri fisikoak.
 - Nolakotasun organoleptikoak.
 - Kalitatea eta merkaturatzea.
- Pastelgintza eta okintzako industria-prozesuak.
- Oinplanoko ekipoak eta instalazioak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Ezarritako higie eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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 edo lanlekua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.

- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

II. multzoa: PRODUKZIO-PROZESUAK

Prozedurazkoak:

- Pastelgintza eta okintzako oinarrizko teknikak aztertzea ondokoan arabera:
 - Lortzen diren emaitzak.
 - Lehengaien tratamendua prozesuan.
- Pastelgintza eta gozogintzako elaborazioak lortzeko oinarrizko teknikak aplikatzea.
- Pastelgintza eta okintzako oinarrizko elaborazioak sailkatzea.
- Oinarri-oreak eta bestelako oinarrizko elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak burutzea, ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Ondorengo aplikazioak.
 - Aldez aurretik ezarritako kalitate-mailak.
- Okintzako sistemak eta teknikak aztertzea ondokoan arabera:
 - Lortu beharreko emaitzak.
 - Aldez aurretik finkatutako kalitate-mailak eta arauak.
- Pastelgintza/okintzako elaborazioak egiteko jeneroen eta oinarrizko elaborazioen beharrak ondorioztatzea.
- Pastelgintza/okintzako elaborazioak lortzeko beharrezkoak diren eragiketak burutzea, ondokoak kontuan hartuta:
 - Aldez aurretik ezarritako ordena eta denborak.
 - Higiene eta osasunari buruzko araudia.
 - Ezarritako kalitate-mailak.
- Pastelgintza eta okintzako produktueterako dekorazio-motak aztertu eta justifikatzea ondokoan arabera:
 - Dagozkien elaborazioak.
 - Zerbitzu-mota.
 - Merkaturatze-modalitatea.
- Lortutako produktuak kontserbatu edo biltegitzeko metodoak eta lekuak justifikatzea, ondokoak kontuan hartuta:
 - Esleitutako destino/kontsumoa.
 - Beren izaeratik eratorritako ezaugarriak.
 - Higiene eta osasunari buruzko araudia.
- Lehengaien eta pastelgintza eta okintzako elaborazioen kalitatea identifikatzen duten faktoreak ebaluatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Pastelgintzako oinarrizko teknikak:
- Oinarrizko teknikak aplikatzeko prozesuak. Emaitzak eta kontrolak.
- Pastelgintza eta okintzarako aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak. Oinarri-oreak:
 - Sailkapena.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Aplikaziorik ohikoenak.
 - Manipulazioari eta kontserbazioari lotutako higiene eta osasunari buruzko arauak.
 - Ezarritako kalitate-mailak azken produktuan.
- Ogia eta okintza:
 - Okintzako sistemak eta teknikak.
 - Okintzako teknologia berriak.
- Pastelgintza eta okintzako elaborazioak:
 - Sailkapena eta eskema.
 - Prozesuaren egitura eta fase esanguratsuak.
 - Lortzen diren emaitzak.
 - Ezarritako kalitate-mailak azken produktuan.

- Higiene eta osasunari buruzko araudia.
- Pastelgintza eta okintzako produktuen dekorazioa:
 - Motak.
 - Dagozkien elaborazioak.
 - Eredu grafikoaren diseinua.
 - Merkaturatze-modalitatea.
- Kontserbazioa. Ontziratzea. Pastelgintza eta okintzako produktuen errotulazioa eta etiketatzea.
- Kalitate-kontrola: lehengaien eta pastelgintza eta gozogintzako elaborazioen kalitatea identifikatzen duten faktoreak.
- Eskualdeko pastelgintza eta gozogintza:
 - Elaborazio esanguratsuak.
- Pastelgintza, gozogintza eta okintzari lotutako bibliografia gastronomikoa.
- Egungo pastelgintzaren joerak.
- Teknologia berriak:
 - Pastelgintza industrialia.
 - Pastelgintza eta produkzio-formula berriak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Ezarritako higie eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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 edo lanlekua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoen aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

3. lanbide-modulua. ELIKAGAI ETA EDARIEN ZERBITZU-PROZESUAK

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuko zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko prozesuak aztertzea teknikak, eragiketak, faseak eta eragiketa- eta kontrol-parametroak identifikatu eta zehaztuz eta lortu beharreko emaitzak definituz.
2. Edari alkoholikoen eta ez alkoholikoen propietate eta ezaugarriak sailkatu, ebaluatu eta deskribatzea, beren jatorria, konposizioa eta elaborazio- eta zerbitzu-prozesua kontuan hartuta.
3. Konbinatuak eta edari ez alkoholikoak prestatzeko beharrezkoak diren eragiketak prest utzi eta burutzea eta lortutako azken emaitzak baloratzea.
4. Elikagai eta edarien modalitate desberdinen zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko prozesurako beharrezkoak diren eragiketak prest utzi eta burutzea eta lortutako azken emaitzak baloratzea.
5. Kontsumitzaile-motaren eta produktuen ezaugarrien arabera, elikagaiak eta edariak saltzeko eta bezeroari arreta eskaintzeko teknikak aplikatzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuko zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko prozesuak aztertzean, teknikak, eragiketak, faseak eta eragiketa- eta kontrol-parametroak identifikatu eta zehatzuz eta lortu beharreko emaitzak definituz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko teknikak aztertzea, eragiketa eta faserik garrantzitsuenak (ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak) eta lortu beharreko emaitzak deskribatu eta zehatzuz eta eskaintza gastronomikoak, zerbitzu-bolumena eta kalitate-maila teknikariek egokienekin erlazionatuz.
- Elikagai eta edarien zerbitzuaren behar bezala zehaztutako suposizio praktikoetan:
 - Higiene eta osasunari buruzko araudi aplikagarria identifikatzea.
 - Esku hartzen duten eskaintza gastronomikoak identifikatu eta zehaztea.
 - Zerbitzu-prozesu bakoitza definitzea ondokoak deskribatuz:
 - * Kontrol-eragiketak eta -faseak.
 - * Kontrolerako dispositiboak, tresnak eta parametroak.
 - * Zerbitzuen kalitate-ezaugarriak esanguratsuenak.
 - * Kalitate-ezaugarrien aldakortasunean esku hartzen duten kausa-efektu faktoreen deskribapena.

2. Edari alkoholikoen eta ez alkoholikoen propietate eta ezaugarriak sailkatu, ebaluatu eta deskribatzean, beren jatorria, konposizioa eta elaborazio- eta zerbitzu-prozesua kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Edari ez alkoholikorik esanguratsuenak deskribatzea, ezaugarri organoleptikoak, konposizioa eta lotutako zerbitzu-mota adieraziz.
- Edari alkoholikoak (hala nola janurrekoak, garagardoak, pattarrak eta likoreak) deskribatzea, beren jatorria, elaborazio-prozesua, ezaugarri organoleptikoak, konposizioa eta lotutako zerbitzu-mota adieraziz.
- Espainiako jatorri-izendapenak dituzten eta Europako ardogintza-zona nagusietako ardoak deskribatzea ezaugarri organoleptikoak eta nolakotasun gastronomikoak kontuan hartuta.
- Dastatzean antzemandako nolakotasunetatik eta/edo emandako informaziotik abiatuta, edarien eta plater edo elikagai jakin batzuen artean egin daitezkeen konbinazioak erlazionatzea.

3. Konbinatuak eta edari ez alkoholikoak prestatzeko beharrezkoak diren eragiketak prest utzi eta burutzean eta lortutako azken emaitzak baloratzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Tresna, ekipo eta makina egokiak aukeratzea.
- Jeneroen hornikuntza egokia ondorioztatzea.
- Konbinatuak prestatzeko arauak aplikatzea eta beharrezkoak diren eragiketak higie- eta osasun-manipulazio on batekin, garaiz eta taxuz eta ekipoak erabilera-arauei jarraiki erabiliz burutzea.
- Hala badagokio, dekorazioa konbinatu eta/edo edari ez alkoholikoaren motaren eta esleitutako destino/kontsumoaren arabera aukeratzea.
- Lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak aplikatzea, aldez aurretik finkatutako kalitate-maila lortzearen.
- Edarien prestaketan aldakuntzak egitea, hainbat faktoretan (hala nola aplikatutako teknikak, azken aurkezpena, osagai-alternatiba, zaporeen konbinazioa eta aurkezpena/dekorazioa) aldaketa batzuekin proba eginez eta izan dezaketen merkataritza-eskaintza justifikatuz.
- Egoera praktiko errealean edo ikus-entzunezko teknikak aplikatzerakoan:
 - Konbinatuak eta edari ez alkoholikoak prestatzeko prozesuak ikusterakoan, izan daitezkeen akatsak edo desbiderapenak aldez aurretik finkatutako parametroei jarraiki ondorioztatzea.
 - Azken emaitzak ebaluatzea eta aldez aurretik finkatutako kalitate-estandarrekin konparatzea.
 - Emaitza berrien arabera neurri zuzentzaileak justifikatzea.

4. Elikagai eta edarien modalitate desberdinen zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko prozesurako beharrezkoak diren eragiketak prest utzi eta burutzean eta lortutako azken emaitzak baloratzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Zerbitzua egiteko tresna, ekipo eta makina egokiak aukeratzea.
- Suposizio praktikoetan eta zerbitzu-aginduei edo lan-plan zehatzei jarraiki:
 - Jeneroen eta materialen beharrak ondorioztatzea. Instalazioak, ekipoak, altzariak eta tresnak prest uztea ondoren zerbitzua eraginkortasunez garatzeko.
 - “Komanda” ezarritako prozedurei jarraiki hartzea.
 - Zerbitzu-teknikak aplikatzea ondokoak kontuan hartuta:
 - * Ezarritako eragiketa-arauak.
 - * Sukaldaritza-formulak.
 - * Lan-baliabide eskuragarriak.
 - * Zerbitzuaren garapen logikoa.
 - * Protokolo-arauak.
 - Mahaikidearen aurrean jeneroen akabera-, zatikatze- eta banaketa-eragiketak burutzea.
 - Fakturazio eta kobrantza-sistema desberdinak aplikatzea eta kutxa ixteko eragiketak burutzea.
 - Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremua ixteko eragiketak burutzea eta instalazioak, ekipoak eta jeneroak ondorengo zerbitzuetarako mantendu eta egokitu direla egiaztatzea.
- Lortutako emaitzen arabera neurri zuzentzaileak aplikatzea, aldez aurretik finkatutako kalitate-maila lortzearen.
- Egoera praktiko errealetan edo ikus-entzunezko teknikak aplikatzerakoan:
 - Elikagai eta edarien zerbitzua egiteko prozesuak ikusterakoan, izan daitezkeen akatsak edo desbiderapenak aldez aurretik finkatutako parametroei jarraiki ondorioztatzea.
 - Azken emaitzak ebaluatzea eta aldez aurretik finkatutako kalitate-estandarrekin konparatzea.
 - Emaitza berrien arabera neurri zuzentzaileak justifikatzea.

5. Kontsumitzaile-motaren eta produktuen ezaugarrien arabera elikagaiak eta edariak saltzeko eta bezeroari arreta eskaintzeko teknikak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Bezero-mota desberdinak identifikatzea eta beren azturak eta erosterakoan duten jarrera deskribatzea.
- Elikagaiak eta edariak saltzeko teknika desberdinak identifikatzea eta bakoitzaren aplikazioa bezero, sukaldaritza-formula eta zerbitzu desberdinei lotzea.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzen direneko establezimenduetan izaten diren informazio-eskaririk ohikoena bereiztea.
- Erreklamazioen formulazioa ekarri ohi duten edo bezeroekin gatazka-egoerak sor ditzaketen egoerak aintzat hartzea.
- Hitzeko eta hitzik gabeko komunikazioko teknikak eta trebetasun sozialak identifikatzea eta aztertutako egoerekin erlazionatzea.
- Kontsumitzaileen eta erabiltzaileen babesari buruz indarrean dagoen legeria aplikagarria identifikatzea.
- Elikagaiak eta edariak zerbitzatu edo saltzeko eta/edo erreklamazioak aurkezteko kasuak simulatzerakoan:
 - Bezeroaren beharrak identifikatzea eta bezeroari bere eskariari buruz aholku garbiak ematea eta tratu zuzena ematea.
 - Eragozpenei kontra egitea, zuzentasunez hitz eginez eta jarrera seguru eta objektiboa erakutsiz.

c) Edukiak

I. multzoa: **INSTALAZIOAK, EKIPOAK ETA EDARIAK
ZERBITZU-PROZESUETAN**

Prozedurazkoak:

- Materialak eta lanabesak prest uzteko eragiketak eta mahaiak, euskarriak, lanabesak eta/edo tresnak muntatzeko eragiketak burutzea, aretoa zerbitzua garatzeko baldintza ezin hobetan egon dadin.

- Zerbitzurako ekipo, makina eta tresnen erabilerari buruzko arauak aplikatzea, arriskuak saihestuz eta emaitza zehatzak lortuz.
- Bezeroei harrera egiteko eragiketak komunikazio- eta adeitasun-teknikekin burutzea.
- Janari eta edarien zerbitzua eraginkortasuna, estiloa eta arintasuna erakutsiz egitea.
- Hutsegiteek edo mahaikidearen kekek sortutako kontingentziei erantzuteko, zerbitzuaren prozesuan egin daitezkeen aldakuntzak ondorioztatu eta egitea.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuak ixterakoan egiten den ohiko lan-prozesua identifikatzea.
- Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremua ixteko eragiketak burutzea.
- Ostalaritzako establezimenduetan kontsumitu ohi diren edarien ezaugarriak garrantzitsuenak identifikatzea.
- Edarien elaborazio-prozesuan izaten diren, edari horien ezaugarrietan eragina duten eta edari horiek sailkatzen dituzten faktoreak ondorioztatzea.
- Ardoen oinarritzko ezaugarri organoleptikoak identifikatzea dastatzearen eta jatorriaren bitartez.
- Sukaldaritzako elaborazioen eta ardoen artean egin daitezkeen konbinazioak justifikatzea.
- Edari prestatuak egiteko jeneroen oinarritzko hornikuntza ondorioztatu eta kalkulatzeko.
- Lanpostua ezarritako irizpideei jarraiki antolatzea.
- Taberna-kafetegiaren esparruan edari prestatuak egitea, dekorazioa eta aurkezpena eginez.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Areto barruko elikagai- eta edari-zerbitzurako ekipoak, altzariak eta tresnak: kokapena eta antolaketak. Ezaugarriak eta funtzioak. Erabilera-arauak. Erabilerari lotutako arriskuak. Lehen mailako mantentzea.
- Areto barruko elikagai eta edarien zerbitzua: zerbitzuaren faseak. Zerbitzu-teknikak eta -prozedurak. Elikagaien zerbitzuaren eskema. Edarien zerbitzuaren eskema.
- Edariak: sailkapena: ez alkoholikoak eta alkoholikoak. Jatorria eta oinarritzko ezaugarriak. Elaborazioa: faserik garrantzitsuenak. Barrako zerbitzuari lotutako prozesuaren eskema.
- Ardoa: sailkapena. Ardogintzaren geografia eta jatorri-izendapenak. Elaborazioaren oinarritzko eskema. Kontserbazio-beharrak. Zerbitzatzeko oinarritzko arauak: tenperatura, manipulazioa, kortxoa ateratzea, aurkezpena eta zerbitzua. Ardoa eta sukaldaritzako elaborazioak elkartzeko oinarritzko arauak.
- Kafearren esparruko edariak: motak. Tresna-beharrak. Elaborazio-prozesuaren faseak. Lortu beharreko emaitzak.
- Edari prestatuak. Koktel-ontziarekin. Nahasteko edalontziarekin. Bestelakoak. Motak, elaborazio-prozesuaren faseak eta lortu beharreko emaitzak.
- Prestakuntzaren xede den rola profesionaltasuna finkatzen duten kualifikazio-faktoreen deskribapena.
- Modulu honetako prestakuntzaren xede den rola profesionalen garapen profesionalen izaten diren promozio-moduak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- Ezarritako higie eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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 edo lanlekua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoaren aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.

- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

II. multzoa: BEZEROARENGANAKO ARRETA ETA PRODUKZIO-PROZESUAREN KUDEAKETA

Prozedurazkoak:

- Bezero-mota desberdinen arabera, salmentan eragina duten oinarrizko faktoreak identifikatzea.
- Bezero potentzialen iguripenak kontuan hartuta, menuak edo eskaintza gastronomikoak aukeratzea.
- Erreklamazioen formulazioa ekarri ohi duten edo bezero potentzialekin gatazka-egoerak sor ditzaketan egoerak identifikatzea.
- Bezeroari arreta eskaintzeko teknikak aplikatzea.
- Bezero potentzialen erreklamazio eta kexen kasuan beharrezkoak diren izapideak egitea.
- Kobrantza-sistema desberdinak identifikatzea eta abantailak eta eragozpenak adieraztea.
- Fakturak eta kutxaren itxiera egitea eta eremuaren administraziorako beharrezkoak diren dokumentuak betetzea.
- Jatetxe eta tabernako zerbitzuaren esparruan elikagaien eta edarien kalitatea identifikatzen duten faktoreak ebaluatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Bezeroarenganako arreta eta jatetxe-arloko zerbitzuen salmenta: komunikazioa eta bere prozesuak. Elikagai eta edarien salmentan eta zerbitzuan aplikatutako trebetasun sozialak. Protokolo-teknikak eta irudi pertsonala. Salmenta-prozesuak eta -teknikak.
- Kontsumitzailearen eta erabiltzailearen babes Estatuan eta Europako Batasunean. Erreklamazioak eta salaketak jatetxeetan. Bezero-motak eta beren tratamendua. Denda-marketina (merchandising).
- Fakturazioa eta kobrantza: fakturazio-prozesuak. Kobrantza-sistemak. Produkzioaren egunkaria. Kutxaren itxiera. Informatika-aplikazioak.
- Kalitate-kontrola zerbitzuan: elikagai eta edarien zerbitzuaren kalitatea identifikatzen duten faktoreak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Ezarritako higiene eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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 edo lanlekua eraginkortasunez antolatu eta mantentzeko prestasuna.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Autonomia lanak burutzerakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

4. lanbide-modulua. JATETXEEN ADMINISTRAZIOA

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Elikagai eta edarien produkzioa eta zerbitzua egiten deneko establezimendu eta/edo eremuen egitura funtzionala eta antolamenduzkoa eta bertako harreman-ingurunea aztertzea.
2. Elikagai eta edarien produkzioa eta/edo zerbitzua egiten deneko establezimendu edo eremuetan epe labur, ertain eta luzerako jarduketa-programak ezartzeko aurrekontu ekonomikoak lantzea.
3. Elikagai eta edarien biltegi bat antolatu, kudeatu eta kontrolatzea ahalbidetuko duten hornikuntza-sistemak aztertzea.
4. Kostuak eta mozkin-marjinak ebaluatu eta kontrolatzeko, elikagai eta edarien eremuen ustiapenak duen errentagarritasuna aztertzea.
5. Jatetxe-arloko enpresetan aplika daitezkeen kalitatea kudeatu eta kontrolatzeko sistemak eta prozesuak aztertzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Elikagai eta edarien produkzioa eta zerbitzua egiten deneko establezimendu eta/edo eremuen egitura funtzionala eta antolamenduzkoa eta bertako harreman-ingurunea aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jatetxe, sukaldaritza-formula eta zerbitzu desberdinak ondoko alderdiak kontuan hartuta sailkatu eta zehaztea:
 - Oinarrizko prozesuak.
 - Eskaintza-mota.
 - Bezeroen tipologiak.
 - Europako, Estatuko eta Erkidegoko araudi aplikagarria.
 - Funtzio-arloak.
- Antolamendu eraginkorra dakarten faktoreak zehaztea.
- Jatetxe-arloko, pastelgintzako eta okintzako establezimendu-mota desberdinen eremu, departamentu eta azpidepartamentu funtzionalik bereizgarrienak deskribatzea.
- Establezimendu hauen esparruan izaten diren departamentuen arteko harremanak azaltzea, behar izanez gero diagramak erabiliz.
- Jatetxe-arloko, pastelgintzako eta okintzako establezimenduek beste enpresa batzuekin dituzten kanpo-harremanak eta ostatu turistiko eta ez-turistikoetako elikagai eta edarien eremuek beste eremu batzuekin dituztenak deskribatzea.
- Jardueraren garapenean sortzen diren zirkuitu eta informazio-motarik bereizgarrienak deskribatzea.
- Elikagai eta edarien produkzio- eta/edo zerbitzu-unitate baten antolamendua (suposiziopean edo erreal) abiapuntutzat hartuta:
 - Antolamendua ebaluatzea, hartutako antolamendu-soluzioei buruzko iritzi kritikoa emanez.
 - Proposatutako antolamendurako hobekuntzak proposatzea.
 - Jatetxe-arloko establezimendu eta/edo eremu bateko lanpostu desberdinak deskribatzea (eskatutako lanbide-gaitasuna zehaztuta eta zehaztaperen-prozedurak aplikatuta) eta beharrezkoak diren lanbide-lorpenen eta eskatutako lanbide-alorraren arabera zehaztea.
- Kasu simulatuetan:
 - Lan-taldeko kide bakoitzaren erantzukizun-mugak, funtzioak eta zereginak definitzea.
 - Lanbide-jarduerarik esanguratsuenen lan-denborak kalkulatzeko.

2. Elikagai eta edarien produkzioa eta/edo zerbitzua egiten deneko establezimendu edo eremuetan epe labur, ertain eta luzerako jarduketa-programak ezartzeko aurrekontu ekonomikoak lantzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Aurrekontuek enpresa-plangintzan betetzen duten funtzioa identifikatzea.
- Ostatu-jardueran erabilitako aurrekontu-motak eta bakoitzaren helburuak aipatu eta azaltzea.
- Arestian aipatutako aurrekontuen egitura eta hauek osatzen dituzten partidak identifikatzea.
- Simulatutako egoera batean, produktuari, negozio-bolumenari eta kalitateari lotutako helburu ekonomikoak abiapuntutzat hartuta eta ezarritako denboraldi baterako:
 - Finantzaketa-beharrak identifikatu eta kalkulatzeko.
 - Aldi horretako sarrera eta gastuen aurrekontua lantzea.
 - Giza baliabideen kostua finkatzea.

- Baliabide materialetan egindako inbertsioaren kostua finkatzea.
- Kasu praktiko batean, balioetsitako aurrekontu baten datuak eta datu errealak abiapuntutzat hartuta:
 - Desbiderapenak kalkulatzeko.
 - Desbiderapenak agertzearen kausak eta sortzen dituzten ondorioak aztertzea.
 - Soluzio alternatiboak proposatzea.

3. Elikagai eta edarien biltegi bat antolatu, kudeatu eta kontrolatzea ahalbidetuko duten hornikuntza-sistemak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Erosketak kudeatzeko eta biltegiak hornitu eta kontrolatzeko behar bezala zehaztutako suposizio praktikoetan:
 - Hornidura-iturriak identifikatzea.
 - Hornikuntzarako beharrezkoa den administrazio-prozesua deskribatzea, beharrezkoak diren dokumentuak eta prozedurak adieraziz.
- Elikagai eta edarien biltegia kudeatzeko beharrezkoak diren prozedurak deskribatzea.
- Izakinen inventarioa egitea, izakinak baloratzeko metodo desberdinak erabiliz.
- Gutxieneko bilkina, gehienekoa eta egokia finkatzea.
- Elikagai eta edarien biltegi bat kudeatu eta kontrolatzeko informatika-programak aplikatzea.

4. Kostuak eta mozkin-marjinak ebaluatu eta kontrolatzeko elikagai eta edarien eremuen ustiapenak duen errentagarritasuna aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jatetxe-arloko jarduerari lotutako zuzeneko eta zeharkako kostuak identifikatu eta kalkulatzeko.
- Eskaintza gastronomiko bat osatzen duten produktu eta zerbitzuen guztizko kostu unitarioa eta salmenta-prezioa kalkulatzeko.
- Galera eta irabazien kontu bat eta kontabilitate-balantze bat interpretatzeko.
- Errentagarritasun-ataria kalkulatzeko.
- Aurreko emaitzak interpretatzeko eta, hala badagokio, neurri zuzentzaileak edo soluzio alternatiboak proposatzeko.

5. Jatetxe-arloko enpresetan aplika daitezkeen kalitatea kudeatu eta kontrolatzeko sistemak eta prozesuak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kalitatearen kudeaketaren funtzioa eta honek enpresaren helburuekin duen erlazioa deskribatzea.
- Jatetxe-arloko enpresa- edo eremu-tipologia desberdinen antolamenduzko egiturak abiapuntutzat hartuta:
 - Antolamenduzko egitura bakoitzean aplika daitezkeen kalitate-sistemaren elementuak identifikatzea.
 - Antolamenduzko egituraren arabera berriazko kalitate-funtzioak esleitzea.
- Jatetxe-arloko zerbitzuen “kalitate-ezaugarriak” esanguratsuenak deskribatzea.
- Jatetxe-arloko zerbitzua egiteko edo pastelgintza eta okintzako elaborazioak produzitzeko fase eta prozeduren arabera definitutako prozesuen suposizio praktikoetan:
 - Zerbitzu/produktuaren kalitateari lotutako ezaugarriak eta faktoreak zehaztea eta sektorean ezarritako prozedurak eta prozesuak aztertzea.
 - Kalitate-kontrolako prozedurak eta tresnak aukeratzea eta beren ezarpenaren komenigarritasuna arrazoiatzea.
 - Erabilitako kalitate-kontrolako prozedurak eta tresnak ebaluatzea.
- Jatetxe-arloko zerbitzuan eta pastelgintza eta okintzako elaborazioen produkzioan erabilitako kalitate-kontrolako tresnak deskribatu eta aztertzea eta bakoitza erabiltzearen abantailak eta eragozpenak ondorioztatzea.
- Kalitate-kontrolako planetan laguntzea eta parte hartzea, fase bakoitza deskribatuz, bakoitzean esku hartzen duten elementuak identifikatuz eta elkarren arteko erlazioak argudiatuz.

c) Edukiak

I. multzoa: JATETXE-ARLOKO ENPRESEN ETA
SUKALDARITZA-PRODUKZIOKO EREMUEN EGITURA
FUNTZIONALA ETA ANTOLAMENDUZKOA

Prozedurazkoak:

- Jatetxe, sukaldaritza-formula eta zerbitzu desberdinak zehaztea eta ondoko irizpideen arabera sailkatzea:
 - Oinarrizko prozesuak.
 - Eskaintza-mota.
 - Bezeroen tipologiak.
 - Europako, Estatuak eta Erkidegoko araudi aplikagarria.
 - Funtzio-arloak.
- Jatetxeek beste enpresa batzuekin dituzten kanpo-harremanak eta ostatu turistikoetako elikagai eta edarien eremuek beste eremu batzuekin dituztenak aztertzea.
- Antolamenduzko egitura bat ebaluatzea, bere eraginkortasuna finkatzen duten faktoreak ondorioztatuz, eta hobetzeko proposamenak lantzea.
- Jatetxe-arloko establezimendu eta/edo eremu bateko lanpostuak aztertzea, eskatutako lanbide-alorraren arabera zehaztuz, zereginak eta funtzioak identifikatuz eta erantzukizuna mugatuz.
- Jatetxe-arloko azpisektoreko lanbide-jarduerarik esanguratsuenen lan-denborak kalkulatzeko.
- Jatetxeen egitura funtzionala eta antolamenduzkoa aztertzea.
- Jatetxe-arloko sektorearen barruko departamentuak aztertzea, departamentuen arteko harremanak ondorioztatuz eta informazio-zirkuitu eta -motarik bereizgarrienak identifikatuz.
- Kalitatearen kudeaketaren funtzioa aztertzea eta enpresaren helburuekin erlazionatzea.
- Esku hartzeko eta hobekuntzak egiteko aukera-eremuak identifikatzea.
- Oinarrizko kalitate-erremintak erabiltzea.
- Kalitate-kontrolerako planak lantzea, faseak eta elementuak deskribatuz eta elkarren arteko erlazioak argudiatuz.
- Kalitate-sistemako elementuak identifikatzea eta jatetxe-arloko enpresa edo eremuaren antolamendu-egituraren arabera berariazko kalitate-funtzioak esleitzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jatetxeak eta/edo sukaldaritza-produkzioaren eremuak:
 - Jatetxe eta sukaldaritza-formula desberdinak.
 - Antolamendu-egitura.
 - Beste enpresa, eremu eta departamentu batzuekiko kanpo-harremanak, informazio-zirkuitu eta -motak, oinarrizko dokumentazioa.
- Lanpostua: zereginen eta lanbide-alorraren definizioa.
- Lan-denbora: kalkulua. Gant-en diagrama.
- Kalitatearen kudeaketa: antolamendu-inplikazioak.
- Kalitate-kontrola: kontuan hartu beharreko faktoreak. Kontrolerako tresnak. Kontrol- edo ziurtatze-planak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- 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 edo lanlekua 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 batzuetako antolamendu-joerak eta -moduak behatzeko interesa.

II. multzoa: AURREKONTUEN LANTZEA ETA ERRENTAGARRITASUNAREN ANALISIA

Prozedurazkoak:

- Aurrekontuek enpresa-plangintzaren barruan betetzen duten funtzioa identifikatzea.
- Dagokion aldiko sarrera eta gastuen aurrekontua lantzea, giza baliabideen eta baliabide materialetan egindako inbertsioaren kostua finkatuz eta finantzaketa-beharrak kalkulatzuz.
- Balioetsitako aurrekontuaren eta datu errealean arteko desbiderapenak kalkulatzuz, beren arrazoiak eta sortzen dituzten ondorioak aztertuz eta soluzio zuzentzaile alternatiboak proposatuz.
- Aurrekontuak lantzea: aurrekontua osatzen duten partidak eta lantzerakoan kontuan hartu beharreko aldagaiak identifikatzea.
- Jatetxe-arloko jardura afektatzen duten zuzeneko eta zeharkako kostuak identifikatu eta kalkulatzuz.
- Aurrekontua osatzen duten partidak eta lantzerakoan kontuan hartu beharreko aldagaiak finkatzea.
- Eskaintza gastronomiko bat osatzen duten produktu eta zerbitzu desberdinen guztizko kostu unitarioa eta salmenta-prezioa kalkulatzuz.
- Sektoreko enpresetan bereizgarriak diren galera eta irabazien kontuak eta kontabilitate-balantzeak aztertzea.
- Errentagarritasun-ataria kalkulatzuz.
- Kostuak eta mozkin-marjinak kontrolatzeko neurri zuzentzaileak lantzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Enpresa-plangintza: kontzeptua. Izaera eta plan-motak.
- Jatetxe-arloko kostuak: kontzeptua. Motak. Kalkulua. Kostuak kontrolatzeko neurriak.
- Salmenta-prezioa: kontzeptua eta kalkulua. Prezio-politika.
- Aurrekontua: osaera eta esanahia. Aurrekontu-motak.
- Aurrekontu-kontrola: desbiderapenen kalkulua. Neurri zuzentzaileak.
- Bideragarritasun eta errentagarritasun ekonomiko eta finantzarioa: errentagarritasun-ataria.
- Emaizten ebaluazioa. Egoera-balantzea. Galera eta irabazien kontua. “Cash-Flow” izeneko.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- 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 edo lanlekua 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 batzuetako antolamendu-joerak eta -moduak behatzeko interesa.

III. multzoa: BILTEGIAREN HORNIKUNTZAREN ETA KONTROLAREN KUDEAKETA JATETXE-ARLOKO SEKTOREKO ENPRESETAN ETA/EDO SUKALDARITZA-PRODUKZIOKO EREMUETAN

Prozedurazkoak:

- Egon daitezkeen hornidura-iturriak identifikatu eta ebaluatzea.
- Hornikuntza-funtzioaren administrazio-prozesua aztertzea eta beharrezkoak diren dokumentuak adieraztea.
- Hornikuntza-funtzioak betetzea, beharrezkoak diren erabakiak hartuz eta beharrezkoa den dokumentazioa betez.
- Izakinen inbentarioak egitea balorazio-metodo desberdinak erabiliz.

- Gehieneko bilkina, gutxieneko bilkina eta bilkin egokia kalkulatzea.
- Biltegiaren kudeaketa eta kontrolerako informatika-programak aplikatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jatetxe-arloko sektoreko erosketen eta hornikuntzaren kudeaketa: hornidura-iturriak. Dokumentazio administratiboa.
- Elikagai eta edarien biltegiaren kudeaketa:
 - “Inbentario” kontzeptua. Balorazio-metodoak.
 - Dokumentazio administratiboa.
 - Gutxieneko bilkina, gehienekoa eta egokia.
 - Banaketa-bideak. Garraiabideak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- 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 edo lanlekua 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 batzuetako antolamendu-joerak eta -moduak behatzeko interesa.

5. lanbide-modulua. JATETXE-ARLOKO “MARKETINA”

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Jatetxe-arloko eta artisau-okintza eta -pastelgintzako industrietako azpisektoreen egitura, eboluzioa eta joerak aztertzea.
2. Jatetxe-arloko azpisektoreetan eta pastelgintza eta okintzako modalitateetan berariazko produktuak sortu eta garatzeko aukerak aztertu eta ebaluatzea.
3. Eskaintza gastronomikoen osaera eta ezaugarriak zehaztea, jatetxe-arloko azpisektorerako ezartzen diren ekonomia- eta merkataritza-parametroak kontuan hartuta.
4. Eskaintza gastronomiko desberdinen prezio propioei eta kompetenziarenei buruzko azterlanak egitea.
5. Jatetxe-arloko, pastelgintzako eta okintzako salmenten analisisa egiteko metodo desberdinak aplikatzea eta balizko desbiderapenen kasuan neurri zuzentzaileak justifikatzea.
6. Jatetxeetan eta pastelgintzako eta okintzako establezimenduetan aplikatutako kalitatearen kudeaketarako sistemak aztertzea eta kalitatearen kontrolerako planak eta/edo prozedurak lantzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Jatetxe-arloko eta artisau-okintza eta -pastelgintzako industrietako azpisektoreen egitura, eboluzioa eta joerak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jatetxe-arloko formula eta pastelgintza eta okintzako modalitate desberdinak identifikatzea eta bakoitzaren oinarritzko ezaugarriak definitzea.
- Jatetxeak eta pastelgintzako eta okintzako establezimenduak sailkatzea ondoko alderdiak kontuan hartuta:
 - Oinarritzko ezaugarriak.
 - Oinarritzko prozesuak.

- Eskaintza gastronomikoen edo elaboratutako produktuen mota desberdinak.
- Bezeroen tipologiak.
- Europako, Estatuko eta Erkidegoko araudi aplikagarriak.
- Ostatu turistiko eta ez-turistikoetan, jatetxe-arloko eremuaren eta beste eremu edo departamentu batzuen arteko kanpo-erlazioak deskribatzea.
- Jatetxe-arloko, pastelgintzako eta okintzako azpisektoreen –oro har– eta formula edo modalitate bakoitzaren –bereziki– eboluzio-prozesua deskribatzea eta bere garapenean eragina izan duten gizarte- eta ekonomia-faktoreak identifikatzea.
- Nazioaren ekonomian eta jatetxe-arloko sektorean eragina duten magnitude makroekonomiko eta mikroekonomikoak eta merkataritzakoak zerrendatu eta definitzea eta aipatutako establezimenduen egituraren, eboluzioaren eta joeretan dituzten ondorioak azaltzea.
- Jatetxe-arloko azpisektorea azterketaren xede gisa finkatzen duen suposizio praktikoa bat abiapuntutzat hartuta:
 - Azterketaren xede den azpisektorearen egiturari, eboluzioari eta joerei buruzko analisisian kontuan hartu beharreko aldagaiak buruzko datuak ematen dituzten informazio-iturriak aurkitzea.
 - Informazioa biltzeko metodoa eta teknikak identifikatu eta aukeratzea.
 - Jasotako informazioa interpretatzea eta ondorioak islatuko dituen txosten bat egitea.
- Jatetxe-arloko sektoreari buruzko azterlan bat egiterakoan bildutako estatistika-datu batzuk abiapuntutzat hartuta:
 - Datuak tabulatzea.
 - Nahi den informazioa lortzeko beharrezkoak diren estatistika-tresnak aukeratu eta aplikatzea.
 - Lortutako estatistika-emaitzak estatistikak ezarritako erreferentziazko parametroekin konparatzea, beren esanahia interpretatzea eta azterketaren xede den kasu zehatzean aplikatzea.
- Produktu eta marken merkaturatzeari lotutako araudia identifikatu eta interpretatzea.

2. Jatetxe-arloko azpisektoreetan eta pastelgintza eta okintzako modalitateetan berariazko produktuak sortu eta garatzeko aukerak aztertu eta ebaluatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Jatetxe-arloko azpisektoreetako eta pastelgintza eta okintzako modalitateetako berariazko produktu batzuk eta produktu horien inguruko zirkunstantzia batzuk emanda:
 - Ikus daitezkeen puntu ahul eta sendoak identifikatu, aztertu eta sailkatzea eta ondorioak justifikatzea.
- Jatetxe-arloko, pastelgintzako eta okintzako formula desberdinetako eskaintza eta eskariari eta dauden marken segmentazio eta kokapenari buruzko hainbat datu abiapuntutzat hartuta:
 - Merkatuaren dimentsioaren eta kontsumitzaile posibleen kuantifikazioaren arabera, produktu berri bat merkaturatzeko aukera baloratzea.
 - Dauden kokapenak aztertzeko merkatuan hutsuneak antzeman ahal izateko.
 - Aurreko bi puntuen arabera, produktu berriaren ezaugarriak definitzea.

3. Eskaintza gastronomikoen osaera eta ezaugarriak zehaztean, jatetxe-arloko azpisektorerako ezartzen diren ekonomia- eta merkataritza-parametroak kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eskaintza gastronomiko baten osagaiak identifikatu eta deskribatzea.
- Suposizio praktikoa, eta jatetxe eta pastelgintzako eta okintzako establezimendu jakin batzuen zehaztapenetik abiatuta:
 - Eskaintza egiterakoan kontuan hartu beharreko gizarte- eta ekonomia-aldagaiak identifikatzea.
 - Antzemandako beharrei erantzun dieten hainbat eskaintza gastronomiko egitea.
 - Merkataritza- eta ekonomia-helburuak kontuan hartuta, menuak, kartak eta oinarritzko eskaintza gastronomikoak prestatzea.

4. Eskaintza gastronomiko desberdinen prezio propioei eta konpetentziarenei buruzko azterlanak egitean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eskaintza gastronomikoen kostu eta prezioaren osagaiak identifikatu, sailkatu eta ondorioztatzea.

- Eskaintza gastronomiko zehatz bati buruzko azterlan erreala egitea ondoko alderdiak kontuan hartuta:
- Aztergai den produktuaren eta kompetentziaren produktuaren ezaugarriak, kostua eta marjinak.
- Merkatu-ekonomia batean prezioak finkatzeko funtsezko mekanismoak identifikatu eta deskribatzea.
- Prezioak aukeratzeko dauden irizpideak eta prezioei lotutako salmenta-baldintzak definitzea.
- Eremu jakin batean elikagai eta edarien produktu eta/edo zerbitzuaren eskaintza eta eskaria osatzen duten aldagaiak zerrendatu, deskribatu eta erlazionatzea.

5. Jatetxe-arloko, pastelgintzako eta okintzako salmenten analisia egiteko metodo desberdinak aplikatzean eta balizko desbiderapenen kasuan neurri zuzentzaileak justifikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Elikagai eta edarien salmenten analisirako metodoen abantailak eta eragozpenak justifikatzea.
- Salmenta-funtzioarekin zuzeneko erlazioa duten aldagaiak ondorioztatzea.
- Aldez aurretik finkatutako merkataritza-plan batzuk eta emaitza jakin batzuk abiapuntutzat hartuta:
 - Emaitza ekonomikoak ebaluatzea.
 - Prezio-egitura, saldutako produktu-motak eta suposiziopeko bezeroen asebetetze-maila eta errepikapen-maila aztertzea.
 - Proposatutako planetan desorekak eragin dituzten kausak identifikatzea.
 - Desorekak zuzentzeko soluzioak proposatzea.

6. Jatetxeetan eta pastelgintzako eta okintzako establezimenduetan aplikatutako kalitatearen kudeaketarako sistemak aztertzean eta kalitatearen kontrolerako planak eta/edo prozedurak lantzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Kalitatearen kudeaketaren funtzioa deskribatzea eta kalitatea enpresaren helburuekin erlazionatzea.
- Jatetxe-arloko enpresa- edo eremu-tipologia desberdinen antolamenduzko egiturak abiapuntutzat hartuta:
 - Antolamendu-egitura bakoitzean aplika daitezkeen kalitate-sistemaren elementuak identifikatzea.
 - Enpresa edo eremu bakoitzaren antolamenduan banatuta egon daitezkeen berariazko kalitate-funtzioak deskribatzea.
- Jatetxe-arloko zerbitzuan eta pastelgintza eta okintzako elaborazioen produkzioan erabilitako kalitate-kontrolerako tresnak deskribatu eta aztertzea eta bakoitzaren erabilerak dakartzan abantailak eta eragozpenak ondorioztatzea.
- Jatetxe-arloko zerbitzua egiteko edo pastelgintza eta okintzako elaborazioak produzitzeko fase eta prozeduren arabera definitutako prozesuen suposizio praktikoetan:
 - Zerbitzu/produktuaren kalitateari lotutako ezaugarriak eta faktoreak zehaztea eta sektorean ezarritako prozedurak eta prozesuak aztertzea.
 - Kalitate-kontrolerako prozedurak zehaztea eta ezarritako parametroak aztertzea.
- Kalitate-kontrolerako planak egitea fase bakoitza deskribatuz, bakoitzean esku hartzen duten elementuak identifikatuz eta elkarren arteko erlazioak argudiatuz.

c) Edukiak

I. multzoa: JATETXE-ARLOKO ETA ARTISAU-OKINTZA ETA -PASTELGINTZAKO INDUSTRIETAKO AZPISEKTOREA

Prozedurazkoak:

- Jatetxe-arloko formulak eta pastelgintza eta okintzako modalitateak identifikatzea eta bakoitzaren oinarritzko ezaugarriak definitzea.
- Jatetxeak eta pastelgintzako eta okintzako establezimenduak sailkatzea, besteak beste ondoko alderdiak kontuan hartuta: oinarritzko ezaugarriak, oinarritzko prozesuak, eskaintza gastronomikoen edo elaboratutako produktuen mota desberdinak, bezeroen tipologiak eta Europako, Estatuko eta Erkidegoko araudi aplikagarriak.
- Ostatu turistiko eta ez-turistikoetan, jatetxe-arloko eremuaren eta beste eremu edo departamentu batzuen arteko kanpo-erlazioak aztertzea.

- Jatetxe-arloko, pastelgintzako eta okintzako azpisektoreen –oro har– eta formula edo modalitate bakoitzaren –bereziki– eboluzio-prozesua aztertzea eta bere garapenean eragina izan duten gizarte-eta ekonomia-faktoreak identifikatzea.
- Aipatutako azpisektoreen azterketarako informazioa biltzeko metodoa eta teknikak identifikatu eta aukeratzea.
 - Datuak tabulatzea.
 - Nahi den informazioa lortzeko beharrezkoak diren estatistikak aukeratu eta aplikatzea.
 - Lortutako estatistika-datuak estatistikak ezarritako erreferentziazko parametroekin konparatzea, beren esanahia interpretatzea eta azterketaren xede diren kasu zehatzetan aplikatzea.
- Azterketaren xede den azpisektorearen egiturari, eboluzioari eta joerei buruzko analisisian kontuan hartu beharreko aldagai buruzko datuak ematen dituzten informazio-iturriak aurkitu eta erabiltzea.
- Jasotako informazioa interpretatzea eta ondorioak islatuko dituzten txostenak egitea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Jatetxe-arloko azpisektorea: ekonomia-alderdiak, jatetxe-motak eta jatetxe-arloko formula-motak, beste enpresa edo beste eremu edo departamentu batzuekiko kanpo-erlazioak.
- Artisan-okintza eta -pastelgintzako industrietako azpisektorea: ekonomia-alderdiak eta eboluzioa, establezimendu-motak, ezaugarriak, produktuen oinarritzko eskaintza, beste enpresa batzuekiko kanpo-erlazioak.
- Produktu eta marken merkaturatzeari lotutako araudia.
- Nazioaren ekonomian eta jatetxe-arloko sektorean eragina duten magnitude makroekonomiko eta mikroekonomikoak eta merkataritzakoak eta establezimenduen egiturari, eboluzioari eta joerari lotutako ondorioak.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta arauetako errespetua.
- Ezarritako higie eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- Gizarte- eta komunikazio-tratu adeitsu eta errespetuzkoa lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.
- Ordena eta zorrotasuna lanean.
- Ardura jasotzen dituen aginduetan, interpretazioan nahiz burutzapenean.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoaren aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

II. multzoa: ESKAINTZA GASTRONOMIKOAK

Prozedurazkoak:

- Eskaintza gastronomiko baten osagaiak identifikatzea.
- Eskaintza gastronomiko motak sailkatzea.
- Eskaintza gastronomiko bat egiterakoan kontuan hartu beharreko gizarte- eta ekonomia-aldagaiak identifikatzea.
- Ezartzen diren behar eta helburuei erantzun dieten eskaintza gastronomikoak egitea.
- Eskaintza gastronomikoak egiteko euskarriak aukeratzea.
- Merkataritza- eta ekonomia-helburuak kontuan hartuta, menuak, kartak eta oinarritzko eskaintza gastronomikoak prestatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Elikadura-joerak eta eskaintza gastronomikoen osaera: janari-motak. Eskaintza gastronomiko baten elementuak.
- Eskaintza gastronomikoak egiterakoan eragina duten aldagaien azterketa.

- Eskaintza gastronomikoen euskarri fisikoak: pastelgintza eta okintzako esparruko produktuen karta, menu edo eskaintza bat egiteko oinarrizko printzipioak.
- Menu-motak. Aurkezpena.
- Produktuen karta/eskaintzaren denda-marketina ("merchandising").

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Ezarritako higiene eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

III. multzoa: JATETXE-ARLOKO MARKETINA

Prozedurazkoak:

- Merkatuen ikerketa.
 - Merkatu-ikerketarako xedea aukeratzea (produktua, establezimendua...).
 - Informazio-iturriak aukeratzea.
 - Datuak biltzeko euskarria (inkestak eta abar) diseinatzea.
 - Bildutako datuak aztertzea.
 - Ondorioak ateratzea eta ondoko alderdiak xehatzea:
 - * Segmentuen zehaztapena.
 - * Hutsune eta aukeren antzematea.
 - * Establezimendu jakin batek merkatuan duen kokapenaren ondorioztatzea.
 - * Zerbitzu eta produktu berrietarako proposamenak.
- Marketin-elementuak eta -politikak.
 - Zerbitzu eta eskaintza gastronomikoetan eragina duten faktoreak identifikatzea.
 - Zerbitzu eta eskaintza gastronomikoen prezioan eragina duten faktoreak identifikatzea.
 - Eskaintza eta zerbitzuen prezioak kalkulatzea.
 - Bitartekaritza eragina duten faktoreak identifikatzea.
 - Bitartekaritza protokoloak ezartzea.
 - Jatetxe-arloko "sustapena" aztertzea.
 - "Sustapen-ekintzak" diseinatzea.
 - Publizitate-planak diseinatzea.
 - Salmentak eragina duten faktoreen arabera aztertzea.
 - "Marketin-nahasketaren" (Marketing-mix) elementuei buruzko txostenak egitea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Merkatuen ikerketa: helburuak. Informazioa bildu eta aztertzeke teknikak.
- Produktu eta zerbitzuen marketina: zerbitzuen ezaugarriak. Zerbitzuak versus produktuak. Marketinaren helburua.
- Marketin-plana kudeaketa-tresna gisa. Jatetxe bat, pastelgintzako establezimendu bat edo okintzako establezimendu bat sortzeko faseak.
- Karta: salmenta- eta kudeaketa-tresna. "Kontribuzio-marjina" kontzeptua. Salmenten prezio eta bolumenaren arteko erlazioa. Salmentak ebaluatzeke metodoak.
- "Marketin-nahasketa": produktua/zerbitzua, prezioak, bitartekaritza, komunikazioa, salmentak.

- “Zerbukzioa”: “Zerbukzioari” buruzko teoria baten elementuak. “Zerbukzio-sistema” jatetxe batean. Bezeroaren parte-hartzearen kudeaketa. Kontaktuan dagoen pertsonalaren kudeaketa. Euskarri fisikoaren kudeaketa. Barne-marketina.

Jarrerazkoak:

- Aipatutako esparruan ezarritako prozedura, protokolo eta araukiko errespetua.
- Ezarritako higie eta osasunari buruzko arauak (txukuntasun pertsonala, laneko arropa eta abar) beteko dituen irudi pertsonala.
- 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 buruzapenean.
- Egiten duen lanean erantzukizuna izatea uneoro.
- Kalitatearekiko konpromisoa lana garatzerakoan.
- Ekimena eta izaera kritikoa aldakuntzak edo alternatiben ekarpena egiterakoan.
- Bere mailan eta horrela eskatzen duten egoera edo arazoan aurrean, erabakiak koherentziaz hartzeko prestasuna.
- Beste establezimendu batzuetan produkzioari eta merkaturatzeari lotutako joerak eta moduak behatzeko interesa.

6. lanbide-modulua. ATZERRIKO HIZKUNTZA

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Solaskide batekin atzerriko hizkuntzan ahoz komunikatzea, sektorearen barruan lanbide-harreman bat ezartzeko beharrezkoa den informazioa interpretatu eta transmitituz.
2. Atzerriko hizkuntzan idatzitako sektorearen berezko informazioa interpretatu eta ama hizkuntzara itzultzea, ekintza eta/edo zeregin egokiak burutzeko funtsezko datuak aztertuz.
3. Sektoreari dagozkion dokumentuak eta txostenak atzerriko hizkuntzan zuzen, zehaztasunez, koherentziaz eta kohesioz idatzi eta/edo betetzea, informazio orokorra edo zehatza eskatuz eta/edo emanaz.
4. Atzerriko hizkuntzaren herrialdeko protokolo-arauak aztertzea, herrialde horrekin ezarritako lanbide-harremanetan irudi egokia eman ahal izateko.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Solaskide batekin atzerriko hizkuntzan ahoz komunikatzean (sektorearen barruan lanbide-harreman bat ezartzeko beharrezkoa den informazioa interpretatu eta transmitituz) ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektorearen berriazko hiztegia identifikatzea.
- Lan-bileretan, telefono-elkarrizketetan eta tituluan adierazitako jardueri lotutako bestelako lanbide-egoeretan erabili ohi diren lexiko eta protokolo-formulak deskribatzea.
- Lanbide-hizkuntzan erabiltzen diren gramatika-egiturak aipatzea.
- Sektorearen berezko jarduera baten alderdi puntual bati buruzko informazioa eskatzea, ezarritako arauak aplikatuz eta lexiko egokia erabiliz, simulatutako telefono-elkarrizketa batean nahiz aurreko elkarrizketa batean.
- Eskatutako informazioa ematea, ahalik eta doitasun eta zehaztasun handienarekin adierazteko beharrezkoak diren formulak eta lexikoa erabiliz, simulatutako telefono-elkarrizketa batean nahiz aurreko elkarrizketa batean.
- Sektoreko ohiko lanbide-jarduera bati lotutako mezu grabatu bat desfizatze funtsezko datuak identifikatzea.
- Simulatutako laneko bilera batean jasotako informazioa interpretatzea.

- Simulatutako laneko bilera batean jasotako informazioa transmititzea, erregistro egokia aukeratuz.
- Informazioaren trukean aktiboki parte hartzea.

2. Atzerriko hizkuntzan idatzitako sektorearen berezko informazioa interpretatu eta ama hizkuntzara itzultzean (ekintza eta/edo zeregin egokiak burutzeko funtsezko datuak aztertuz) ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Atzerriko hizkuntzaren eta ikaslearen ama-hizkuntzaren arteko erlazio semantikoak identifikatzea.
- Atzerriko hizkuntzaren herrialdeetako bateko aldizkari batean sektorearekin zerikusia duen sekzioa edo sekzioak aukeratzea.
- Atzerriko hizkuntzaren herrialdeetako bateko aldizkari batean sektorearen berezko terminologia identifikatzea.
- Atzerriko hizkuntzan idatzitako sektoreko informazio-testu baten funtsezko datuak aukeratzea.
- Arestian aukeratutako datuak garrantziaren arabera sailkatzea.
- Atzerriko hizkuntzan idatzitako sektorearen berezko informazio-testu bat laburtzea.
- Lanbide-sektoreari dagokion idazki bat kontsultarako material egokiaren laguntzarekin itzultzea.

3. Sektoreari dagozkion dokumentuak eta txostenak atzerriko hizkuntzan zuzen, zehaztasunez, koherentziaz eta kohesioz idatzi eta/edo betetzean (informazio orokorra edo zehatza eskatuz eta/edo emanez) ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektorearen berariazko merkataritza- eta kudeaketa-dokumentuen berezko terminologia banan-banan aipatzea.
- Merkataritza-korrespondentzian erabilitako formulak azaltzea.
- Sektorearen berariazko merkataritza- eta kudeaketa-dokumentuak emandako datuen eta informazioaren arabera betetzea.
- Lanbide-egoera zehatz batean eskatutako hizkuntzaren alderdi formalak gutun baten, fax baten eta, oro har, korrespondentziaren idazkuntzan aplikatzea.
- Gutun edo antzeko dokumentu baten idazkuntzan, aldeztatik ezarritako sektorearen berariazko formulak erabiltzea.
- Gutun bidez komunikatu nahi den informazioa antolatzea.
- Suposizio desberdinetan (hitzaldia, dokumentuak, mintegia, bilera...) jasotako datuetan oinarritutako txosten argi eta zehatza lantzea, xedearen eta/edo hartzailaren arabera aldeztatik ezarritako egiturak eta loturak erabiliz.
- Adierazitako jardueretan gizarte-, merkataritza- eta kudeaketa-protokoloa betetzea.

4. Atzerriko hizkuntzaren herrialdeko protokolo-arauak aztertzean herrialde horrekin ezarritako lanbide-harremanetan irudi egokia eman ahal izateko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Atzerriko hizkuntzaren herrialdean nagusi diren lanbide-azturak eta ordutegi-ohiturak adieraztea.
- Atzerriko hizkuntzaren herrialdeko enpresa baten barruko hierarkia-maila desberdinen artean dauden lanbide-harremanetako protokoloak eta arauak identifikatzea.
- Simulatutako telefono-elkarrizketa batean nor bere burua aurkeztu eta solaskidea ezagutzeko adeitasun-formula egokiak bete, deia iragazi eta informazioa eman edo jasotzea, enpresaren irudi ona emanez.
- Jasotako datuetatik eta informaziotik abiatuta, atzerriko lanbide-egonaldi simulatu bat antolatzea, herrialdearen berezko ohiturak, lanbide-azturak eta ordutegiak kontuan hartuz.
- Suposiziopean atzerriko enpresa batera egindako bisitaldi batean lanbide-harremanak ezartzea, lanbide-nortasunari egokitutako protokolo-arauak zuzen erabiliz.
- Atzerriko enpresa baterako bisitaldia eragin duten puntuei buruzko informazioa eman edo jasotzea, herrialdeko lanbide-protokoloarekin bat datorren portaera azalduz.
- Atzerriko enpresa bateko lankide baten egonaldi simulatua antolatzea, jarduera-programa baten lanketan lagunduz eta parte hartuz.
- Lanbide-bisitaldiaren plangintza egiten aktiboki laguntzea.
- Herrialdeko gizarte- eta lan-ingurunearekiko interesa azaltzea.

- Atzerriko hizkuntzaren protokoloetara moldatzea.
- Norberaren itxura zaintzea lanbide-irudi serioa ematearren.
- Beste usadio eta pentsamoldeak errespetatzea.

c) Edukiak

I. multzoa: AHOZKO HIZKUNTZA

Prozedurazkoak:

- Grabatutako mezu bat jasotzea.
- Telefono-dei bat egin eta jasotzea.
- Elkarrizketa batean sektorearen berezko informazioa elkarri ematea.
- Simulatutako lan-bilera batean jasotako informazioa ahoz transmititzea.
- Lankideekiko harremanetan protokolo-arauak erabiltzea bi herrialdeen artean simulatutako lanbide-trukeetan.
- Simulatutako lanbide-harreman batean laneko aginduak jaso eta bidaltzea, atzerriko hizkuntzaren herrialdeko usadio sozioprofesionaletara moldatuz.
- Lanbide-egoera batean elkarrizketarako formula egokiak erabiltzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Sektorearen berariazko terminologia.
- Ahozko lanbide-komunikazioan erabiltzen diren formulak eta esamoldeak.
- Ahozko hizkuntza formalak berezkoak dituen galderazko, baiezko eta ezezko formulak.
- Atzerriko hizkuntzaren herrialdeetan nagusi diren lanbide-azturak eta ordutegi-ohiturak.
- Atzerriko hizkuntzaren herrialdeko enpresa baten hierarkia-maila desberdinen artean dauden lanbide-harremanetako protokoloak eta arauak.

Jarrerazkoak:

- Informazioa elkarri ematen aktiboki parte hartzea.
- Herrialdeko gizarte- eta lan-ingurunearekiko interesa.
- Atzerriko hizkuntzaren protokoloetara moldatzea.
- Norberaren itxura zaintzea lanbide-irudi serioa ematearren.
- Beste usadio eta pentsamoldeak errespetatzea.

II. multzoa: IDATZIZKO HIZKUNTZA

Prozedurazkoak:

- Atzerriko hizkuntzan idatzitako argitalpen batean sektorearekin zerikusia duen sekzioa edo sekzioak eta informazio-testu bateko funtsezko datuak aukeratzea.
- Aurrez aukeratutako datuak sailkatzea.
- Atzerriko argitalpen batean sektorearen berezko terminologia identifikatzea.
- Sektorearen berezko testu bat idatziz laburbiltzea.
- Lanbide-sektoreari buruzko idazki bat itzultzea.
- Gutunak, faxak eta, oro har, korrespondentzia idaztea.
- Esparru sozioprofesionalean aurrez ezarritako gutun-formulak erabiltzea.
- Lanbideari dagokion gai bati buruzko txosten garbi eta zehatz bat egitea.
- Elementu morfosintaktikoak lanbide-dokumentu baten lanketara egokitzea: perpausaren egitura, aditz-denborak, lokarriak eta menderakuntza, forma inpersonalak, boz pasiboa eta abar.
- Atzerrian eman beharreko lanbide-egonaldi eta/edo atzerriko enpresa bateko lankide baten bisitaldi simulatu baten plangintza egitea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Sektorearen berariazko terminologia.
- Korrespondentzian eta, oro har, idatzizko komunikazioan erabili ohi diren formulak eta egiturak.

Jarrerazkoak:

- Simulatutako lanbide-bisitaldi batean jarduera-programa baten lanketan laguntzea.
- Idatzizko komunikazioan merkataritza-protokoloa eta kudeaketakoa betetzea.
- Lanean txukuna eta ordenatua izatea.

7. lanbide-modulua. LAN-GIROKO HARREMANAK (LGH)

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Lanbide-irudiari lotutako lan-jarduerak garatzean sortzen diren komunikazio-prozesuak aztertzea.
2. Lan-jardueren garapenean eta ingurunean sortzen diren gatazka esanguratsuak saihestu eta, hala badagokio, dagokion mailan ebazteko prozedurak ezartzea.
3. Dagokion mailako lanbide-jarduerak garatzeko garaian, erabakiak hartzeko prozesuan eragina duten aldagai esanguratsuak aztertzea.
4. Dagokion mailako lanbide-jarduerak normaltasunez garatzean sortzen diren egoera desberdinei dagokienez, gidaritza-estilo egokiak aztertzea.
5. Bileretan parte hartzea, horiek gidatu eta moderatuta eta/edo, betiere, beraiek garatzen eta helburuak lortzen aktiboki lagunduta.
6. Lan-ingurunean, motibaziorako elementuak, prozesuak eta/edo teknikak aztertzea, lan-giroa hobetzeko eta enpresaren helburuekiko konpromisoa areagotzeko.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Lanbide-irudiari lotutako lan-jarduerak garatzean sortzen diren komunikazio-prozesuak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Komunikazio-prozesuan parte hartzen duten elementuak deskribatzea.
- Enpresa bateko giza taldearen egitura formalean nahiz informalean dauden komunikazio-sareak azaltzea.
- Komunikazioa zein testuingurutan sortzen den identifikatzea, komunikazio horretan parte hartzen dutenen gaitasun funtzionalak eta ezaugarri indibidualak adierazita.
- Komunikazio eraginkorra lortzeko komunikazio-mota eta komunikazio-estrategia egokienak aurkitzea, horiek zuzentzen direneko solaskideen arabera, hori guztia suposiziopean.
- Komunikazio-estilo desberdinak erabiltzea, horiek ingurunearen egoera eta ezaugarri, mezu, solaskide eta abarretara egokituta.
- Mezua ulertzea oztopatzen duten interferentzia posibleak ebaluatzea, horiek sortarazten dituzten arrazoiak aurkituta.
- Komunikazio-prozesuan hurbilerraz izatea, harreman-mugak argi eta garbi finkatzea eta informazioa ematean neurrigabekeria saihestea.

2. Lan-jardueren garapenean eta ingurunean sortzen diren gatazka esanguratsuak saihestu eta, hala badagokio, dagokion mailan ebazteko prozedurak ezartzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lan-eremuko gatazka nagusiak sortarazten dituzten faktoreak eta/edo elementuak azaltzea.
- Negoziazioaren kontzeptua eta elementuak definitzea.
- Lan-eremuan esanguratsuak diren frustrazio-portaera sintomatikoak sailkatzea.
- Ekipoak edo enpresak osatzen dituzten kideen portaeren aurrean izaten diren jarrerazko erantzunak erlazionatzea, balore-iritziak eta gatazkak saihestuta.
- Negoziazio-egoera batean azal daitezkeen portaera-mota desberdinak eta horien eraginkortasuna eta strategiak identifikatzea.
- Negoziazio-estrategiak enpresaren eremuan sortzen diren ohiko gatazka-egoerekin erlazionatzea.
- Negoziazio-prozesu posibleak diseinatzea, informazioa jasotzeko, indar-harremanak aztertzeko eta akordio posibleak aurreikusteko faseak kontuan hartuta, guztia suposiziopean.

3. Dagokion mailako lanbide-jarduerak garatzeko garaian, erabakiak hartzeko prozesuan eragina duten aldagai esanguratsuak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Erabakiak hartzeko prozesua azaltzea, haren garapen-faseak adierazita.
- Suposizioetan, arazo baten arrazoi edo jatorri nagusia identifikatzea.
- Suposiziopean, ezar daitezkeen konponbideak deskribatutako arazoekin erlazionatzea.
- Arazoetarako konponbide egokiak aukeratzea, horiek erabakiak hartzeko prozesuarekin lotuta.
- Erabakien emaitzak eta horiek lan-jarduera garatzean duten eragina ebaluatzea.
- Gainerakoen iritziak errespetatu eta kontuan hartzea, norberaren iritzien aurkakoak izan arren.

4. Dagokion mailako lanbide-jarduerak normaltasunez garatzean sortzen diren egoera desberdinei dagokienez, gidaritza-estilo egokiak aztertzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Aginte-estiloak deskribatzea, ezaugarri eta jokabide esanguratsuenak adieraziz.
- Enpresa baten antolamenduan erdi-mailako agintariaren funtzioak, eskumenak eta mugak azaltzea.
- Aginte-estilo desberdinak ikasle bakoitzaren estiloarekin alderatzea.
- Aginte-estilo bat norberaren ezaugarrien arabera hautaketa justifikatzea.
- Lidergo-estiloak suposizio batean deskribatuta aurki daitezkeen egoera desberdinekin erlazionatzea.
- Suposizioetan lan-egoeretako lidergo-estilo desberdinen eraginkortasuna ebaluatzea.
- Lidergoa erabiltzeko norberaren jarrerak eta komunikazio-estiloa egokitzeari dagokionez, autoebaluazioa egitea.

5. Bileretan parte hartzean, horiek gidatu eta moderatuta eta/edo, betiere, beraiek garatzen eta helburuak lortzen aktiboki lagunduta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Bilera-mota desberdinak azaltzea, beren funtzioak, garapenaren etapak eta prozesu formala adieraziz.
- Bilerak planifikatzeko metodoak deskribatzea, kasu simulatuen bitartez bilera baten helburuak, dokumentazioak, gai-zerrenda, bertaratuak eta deialdia definituz.
- Lan-taldeek bakarkako lanarekin alderatuta dituzten abantailak aipatzea.
- Talde-bileretan lortu nahi diren helbururik garrantzitsuenak azaltzea.
- Partaideen tipologia identifikatzea, moderatzaileak eduki beharko dituen oinarrizko ezaugarriak ondorioztatuz.
- Bilerak gidatu edo/eta moderatzea, bilerako kideen parte-hartzea lortuz, guztien artean denbora berdin banatuz.
- Bileretan aurreikusitako helburuen arabera emaitzak lortzea.
- Emaitzak dokumentu-euskarrian edo horren ordezkotresnan formalizatzea.
- Parte-hartzea errespetatzea eta bilerako partaideen iritziak kontuan hartzea, jarrera moralistik, babesleak edo deskalifikaziozkoak saihestuz.

6. Lan-ingurunean motibaziorako elementuak, prozesuak eta/edo teknikak aztertzean, lan-giroa hobetzeko eta enpresaren helburuekiko konpromisoa areagotzeko, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lan-ingurunean motibazioa zehaztea, arlo honetako teoria garrantzitsuenak azalduz.
- Lan-jarduera burutu bitartean motibazio-teknikak aplikatuz lor daitezkeen oinarrizko hobekuntzak azaltzea.
- Simulazio-suposizioetan emandako egoeretarako egokiak diren motibazio-teknikak identifikatzea.
- Suposizio simulatuetan motibazio-teknikak edo/eta elementuak finkatzea.
- Suposizio simulatuetan motibazio-elementuak aplikatzeko teknikak lantzean izan litezkeen kostuak eta onurak baloratzea.
- Motibazio-elementuak edo/eta teknikak aplikatzearen emaitzak ebaluatzea.

c) Edukiak

I. multzoa: KOMUNIKAZIOA ERAKUNDEETAN

Prozedurazkoak:

- Lan-jardueran edo eremuan egoera desberdinei egokitutako komunikazio-mota eta estrategiak aukeratzea.
- Komunikazio-estilo desberdinak erabiltzea, ingurune, mezu, solaskide eta abarren zirkunstantzia eta ezaugarriei egokituz.
- Mezu bat ulertzea eragozten duten balizko interferentziak ebaluatzea eta hauek eragiten dituzten arrazoiak ondorioztatzea.
- Bere jardueraren eremuan gatazkak konpontzeko estilo eta estrategia batzuk erabiltzea.
- Enpresan sor daitezkeen gatazka-egoera desberdinei dagokienez negoziazio-estrategia desberdinak finkatzea.
- Negoziatio-prozesuak diseinatzea, informazio-bilketa, indar-erlazioaren ebaluazioa eta balizko akordioen aurreikuspenaren faseak kontuan hartuta.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Komunikazio-prozesuak: elementuak.
- Komunikazio-motak.
- Komunikazio-sare formalak eta informalak lan-taldeetan.
- Egitura formala eta informala enpresako giza taldeetan.
- Nortasunaren teoria: oinarritzko kontzeptuak eta oinarritzko tipologia.
- Enpresako talde-gatazkak: lehiakortasuna, frustrazioa eta bere ondorioak lanean.
- Negoziatio, kontzeptua eta esku hartzen duten elementuak.

Jarrerazkoak:

- Komunikazio-prozesuan eskuragarritasun, egokitasun eta errespetua erakutsiz jokatzeko.

II. multzoa: ENPRESAKO ERDI-MAILAKO AGINTEA: AGINTEA ETA LIDERGOA. ERABAKIAK HARTZEA. MOTIBAZIOA LANEAN

Prozedurazkoak:

- Lan-ingurune giza arazoaren arrazoiak eta soluziobide-saioak ikertzea.
- Erabaki posibleak hartzea, dauden baliabideak eta jasotako informazioak erabiliz.
- Erabakiak hartzeko beharra eta hauen emaitzak ebaluatzea.
- Hartutako erabakia kontrolatu eta bere jarraipena egitea.
- Enpresako erdi-mailako agintariaren funtzioak identifikatzea.
- "Lidergo-estiloa" kontzeptua interpretatzea.
- Lidergo-estilo desberdinak jokabidearen iguripenen arabera erabiltzea.
- Lortutako emaitzak erabilitako lidergo-estiloaren arabera ebaluatzea.
- Norberaren lidergo-estiloa ezaugarri pertsonalen arabera identifikatzea.
- Lanean motibatze teknika identifikatzea.
- Motibatze teknika aukeratzea.
- Motibatze teknika aplikatzearen emaitzak ebaluatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Erabakiak hartzeko prozesua eta bere faseak.
- Erabakiak hartzeko estiloak.
- Agintea eta lidergoa. Lidergo-estilo desberdinei buruzko teoriak, beren ezaugarriak eta eraginkortasuna.
- Enpresako erdi-mailako agintaria: eskumenak eta mugak. Enpresako organigraman duen kokapena.
- Jokabidearen motibazioari buruzko teoriak.
- Lanerako motibazioak enpresa-erakundeetan duen garrantzia.

Jarrerazkoak:

- Bere funtzioak betetzean eta dagozkion lanak egitean, norbanako eta talde, taldekide eta erakundearekiko errespetuz jokatzeko.
- Bakarka eta taldean lan egiteko gaitasuna autoebaluatzea.
- Lanbidea garatzeko alderdi motibagarriak baloratzea.

III. multzoa: LAN-BILERAK

Prozedurazkoak:

- Bileramota desberdinen plangintza: helburuak. Bertaratuak. Deialdia. Gai-zerrenda. Dokumentazio osagarria.
- Bilera bateko partaideen tipologia eta hauei dagokienez moderatzaileak eduki behar duen jokabiderik egokiena.
- Zereginaren inguruan antolatutako taldeek izaten dituzten talde-prozesuaren faseak eta horietako bakoitzean gidariaren jokabide dinamizatzaile egokienak zeintzuk diren identifikatzea.
- Bilerak eramatea eta moderatzea.
- Emaizak aurreikusitako helburuen arabera lortzea.
- Bileretako akordioak dokumentuetan formalizatzea.
- Negoziazio-bileren plangintza estrategikoa egitea.
- Negoziazio-bileretako kudeaketa taktikoa egitea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lan-bilerak: helburuak. Sailkapena. Garapen-etapak.
- Taldeko lana: abantailak eta eragozpenak bakarkako lanarekin alderatuta.
- Taldeen egitura formala eta informala. Talde-prozesua.
- Bileren plangintza: helburuak. Bertaratuak. Deialdia. Gai-zerrenda. Dokumentazio osagarria eta abar.
- Negoziazioa: Plan estrategikoa eta kudeaketa taktikoa.

Jarrerazkoak:

- Bileretan parte hartzea, gainerako parte-hartzaileak eta beren iritziak errespetatuz.
- Talde-lanaren abantailak eta eragozpenak baloratzea.
- Negoziazio-prozesuan betiere adostasuna helburutzat izatea.

8. lanbide-modulua LAN-PRESTAKUNTZA ETA ORIENTABIDEA

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Prebentzio- eta/edo babes-ekintzak zehaztea, titulazioan aipatzen diren ekintzek sortzen dituzten arrisku-faktoreak eta osasunarentzako eta ingurumenarentzako ondorioak txikiagotuz.
2. Egoera simulatuetan, istripuaren lekuan oinarritzko osasun-neurriak berehala aplikatzea.
3. Lan-kontratazioaren modalitateak eta norberaren konturako langile gisa lan-munduratzeko prozedurak aztertzea.
4. Lanbide-ibilbideak ezartzea, norberaren gaitasunak eta interesak identifikatuz eta eskueran dagoen informazio publikoa erabiliz.
5. Lanaren lege-esparrua interpretatzea eta lan-harremanetatik ondorioztatzen diren eskubideak eta betebeharrak bereiztea.
6. Estatuko eta EAEko egitura sozioekonomikoa identifikatzea, titulazioak aipatzen duen produkzio-sektorearen neurria, osaera eta aurreikusitako bilakaera bereziki aztertuz.
7. Sektorako enpresa esanguratsu baten oinarritzko antolamendu-egitura identifikatzea.
8. Sektorako ereduak enpresa baten memoria ekonomikoaren parametro azpimarragarriak interpretatzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Prebentzio- eta/edo babes-ekintzak zehaztu eta titulazioan aipatzen diren ekintzek sortzen dituzten arrisku-faktoreak eta osasunarentzako eta ingurumenarentzako ondorioak txikiagotzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektorean garatzen diren industria-prozesuetatik eratorritzen diren ingurumenarentzako ondorioak azaltzea.
- Bere lan-esparruan ohikoenak diren arrisku-egoera eta/edo -faktoreak identifikatzea.
- Sektorean ohikoak diren gaixotasun profesionalak, osasunari egindako kalteak eta/edo lan-istripuak deskribatzea.
- Aipatu diren lan-jardueren burutzapenean sortzen diren ohiko gaixotasun profesionalak, osasunari egindako kalteak eta lan-istripuak sailkatzea.
- Prebentzio- eta/edo babes-jarduneko teknika orokorrak bere lan-esparruan ohikoak diren arrisku-egoera eta/edo -faktoreekin erlazionatzea.
- Bere lan-esparruan ohikoenak diren arriskuei dagozkien prebentzio- eta/edo babes-jarduerak proposatzea.
- Lehen laguntzetarako botikina egoera egokian edukitzea.
- Enpresaren barruan eta kanpoan segurtasunaren alorrean eskumena duten organoak identifikatzea.
- Ohiko prebentzio- eta/edo babes-elementuak egiaztatzea, ezarrita dauden arauak kontuan izanik.
- Lana burutzerakoan ingurumenari egindako kalteak saihestu edo txikiagotzeko har daitezkeen neurriak proposatzea.

2. Egoera simulatuetan, istripuaren lekuan oinarrizko osasun-neurriak berehala aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lanbidearen burutzapenean ohikoak diren lesio eta/edo istripuen aurrean jarduteko prozesua edo protokoloa azaltzea.
- Lesioak bizitzarentzat duten arriskuaren arabera sailkatzea.
- Lesionatu bat baino gehiago dagoenean edo pertsona batek lesio bat baino gehiago duenean, esku-hartzean lehentasuna nork duen identifikatzea. Hau egiteko irizpidea honakoa izango da: lehendabizi bizitzarentzat arrisku handiena duen lesioari arreta eskaintzea.
- Aurreko kasuan agertzen diren lesioen arabera aplikatu behar diren neurrien sekuentzia identifikatzea.
- Osasun-teknikak gauzatzea (erreanimazioa, immobilizazioa, eramatea...), ezarrita dauden protokoloak aplikatuz.
- Bidezko organismoetara deitzea zaurituta dauden pertsonak eramane eta zaintzeko.
- Istripuren bat egonez gero, azkar eta eraginkortasunez jardutea.

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

- Norberaren konturako langile gisa jarduteko eratze-prozesuan inplikaturik dauden erakundeak adieraztea, burutu behar diren tramiteak azalduz.
- Norberaren konturako langile gisa zergei eta Gizarte Segurantzari dagokionez dauden betebeharrak deskribatzea.
- Bere produkzio-sektorean (indarrean dagoen legeriaren arabera) dauden lan-kontratazioarako modalitate desberdinak identifikatzea.
- Kontratazio-modalitate desberdinak konparatzea, bakoitzaren ezaugarriak adieraziz (iraupena, soldata edo beste edozein aldagai azpimarragarri kontuan izanik).
- Sektorean normalki egiten diren kontratuak formalizatzea, dagozkien eredu ofizialetan.
- Norberaren konturako langile gisa jartzearen ondoriozko zergei eta Gizarte Segurantzari loturiko betebeharrak buruzko dokumentazioa betetzea inprimaki ofizialetan.
- Langile autonomo gisa jartzeko egon daitezkeen finantzaketa-iturriak, dirulaguntzak eta/edo bestelako abantailak ezagutzea.
- Norberaren konturako langile gisa jartzeko beharrezko dokumentazioa betetzea inprimaki ofizialetan.
- Norberaren konturako lana eta besteren konturako lana alderatzea, lan-munduratzeko modu posible gisa.

4. Lanbide-ibilbideak ezartzean, norberaren gaitasunak eta interesak identifikatuz eta eskueran dagoen informazio publikoa erabiliz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lortutako gaitasun, jarrera eta ezagutzetatik eratortzen den lanbide-balioa identifikatzea.
- Bere esparruan dagoen lan-eskariaren baldintzak interpretatzea, lortutako lanbide-balioarekin 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 eta, horretarako elkarriketak egitea, testak betetzea eta abarri buruzko simulazioak egingo dira.
- Enplegu batean aurkezteko eta/edo eskaria egiteko dokumentuak lantzea.

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

- Lan-zuzenbidearen oinarrizko iturriak azaltzea (Konstituzioa, Langileen Estatutua, Europako Batasunaren Arteztarauak, Hitzarmen Kolektiboa eta abar), dagozkion eskubideak eta betebeharrak bereiziz.
- Negoziazio kolektiboko prozesu bat, suposiziopean, deskribatzea, negoziatu ohi diren aldagai garrantzitsuenak adieraziz: soldatak, segurtasuna eta higiena, produktibitatea eta abar.
- Besteren konturako langileentzako Gizarte Segurantzari eta INEMi (edo bere funtzioak bere gain hartzen dituen EAEko organismoari) lotutako prestazioak eta betebeharrak identifikatzea, suposizio desberdinen arabera.
- Besteren konturako langile batentzako soldata-agiriak formalizatzea, suposizio desberdinetan oinarrituz.
- Hartzekoen likidazio batean agertzen diren kontzeptu desberdinak interpretatzea.
- Suposizio desberdinetan oinarrituz hartzekoen likidazioak kalkulatzeko.
- Inprimaki ofizialetan errenta-aitorpen sinpleak betetzea, lortutako errendimendu desberdinak identifikatuz eta zerga-zorra kalkulatzeko.

6. Estatuko eta EAEko egitura sozioekonomikoa identifikatzean, titulazioak aipatzen duen produkzio-sektorearen neurria, osaera eta aurreikusitako bilakaera bereziki aztertuz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Magnitude makroekonomiko nagusiak (BPG...) interpretatzea eta hauen artean dauden erlazioak azaltzea.
- Produkzio-sektore desberdinak sailkatzea, bai eta hauek euskal ekonomian duten garrantzi erlatiboa ere.
- Bere produkzio-sektorearen egituraketa deskribatzea, hau da, bere tamaina, enpresen tamaina, kopurua eta mota, populazio aktiboa, okupazio-tasa eta abar, ezaugarri bereizgarriren bat ote dagoen adieraziz.
- EAEko sektorearen informazioa eta egituraketa Estatuko gainontzekoarekin erlazionatzea, lan-munduratzeko posible baterako zonei buruzko datuak lortzeko moduan.
- Sektorean aurreikusten den eboluzioa, hazkundea, egon daitezkeen aldaketa teknologikoak eta abar adieraztea.

7. Sektoreko enpresa esanguratsu baten oinarrizko antolamendu-egitura identifikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektoreko kudeaketa-eredu esanguratsuen deskribapena egitea.
- Sektoreko enpresa esanguratsu baten funtzio-arloen azalpena egitea.

- Sektoreko enpresa baten oinarritzko organigrama interpretatzea, azpian dauden aginte- eta komunikazio-erlazioak eta abar azalduz.
- Suposizio baten pean, enpresa baten egituraren bere lanbideari loturiko funtzioak kokatzea.
- Bere lanbideari datxezkion jardueren garapen normalean enpresa bateko funtzio-arlo desberdinekin sor daitezkeen erlazioak adieraztea.
- Bere jarduerak burutzerakoan enpresako beste sekzio batzuekin sortzen diren koordinazio-beharrak azaltzea.

8. Sektoreko ereduako enpresa baten memoria ekonomikoaren parametro azpimarragarriak interpretatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Sektoreko enpresa bateko balantze baten eta galdu-irabazien kontu baten partida nagusiak azaltzea.
- Aztergai dugun sektoreko enpresa baten suposizio batean finantza-egoera zehazten duten oinarritzko ratioak (finantza-autonomia, kaudimena...) kalkulatu eta interpretatzea.
- Sektoreko enpresa baten oinarritzko aurrekontuen egituraren eta hauek barne hartzen dituzten kontzeptuen deskribapena egitea.
- Sektoreko enpresa baten oinarritzko aurrekontuak interpretatzea.
- Aurrekontuak lantzerakoan laguntzea.
- Egon daitezkeen finantzaketa-bideak bereiztea (autofinantzaketa, leasing...).

c) Edukiak

I. multzoa: SEGURTASUNA ETA OSASUNA

Prozedurazkoak:

- Segurtasun eta higienearen alorrean eskuduntza duten organismoak identifikatzea.
- Arriskuen prebentzioa: prozedurak.
- Lehen laguntzetarako botikina edukitzea.
- Lesioen arriskuaren arabera esku hartzea: lehenbaitzak identifikatzea eta aplikatu beharreko neurriak sekuentziazatzea.
- Osasun-teknikak gauzatzea.
- Zaurituen ebakuazioa eta laguntza: antolaketa.
- Lanbide-jardueraren ondorioz ingurumenari eragiten zaizkion kalteak gutxitzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

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

Jarrerazkoak:

- Ingurumen-kontingentzietarako erantzunak emateko ekimena.
- Talde-lanean jardutea istripuen eta osasunari egindako beste kalte batzuen prebentzioan lorpenak izateko.
- Lanbidearen burutzapenean arduraz jokatzeko ingurumena babesteko.
- Egon daitezkeen istripuen aurrean erantzun azkarra eta eraginkorra ematea.
- Segurtasun- eta higiene-arauak errespetatu eta betetzea.
- Prebentzioa osasunarentzako kalteak saihesteko baliabiderik eraginkorrena bezala baloratzea.

II. multzoa: LAN-ESPARRUA

Prozedurazkoak:

- Eskuratutako gaitasun, ezagutza eta jarreretatik eratorritako balio profesionala identifikatzea.
- Bere eremuko lan-eskariaren eskakizunak interpretatzea eta prestakuntza-beharrak ezagutzea.

- Enplegua lortzeko teknikak eta dokumentuak prestatu eta lantzea.
- Enpresa-ehunari eta prestakuntza-ahalbideei buruzko informazio-iturriak erabiltzea.
- Bere hasierako prestakuntzaren prestakuntza-ibilbide osagarriak ezartzea.
- Dagozkion eredu ofizialeko kontratu-modalitate desberdinak formalizatu eta alderatzea, horien ezaugarrien arabera.
- Interpretazioa, kalkulua eta formalizazioa: hartzekoen likidazioa. Oinarrizko alokairuaren ordainagiria.
- Inprimakiak betetzea eta inplikaturako erakundeen zerrenda: norberaren konturako langile gisa ezarri eta funtzionatzea.
- Norberaren kontura ezartzeko finantzaketa-iturriak, dirulaguntzak eta/edo abantailak ezagutzea.
- Norberaren konturako lana eta besteren konturakoa elkarrekin alderatzea.
- Beste pertsonetikiko eta erakundeetikiko lan-munduratzetik eratorzen diren betebeharrak eta eskubideak interpretatu eta betetzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Lan-zuzenbidearen oinarrizko iturriak: konstituzioa, arteztarau komunitarioak, langileen estatutua eta hitzarmen kolektiboa.
- Kontratazio-modalitateak, indarrean dagoen legeriaren arabera.
- Betebehar fiskalak eta gizarte-segurantzakoak norberaren konturako lanean.
- Negoziazio kolektiboa.
- Gizarte-segurantzaren eta INEMen sariak eta haiekiko betebeharrak norberaren konturako lanean.

Jarrerazkoak:

- Beste pertsonetikiko eta erakundeetikiko lan-munduratzetik eratorzen diren betebeharrak betetzea.
- Lan-harremana erregulatzen duten arauak errespetatzea.
- Behin enplegua lortu ondoren, prestakuntza osagarriaren eta/edo etengabekoaren beharra bere egitea.
- Lanarekiko konpromisoa.

III. multzoa: EKONOMIA-ESPARRUA

Prozedurazkoak:

- EAEn eta Estatuaren gainerakoan dagoen sektorea aztertu eta alderatzea.
- Dagoen sektorean aurreikusitako eboluzioa balioestea.
- Enpresa-egitura eta garatu beharreko jardueren lotutako funtzioen kokapena interpretatzea.
- Oinarrizko organigramak lantzea.
- Lanbide-jarduera garatzean enpresaren beste sekzioekin koordinatzeko beharra antzematea.
- Aurrekontuak lantzen laguntzea.
- Sektoreko ereduak enpresa baten oinarrizko ekonomia- eta finantza-ratioak kalkulatu eta interpretatzea.
- Lanbide-jardueren garapenari buruzko oinarrizko aurrekontuak interpretatzea.

Gertakariak, kontzeptuak eta printzipioak:

- Magnitude makroekonomiko nagusiak eta horien arteko erlazioa.
- Produkzio-sektoreak eta horien ekarpena Euskal Herriko eta Estatuaren gainerako ekonomian.
- Titulazioari dagoen produkzio-sektorea: konfigurazioa eta aurreikusitako eboluzioa.
- Dagoen sektoreko ereduak enpresa baten funtzio-arloak eta horien arteko erlazioak.
- Sektorearen kudeaketa-eredu adierazgarria.
- Balantzearen galera- eta irabazi-kontuaren partida nagusiak sektoreko ereduak enpresa batean.
- Enpresa baten oinarrizko aurrekontuak: egitura eta kontzeptuak.
- Finantzaketa-motak: oinarrizko eskemak.

Jarrerazkoak:

- Laneko bileretan bat etortzeko konpromisoa eta interesa.
- Enpresaren beste sekzioek garatzen duten lanarekiko errespetua.
- Bestelako sailekin koordinatzeko beharra bere egitea.

9. 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 aplika 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.

b) 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 jarduera 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 aplika 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 aplika 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 ostalaritza eta turismo 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.
 - Oinarrizko 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.

10. lanbide-modulua: LANTOKIKO PRESTAKUNTZA

a) Amaierako gaitasunak

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

1. Eskaintza gastronomikoei buruzko informazioa lantzea, merkatu eta publiko objektiboa, ezarritako kalitate-arauak, nutrizio- eta dietetika-arauak eta enpresaren helburu ekonomikoak kontuan hartuta.
2. Enpresako komunikazio- eta banaketa-estrategien definizioan elikagai- eta edari-produktu eta/edo -zerbitzuak merkaturatzeko teknikak aplikatzea.
3. Enpresa-motaren, eskuragarri dauden baliabideen eta ezarritako arau eta prozeduren arabera, elikagai eta edarien hornikuntzari, produkzioari eta zerbitzuari buruzko “prozesu-informazioa” definitzea (“emaitzen ikuskapenpean”).
4. Elikagaiak eta edariak produzitzeko eragiketarako modu autonomo batean burutzea.
5. Jatetxe-arloko zerbitzuaren berezko eragiketarako modu autonomo batean burutzea, behar izanez gero atzerriko hizkuntza bat erabiliz.
6. Segurtasun eta higienari buruzko arauak eta prozedurak aplikatzea.
7. Lantokian modu arduratsu batean jokatzeko eta enpresako harreman tekniko-sozialen sisteman integratzea.

b) Ebaluazio-irizpideak

1. Eskaintza gastronomikoei buruzko informazioa lantzean, merkatu eta publiko objektiboa, ezarritako kalitate-arauak, nutrizio- eta dietetika-arauak eta enpresaren helburu ekonomikoak kontuan hartuta, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Merkatuari, bezero erreal eta potentzialei eta establezimenduaren ezaugarriei buruzko informazio errealean oinarrituta:
 - Establezimenduak izan ditzakeen bezeroen beharrak eta gustuak antzematea.
 - Aukeratutako motari buruzko menuak, kartak eta bestelako eskaintza gastronomikoak egitea:
 - * Nutrizio- eta dietetika-arauak aplikatuta.
 - * Establezimenduak dituen giza baliabideak eta baliabide materialak eta lehengaien hornikuntza-aukerak kontuan hartuta.
 - * Atzerriko hizkuntza bat erabilia, behar izanez gero.

2. Enpresako komunikazio- eta banaketa-estrategien definizioan elikagai- eta edari-produktu eta/edo -zerbitzuak merkaturatzeko teknikak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Enpresaren merkaturatze-plana interpretatu eta aplikatzea:
 - Publizitate- eta sustapen-ekintzak burutzearen bidez, ezarritako zehaztapenak aplikatuz eta, beharrezkoa izanez gero, atzerriko hizkuntza bat erabiliz.
 - Publizitate- eta sustapen-ekintzen kostua eta ekintza hauek establezimenduaren helburu ekonomikoetan duten eragina baloratzearen bidez.
 - Publizitate- eta sustapen-ekintzen eraginkortasuna baloratu eta, hala badagokio, zuzenketa-neurriak proposatzearen bidez.

3. Enpresa-motaren, eskuragarri dauden baliabideen eta ezarritako arau eta prozeduren arabera elikagai eta edarien hornikuntzari, produkzioari eta zerbitzuari buruzko “prozesu-informazioa” definitzean (“emaitzen ikuskapenpean”), ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Prozesu-informazioa lantzerakoan:
 - Hornikuntza- eta zerbitzu-prozesuaren fase bakoitzean erabili beharreko ekipoa, erremintak eta tresnak finkatzea.
 - Lan-sekuentziak eta -eragiketak deskribatzea.
 - Aurreikusitako produkzio-bolumenaren arabera, lehengaien behar kuantitatibo eta kualitatiboak kalkulatzeko.
 - Jeneroak eta aurretiazko elaborazioak jaso, biltegiatu eta banatzeko prozedurak deskribatzea.
 - “Jeneroen zehaztapen teknikoko fitxak”, “kontserbazio-fitxa teknikoak” eta “elaborazio-fitxa teknikoak” egitea eta produktuaren kalitate-ezaugarriak deskribatzea.
 - Espero den eskariaren arabera, espazioaren eta altzarien beharrak identifikatzea.
 - “Zerbitzuaren burutzapenerako fitxa teknikoak” egitea eta kalitate-ezaugarriak deskribatzea.
 - Bezeroei harrera egiteko, arreta eskaintzeko eta agurtzeko prozedurak finkatzea.
 - Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko eremuaren itxierarako prozedurak finkatzea.
 - Prozesuen kontrolerako faseak, prozedurak eta tresnak finkatzea.

4. Elikagaiak eta edariak produzitzeko eragiketarako modu autonomo batean burutzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Eragiketarako ezarritako arau eta prozedurei jarraiki burutzea, jasotako aginduak kontuan hartzea eta aurreikusitako emaitzak lortzea.
- Prozesuaren puntu kritikoak, desbiderapenak eta kausa posibleak identifikatzea.
- Bitarteko eta/edo azken emaitzen neurri zuzentzaileak justifikatu eta proposatzea.
- Produkzio- eta/edo zerbitzu-prozesu orokorretan izaten diren behar eta aldaketei buruzko txostenak (erabakiak hartzeko tresnak izango direnak) egitea.

5. Jatetxe-arloko zerbitzuaren berezko eragiketarako modu autonomo batean burutzean, behar izanez gero atzerriko hizkuntza bat erabiliz, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Bezeroak behar bezala hartu, kokatu eta agurtzea (harrera, arreta eta agurra egokiak izan direla sentitzeko moduan), protokolo-arauak aplikatuta.
- Bezeroei establezimenduak eskaintzen duen zerbitzu-sortaren eta elikagai- eta edari-eskaintzaren berri ematea, beren nahiak eta establezimenduaren helburu ekonomikoak bete daitezela.
- Salmenta-helburuei jarraiki, produktu jakin batzuen kontsumoa proposatzea.
- “Komanda” ezarritako prozedurei jarraiki hartzea.
- Zerbitzu-eragiketarako ezarritako arau eta prozedurei jarraiki garatzea, txukuntasuna, dotoretasuna eta zehaztasuna erakutsiz eta mahaikidea molestatu gabe.
- Fakturazio- eta kobrantza-prozedurak zuzen aplikatzea.

6. Segurtasun eta higieneari buruzko arauak eta prozedurak aplikatzean, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Istripuen eta/edo elikagaiek eragindako toxikapenen prebentziorako neurririk egokienak hartzea.
- Larrialdi-kasuetan ezarritako planen arabera jokatzeko eta, bere mailan, dagozkion eragiketa programatuak koordinatzea.

7. Lantokian modu arduratsu batean jokatzeko eta enpresako harreman tekniko-sozialen sisteman integratzen, ikasleak ondoko gaitasunak lortu beharko ditu:

- Lanpostura garaiz iristea, baimendutako atsedenak hartzea eta jarduera ezarritako ordua baino lehen ez uztea, modu egokian justifikatutako arrazoiak ez baldin baditu eta arduradunei adierazi ez baldin badie behintzat.
- Jasotako aginduak arduraz eta ekimenez interpretatzea eta burutzea eta emandako lanaz arduratzea, une bakoitzean dagozkion pertsonarekin eraginkortasunez komunikatuz.
- Lantokian ezarritako barne-prozedurak eta -arauak eta enpresaren aginte-egitura behatzea.
- Lan-arauak eta -prozedurak onartzea, kalitatearen eta produktibitatearen hobekuntzetan parte hartuz.
- Bere lanak jardueran eta erakundearen helburuen lorpenean izan ditzakeen ondorioak identifikatzea.
- Norberaren jarduera gainontzeko langileenarekin koordinatzea prozedurak eta zereginen banaketa estimatzeko, aldaketen, beharren edo aurrekusi gabeko kontingentzien berri emanez.
- Lantokiko kideekin pertsonarteko harreman arin eta zuzenak ezartzea.
- Ondo lan egiten duela frogatzea, agindutako helburuak eta zereginak lehenetsi-ordenan eta produktibitate- eta eraginkortasun-irizpideei jarraiki betez.
- Azaldutako jarrerari eta garatutako zereginari buruz egindako oharrak jasotzeko eta onartzeko gaitasuna izatea.
- Txanda aldatzean aurrekoari informazio guztia eskatzea eta/edo lanpostuan egotetik ondorioztatutako informazio garrantzitsua transmititzea.

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. Sukaldaritzako prozesuak	340 ordu	380 ordu
2. Pastelgintzako eta okintzako prozesuak	114 ordu	150 ordu
3. Elikagai eta edarien zerbitzu-prozesuak	300 ordu	350 ordu
4. Jatetxeen administrazioa	130 ordu	170 ordu
5. Jatetxe-arloko marketina	100 ordu	130 ordu
6. Atzerriko hizkuntza	120 ordu	160 ordu
7. Lan-giroko harremanak (LGH)	60 ordu	60 ordu
8. Lan-prestakuntza eta -orientabidea (LPO)	60 ordu	60 ordu
9. Kalitatea eta etengabeko hobekuntza (KEH)	40 ordu	40 ordu
10. Lantokiko prestakuntza (LP)	436 ordu	500 ordu
GUZTIRA	1.700 ordu	2.000 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 300 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 oinarritzko 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 2.000 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, *Sukaldaritzako prozesuak* eta *Elikagai eta edarien zerbitzu-prozesuak* moduluek izan ezik, hauek, bidezko hartzen bada, 96 orduetan gehitu ahal izango dira-eta.
5. Ikastetxean bertan garatu beharreko *Lantokiko prestakuntza* lanbide-moduluko fase desberdinen iraupenek ez dute ikastetxeak modulu honetarako ezartzen duen behin betiko iraupenaren %10 gainditu behar.

3.3.2. Sekuentziazioa

Heziketa-zikloaren sekuentziazioan

1. Eskaintza osoan:

- *Lantokiko prestakuntza* modulua iraupenaren %65 gaitasun-atale 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: *Sukaldaritzako prozesuak* eta *Elikagai eta edarien zerbitzu-prozesuak*.

2. Eskaintza partzian:

- *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. “Jatetxe-arloa” 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:

- Sukaldaritzako prozesuak.
- Pastelgintzako eta okintzako prozesuak.

b) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “Jatetxe-arloko zerbitzuak” espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Elikagai eta edarien zerbitzu-prozesuak.

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

- Jatetxe-arloko marketina.
- Jatetxeen administrazioa.

d) Bigarren Irakaskuntzako irakasleen kidegoan “alemana”, “frantsesa”, “ingeleza”, “italiera” edo “portugesak” (aukeratutako hizkuntzaren arabera) espezialitatea duten irakasleek ondoko lanbide-modulu hauek irakats ditzakete:

- Atzerriko hizkuntza.

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

- Lan-giroko harremanak.
- Lan-prestakuntza eta -orientabidea.
- Kalitatea eta etengabeko hobekuntza.

f) Heziketa-ziklo bereko beste lanbide-moduluren bat irakasten duten a), b) eta c) 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.

4.2.4. “Jatetxe-arloko zerbitzuak” 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. artikulua araber, “Jatetxe-arloa” goi-mailako Lanbide Heziketako heziketa-zikloak ondoren adierazitako gutxieneko espazioak eskatzen ditu dekretu honek definitzen dituen irakaskuntzak emateko.

Prestakuntza-espazioa	Azalera 20 ikasle (m ²)	Erabilera-maila (%)
Gela balioanitza.....	40	35
Kudeaketako gela.....	60	15
Ostalaritzako lantegia.....	60	15
Sukaldaritzako lantegia.....	180	20
Pastelgintza eta okintzako lantegia.....	60	15

“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. Sarbideak eta/edo ibilbideak

Heziketa-ziklo honetan onartua izateko, batxilergoko ondoko modalitate hauek izango dute lehentasuna:

- Natur eta osasun-zientziak.
- Giza eta gizarte-zientziak.

6.1. Oinarrizko Lanbide Heziketa

Heziketa-ziklo honetan lantzen den Berariazko Lanbide Heziketaren oinarri den Oinarrizko Lanbide Heziketa osatzen duten edukiak batxilergoko ondoko jakintzagaietan aurki ditzakegu:

- Ekonomia eta enpresa-antolamendua.

6.2. Unibertsitate-ikasketetarako sarbidea:

- Enpresa-zientzietan diplomatua.
- Turismoan diplomatua.

7. Konbalidazioak eta korrespondentzia

7.1. Lanerako Lanbide Heziketarekin konbalida daitezkeen lanbide-moduluak

- Sukaldaritzako prozesuak.
- Pastelgintzako eta okintzako prozesuak.
- Elikagai eta edarien zerbitzu-prozesuak.

7.2. Lan-praktikarekin korrespondentzia izan dezaketen lanbide-moduluak

- Sukaldaritzako prozesuak.
- Pastelgintzako eta okintzako prozesuak.
- Elikagai eta edarien zerbitzu-prozesuak.
- Lantokiko prestakuntza.
- Lan-prestakuntza eta -orientabidea.