

XEDAPEN OROKORRAK

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE ETA IKERKETA SAILA

851

12/2012 DEKRETUA, otsailaren 7koa, Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluari dagokion curriculuma ezartzeko dena.

Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 10.1 artikulua ezartzen duenez, Estatuko Administrazio Orokorrak finkatuko ditu Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalean aditzera emandako lanbide-prestakuntzako eskaintzak osatuko dituzten profesionaltasun-ziurtagiriak eta -tituluak, betiere Konstituzioaren 149.1.30 eta 7. artikuluan xedatutakoaren arabera eta Lanbide Heziketaren Kontseilu Nagusiari kontsultatu ondoren.

Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 39.6 artikulua xedatzen duenez, Espainiako Gobernuak, autonomia-erkidegoei kontsultatu ostean, lanbide-heziketako ikasketei dagozkien titulazioak ezarriko ditu, baita titulazio horietako bakoitzaren curriculumaren oinarriko alderdiak ere.

Ekonomia iraunkorraren martxoaren 4ko 2/2011 Legeak eta Ekonomia iraunkorraren Legea osatzen duen martxoaren 11ko 4/2011 Lege Organikoak –Lanbide-heziketaren eta kualifikazioen 5/2002 Lege Organikoa eta Hezkuntzaren 2/2006 Lege Organikoa aldatzen dituenak–, hainbat lege-aldaketa adierazgarri eragin dituzte bestelako ekonomia baten garapena sustatzeko eta bizkortzeko, hau da, ekonomia lehiakorragoa eta berritzaileagoa, produkzio-sektore tradizionalak berritzeko gauza izango dena eta kalitateko enplegu egonkorra eskatzen duten beste jarduera batzuetarantz bidea egiteko gauza izango dena sustatzeko eta bizkortzeko.

Hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen uztailaren 29ko 1147/2011 Errege Dekretuaren 9. artikuluan definitzen da lanbide-heziketako tituluaren egitura. Horretarako, Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionala, Europar Batasunak finkatutako arteztarauak, eta gizarte-intereseko beste alderdi batzuk hartu dira kontuan.

7. artikulua titulu horien lanbide-profila zehazten du. Lanbide-profil horretan sartuko dira konpetentzia orokorra, lanbide-konpetentzia, konpetentzia pertsonalak eta sozialak eta, hala badagokio, Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalaren konpetentzia-atalak. Horrenbestez, titulu bakoitzak lanbide-kualifikazio oso bat, gutxienez, hartuko du barnean, betiere lanbide-heziketako tituluak produkzio-sistemaren beharrei eta hiritartasun demokratikoa egikaritzeko aukera emango duten balio pertsonal eta sozialei eraginkortasunez erantzuteko.

Maiatzaren 20ko 688/2010 Errege Dekretuak jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titulua ezartzen du eta haren gutxieneko irakaskuntzak ezartzen ditu. Dekretu horrek ordezkatu egin du 2218/1993 Errege Dekretuak, abenduaren 17koak, ezartzen zuen Jatetxe arloko goi-mailako teknikariaren tituluaren erregulazioa.

Bestetik, Hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen 1147/2011 Errege Dekretuaren 8. artikulua 2. atalak xedatzen duenez, hezkuntza-administrazioek ezarriko dituzte Lanbide Heziketako irakaskuntzen curriculumak. Edonola ere, Errege Dekretu horretan bertan xedatutakoa eta titulu bakoitza erregulatzen duten arauetan xedatutakoa errespetatu beharko dute.

Euskal Autonomia Erkidegoaren berezko eskumenen esparruari dagokionez, Autonomia Estatutuaren 16. artikuluan aditzera ematen denez, «Konstituzioaren lehen erabaki gehigarrian

erabakitzen dena aplikatzeko, irakaskuntza, zabalera, maila, gradu, era eta espezialitate guztietan, Euskal Herriko Komunitate Autonomoaren konpetentziapean dago, Konstituzioaren 27. artikulua eta berori zehaztuko duten Lege Organikoei, haren 140.1.30 artikulua Estatuari ematen dizkion ahalmenei eta guztiori betetzeko eta bermatzeko behar den goi inspekzioari kalterik egiteke».

Bestalde, otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuak, hezkuntza-sistemaren barruan, Lanbide Heziketaren antolamendua eta araudia ezartzen ditu Euskal Autonomia Erkidegoaren esparrurako.

Azaldutako aurrekarien arabera, dekretu honen helburua da Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculuma ezartzea Euskal Autonomia Erkidegorako, Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluaren ezartzen duen eta tituluaren gutxieneko irakaskuntzak finkatzen dituen maiatzaren 20ko 688/2010 Errege Dekretuaren babesean.

Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluaren curriculumean alderdi hauek deskribatzen dira: alde batetik, tituluak adierazten duen lanbide-profila (kualifikazioak eta konpetentzia-atalak zerrendatzen dira, eta konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak deskribatzen dira); eta, bestetik, tituluak biltzen dituen helburu orokorren eta lanbide-moduluen bidez, besteak beste, ezarritako irakaskuntzak (lanbide-modulu bakoitzari dagozkion ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak eta edukiak, eta horiek antolatu eta ezartzeko jarraibideak eta zehaztapenak barne hartuta).

Helburu orokorrak profileen deskribatzen diren konpetentzia profesional, pertsonal eta sozialetatik atereak dira. Haietan, ikasleak heziketa-zikloaren amaieran eskuratu behar dituen gaitasunak eta lorpenak adierazten dira; hortaz, heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluetako bakoitzean landu beharreko edukiak eta ikasleak bereganatu behar dituen ikaskuntzaren emaitzak lortzeko lehen iturria dira.

Modulu bakoitzean jasotako edukiak irakatsi eta ikasteko prozesuaren euskarria dira; ikasleak trebetasun eta abilezia teknikoak, etorkizun profesionalean aurrera egiteko kontzeptuzko oinarri zabala eta lortu nahi den kualifikazioarekiko lanbide-nortasun koherentea islatuko duten portaerak eskura ditzen.

Honako dekretu hau bideratzean, emakumeen eta gizonen berdintasunerako otsailaren 18ko 4/2005 Legearen 19. artikulutik 22. artikulura bitartean aurreikusten diren izapideak bete dira.

Hori dela-eta, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburuak proposatuta, Lanbide Heziketako Euskal Kontseiluak emandako txostenarekin eta gainerako aginduzko txostenekin, Euskadiko Aholku Batzorde Juridikoaren arabera, eta Jaurlaritzaren Kontseiluak 2012ko otsailaren 7an egindako bilkuran eztabaidatu eta onartu ondoren, honako hau

XEDATZEN DUT

I. KAPITULUA

XEDAPEN OROKORRA

1. artikulua.– Xedea eta aplikazio-esparrua.

1.– Dekretu honek Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculuma ezartzen du Euskal Autonomia Erkidegorako.

2.– Ikastetxeak duen autonomia pedagogikoaren eta antolamendukoaren ildotik, hari dagokio bere Ikastetxearen Ikasketa Proiektua ezartzea, eta proiektu horretan ezarriko ditu bere irakaskuntza-lanaren ezaugarriak eta nortasuna zehazteko, eta lanbide-moduluen programazioak prestatzeari buruzko irizpideak finkatzeko beharrezko erabakiak.

3.– Ikastetxearen Ikasketa Proiektuaren esparruan, heziketa-zikloaren ardura duen irakasle-taldeari eta, zehazki, irakasle bakoitzari dagokio programazioak prestatzea. Horretarako, ezartzen diren helburu orokorrak kontuan izan beharko ditu, lanbide-modulu bakoitzean bildutako ikaskuntzaren emaitzak eta edukiak errespetatu beharko ditu, eta irakaskuntzen erreferentziazko lanbide-profila hartu beharko du euskarri.

II. KAPITULUA

TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA ETA LANBIDE PROFILA

2. artikulua.– Tituluaren identifikazioa.

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

- Izena: Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritza.
- Maila: Goi-mailako Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Ostalaritza eta turismoa.
- Irakaskuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatuko erreferentea: CINE-5b.
- Goi-mailako hezkuntzako kualifikazioen Espainiako esparruan duen maila: 1. maila, goi-mailako teknikaria.

3. artikulua.– Lanbide-profila.

Tituluari dagokion lanbide-profila, konpetentzia orokorraren, konpetentzia profesionalen, personalen eta sozialen, lanbide-kualifikazioen eta konpetentzia-atalen bidez adierazten da.

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

2.– Konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak.

Honako hauek dira titulu honen konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak:

a) Enpresak eskaintzen dituen produktuak eta zerbitzuak definitzea, proiektu estrategikoaren parametroak kontuan izanik.

b) Produkzio eta zerbitzu prozesuak diseinatzea eta antolamendu-egitura eta beharrezko baliabideak zehaztea, enpresaren ezaugarriak kontuan izanik.

c) Elikagaien eta edarien zerbitzuen eskaintza zehaztea, eta produkzioko fitxa teknikoak egitea, prezioak finkatzeko eta prozesuak estandarizatzeko.

d) Jarduerak programatzea eta baliabideak antolatzea, produkzio-beharren eta aurrez finkatutako helburuen arabera.

e) Ardoak, edariak eta bestelako lehengaiak baldintza egokietan hornitzea, biltegiatzea eta banatzea, lotzen den dokumentazioa eta kalitatea kontrolatuta.

c) Langunea prest jartzeko, espazioak, makineria, tresnak eta erremintak prestatzea edo prestatuta daudela egiaztatzea.

g) Elikagaien eta edarien zerbitzu-aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu-osteko prozesuak egitea eta gainbegiratzea, eta zerbitzugintza koordinatzea, betiere gauzatze-esparrua eta ezarritako protokoloak kontuan izanik.

h) Produkzio eta zerbitzuko unitateekin lotzen den administrazio-dokumentazioa betetzea, aurrekontu-kontrolak, txostenak edo ondoriozko edozein jarduera egiteko, betiere informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabilia.

i) Bezeroen eskaerei, iradokizunei eta erreklamazioei erantzutea, bezeroen iguripenak betetzeko eta haien gogobetetasuna lortzeko.

j) Lan-egoera berrietara egokitzea eta, horretarako, lanbide-inguruneari dagozkion ezagutza zientifikoak, teknikoak eta teknologikoak eguneratuta mantentzea, norberaren prestakuntza kudeatzea, bizitza osoan ikasteko dauden baliabideak kudeatzea, eta informazioaren eta komunikazioaren teknologiak erabiltzea.

k) Egoerak, arazoak edo kontingentziak ekimenez eta autonomiaz ebaztea norberaren eskumenera esparruan, betiere sormenez, berrikuntzaz eta norberaren lanean eta taldeko kideen lanean hobetzeko izpirituaz.

l) Lan-taldeak erantzukizunez antolatzea eta koordinatzea, lanaren garapena gainbegiraturik, harreman arinak edukita eta gidaritza bere gain hartuta, eta agertzen diren taldeko gatazkei konponbidea ematea.

m) Parekoekin, goragokoekin, bezeroekin eta norberaren erantzukizunpeko pertsonekin komunikatzea eta haiei informazio eta ezagupen egokiak ematea, komunikazio-bide eraginkorrak erabilia, eta, horretarako, norberaren lan-esparruan esku hartzen duten pertsonen autonomia eta eskumena errespetatzea.

n) Norberaren lanean eta taldeko lanean ingurune seguruak sortzea, eta, horretarako, laneko eta ingurumeneko arriskuen prebentzioko prozedurak gainbegiratzea eta aplikatzea, araudiak ezarritakoaren eta enpresaren helburuen arabera.

ñ) Kalitate-kudeaketako, irisgarritasun unibertsaleko eta guztiontzako diseinuko prozedurak gainbegiratzea eta aplikatzea produkzio-prozesuetako edo zerbitzugintzako lanbide-jardueretan.

o) Enpresa txiki bat sortzeko eta funtzionatzeko oinarrizko kudeaketa egitea eta norberaren lanbide-jardueran ekimenez jardutea, betiere gizarte-erantzukizuna kontuan izanik.

p) Nork bere eskubideak baliatzea eta lanbide-jardueraren ondoriozko betebeharrak betetzea, indarrean dagoen araudiak ezarritakoaren arabera, eta, horretarako, bizitza ekonomikoan, sozialean eta kulturean parte-hartze aktiboa izatea.

3.– Titulu honetan biltzen diren Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionaleko kualifikazioen eta kompetentzia-atalen zerrenda:

– Osatutako lanbide-kualifikazioak:

a) Jatetxe arloko zerbitzuen prozesuak kudeatzea. HOT334_3 (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Kompetentzia-atal hauek barnean hartzen ditu:

UC1098_3: Jatetxe arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.

UC1103_3: Jatetxe arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea.

UC1104_3: Jatetxe arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea.

UC1047_2: Ardoez bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.

UC1048_2: Ardoak zerbitzatzeko eta horiei buruzko oinarrizko informazioa ematea.

UC1105_3: Jatetxe arloko protokolo-arauak aplikatzea.

UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.

UC1051_2: Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.

b) Sommelier-lanak. HOT337_3 (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Kompetentzia-atal hauek barnean hartzen ditu:

UC1106_3: Ardoak eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunak eta analkoholikoak dastatzea.

UC1107_3: Ardoen eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunen eta analkoholikoek eskaintzak diseinatzea.

UC1108_3: Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sentzoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea.

UC1109_3: Jatetxe arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea.

UC1110_3: Ardoetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.

UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.

UC1111_2: Jatetxe arloko zerbitzuetan atzerriko hizkuntza batean komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.

– Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak:

a) Jatetxe arloko zuzendaritza. HOT331_3 (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua).
Konpetentzia-atal hauek barnean hartzen ditu:

UC1097_3: Jatetxe arloko produkzio-unitatea zuzentzea eta kudeatzea.

UC1098_3: Jatetxe arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.

UC1064_3: Jatetxe arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.

UC1099_3: Jatetxe arloko establezimendu baten kudeaketa ekonomikoa eta finantzarioa egitea.

UC1100_3: Jatetxe arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.

UC1101_3: Jatetxe arloko eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea.

UC1051_2: Jatetxe arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzaile independentearen mailan.

b) Sukaldeko zuzendaritza eta produkzioa. HOT332_3 (abenduaren 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barnean hartzen ditu:

UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko.

UC1063_3: Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.

4. artikulua.– Lanbide-ingurunea.

1.– Lanbide-irudi horrek sektore publikoko nahiz pribatuko Jatetxe arloko enpresa handietan, ertainetan edo txikietan egiten du lan. Kasu horretan, jatetxeko zuzendaritzaren edo gerentziaren mende edo hierarkian gorago dagoen horien baliokidearen mende betetzen dituzte haien egitekoak.

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

2.– Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak hauek dira:

Elikagaien eta edarien zuzendaria.

Jatetxe arlo modernoaren gainbegiratzailea.

Maîtrea.

Aretoko burua.

Taberna-kafetegiko arduraduna.

Oturuntza-burua.

Catering-eragiketetako burua.

Sommelierra.

Edarien erosketetako arduraduna.

Ekonomatuko eta upeltegiko arduraduna.

III. KAPITULUA

HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASKUNTZAK, ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK, ETA
IRAKASLEAK

5. artikulua.– Heziketa-zikloaren irakaskuntzak.

Heziketa-zikloko irakaskuntzetan honako alderdi hauek sartzen dira:

1.– Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

a) Enpresaren proiektu estrategikoa interpretatzea, eta proiektuaren osagaiak identifikatzea eta aztertzea, enpresak eskaintzen dituen produktuak eta zerbitzuak definitzeko.

b) Enpresak eskaintzen dituen produktuak eta zerbitzuak identifikatzea eta horien ezaugarriak ezagutzea, produkzio-prozesuak diseinatzeko.

c) Produkzio-prozesuak ezagutzea eta horien ezaugarriak eta faseak aztertzea, antolamendu-egitura eta beharrezko baliabideak zehazteko.

d) Produkzio-fitxa teknikoak egitea, eta, horretarako, horien bereizgarri diren parametroak identifikatzea eta baloratzea, betiere elikagaien eta edarien zerbitzu-eskaintza zehazteko, prezioak finkatzeko eta prozesuak estandarizatzeko.

e) Produkzio-beharrak identifikatzea eta zereginak ezaugarritzea eta sekuentziatzea, jarduerak programatzeko eta baliabideak antolatzen.

f) Ardoak, edariak eta beste lehengai batzuk identifikatzea, horien propietateak eta kontserbatzeko baldintzak ezaugarrituta, haiek hartzeko, biltegitratzeko eta banatzeko.

g) Instalazioak, makineria, lanabesak eta tresnak aztertzea eta horien ezaugarriak, aplikazioak eta funtzionamendu-printzipioak ezagutzea, langunea doitzeko eta doikuntza gainbegiratzeko.

h) Zerbitzuak antolatzean, prozedura egokiak identifikatzea, eta zerbitzu motak, faseak eta metodoak aztertzea eta erlazionatzea, elikagaien eta edarien aurrezerbitzuko, zerbitzuko eta zerbitzu-osteko prozesuak egiteko edo gainbegiratzeko.

i) Produkzioak eta zerbitzuak sortutako datuak kontrolatzea eta horien izaera ezagutzea, prozesuarekin lotzen den administrazio-dokumentua betetzeko.

j) Bezeroen balizko demanden aurrean jarduteko protokoloak aztertzea eta kasuak kasuko ezaugarriak identifikatzea, balizko eskaerei, iradokizunei eta erreklamazioei erantzun ahal izateko, hala badagokio gutxienez atzerriko bi hizkuntza erabiliz.

k) Produkzioarekin edo zerbitzuarekin lotzen diren arrisku-faktoreak eta kalitate-parametroak identifikatzea eta horien ezaugarriak eta jardun-protokoloak aztertzea, laneko eta ingurumeneko segurtasun-arauak eta higiene eta kalitateko arauak betetzeko.

l) Langileak zuzentzeko eta garatzeko estrategiak aplikatzea eta lan-taldearen jarrerak, gaitasunak eta beharrak identifikatzea, norberaren kargurako langileak motibatzen.

m) Lanbidean hobetzeko aukerak ezagutzea eta identifikatzea, informazioa biltzea eta ezagutzak eskuratzea, nork bere lanaren esparruan berritzearen eta eguneratzearen aldeko izpiritua mantentzeko.

n) Negozio-aukerak ezagutzea, merkaturak analizatuta eta bideragarritasuna aztertuta, kultura ekintzaileak garatzeko eta nork bere enplegua sortzeko.

ñ) Komunikatzeko estrategiak eta teknikak aplikatzea, transmitituko diren edukietara, xedera eta hartzaileen ezaugarrietara egokituta, komunikazio-prozesuetan eraginkortasuna ziurtatzeko.

o) Laneko arriskuen prebentzioko eta ingurumen-babeseko egoerak ebaluatzea, norberaren eta taldearen prebentziorako neurriak proposatuz eta aplikatuz, lan-prozesuetan aplikatzekoa den araudiaren arabera, betiere ingurune seguruak bermatzeko.

p) Irisgarritasun unibertsalari eta denontzako diseinuari erantzuteko beharrezkoak diren ekintza profesionalak identifikatzea eta proposatzea.

q) Ikasteko prozesuan egindako lanetan eta jardueretan kalitate-parametroak identifikatu eta aplikatzea, ebaluazioaren eta kalitatearen kultura balioesteko, eta kalitate-kudeaketako prozedurak hobetzeko gai izateko.

r) Ekintzailtzako, enpresako eta ekimen pertsonaleko kulturarekin lotzen diren prozedurak erabiltzea, enpresa txiki baten oinarritzako kudeaketa egiteko edo lan bat egiteko.

s) Baldintza sozialak eta lanekoak arautzen dituen lege-esparrua kontuan harturik, gizarteko agente aktibo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.

2.– Honakoa da heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluen zerrenda:

a) Lehengaien hornikuntzaren kontrola.

b) Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak.

c) Jatetxeko zerbitzu-prozesuak.

d) Sommelier-lanak.

e) Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza.

f) Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa.

g) Gastronomia eta nutrizioa.

h) Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa.

i) Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza.

j) Ingelesa.

k) Atzerriko bigarren hizkuntza.

l) Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua.

m) Laneko prestakuntza eta orientabidea.

n) Enpresa eta ekimen sortzailea.

ñ) Lantokiko prestakuntza.

l. eranskinean zehaztu da lanbide-moduluen ordu-esleipena eta lanbide-moduluak zein kurtsotan eman beharko diren.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak arautu ditzakeen heziketa-eskaintzen arabera egokitu ahal izango da moduluen ordu-esleipena eta moduluak zein kurtsotan emango diren, dekretu honen 11. artikuluan xedatutakoarekin bat eginik.

3.– Lanbide-modulu bakoitzerako, ikaskuntzaren emaitzak (prestakuntzaldia amaitzean ikasleak jakin, ulertu eta egin dezan espero dena deskribatzen dutenak), eta ebaluazio-irizpideak eta eman beharreko edukiak ezartzen dira. II. eranskinean ezartzen da hori guztia.

4.– Lantokiko prestakuntzako modulua, bestalde, bigarren kurtsoko azken 13 asteetan garatuko da, eta ikastetxean egindako lanbide-modulu guztien ebaluazio positiboa lortu ondoren egingo da.

6. artikulua.– Espazioak eta ekipamenduak.

Prestakuntza garatzeko, eta ezarritako emaitzak eta kompetentziak lortzeko gutxieneko espazioak eta ekipamenduak III. eranskinean zehazten dira.

7. artikulua.– Irakasleak.

1.– Heziketa-zikloko lanbide-modulu bakoitzerako irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena IV. eranskinaren 1. atalean ezartzen dira.

2.– Irakaskuntza-kidegoetako irakasleei oro har eskatzen zaizkien titulazioak otsailaren 23ko 276/2007 Errege Dekretuaren 13. artikuluan ezartzen dira. Izan ere, Errege Dekretu horrek onartzen du Hezkuntzako maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoan aipatzen diren irakasle-kidegoetako espezialitate berrietan sartzeko eta eskuratzeko araudia, eta arautzen du Lege horren hamazazpigarren xedapen iragankorrean adierazten den sarrerako aldi baterako erregimena. Irakasleen espezialitateetarako 1. atalean adierazten diren titulazio baliokideak (irakaskuntzaren ondorioetarako) IV. eranskinaren 2. atalean jasotzen dira.

3.– Hezkuntzakoaz bestelako administrazioetan barne hartuta dauden titulartasun pribatuko nahiz titulartasun publikoko ikastetxeetako irakasleentzat, titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak eta eskakizunak Dekretu honen IV. eranskinaren 3. atalean ematen dira aditzera. Nolanahi ere, aditzera emandako titulazio horiek lortzeko irakaskuntzek lanbide-moduluen helburuak bete beharko dituzte. Helburu horiek barnean hartuta ez badaude, titulazioaz gain, lanbide-arlo horrekin lotzen den sektorean gutxienez hiru urteko lan-esperientzia frogatu beharko da «ziurtagiri» bidez –ikaskuntzaren emaitzekin inplizituki lotzen diren enpresetan produkzio-jarduerak garatzen hiru urteko esperientzia frogatu beharko du ziurtagiriak–.

IV. KAPITULUA

BESTE IKASKETA BATZUETARAKO SARBIDEAK ETA LOTURA. BALIOZKOTZEAK, SALBUESPENAK ETA EGOKITASUNAK. BALIOKIDETASUNAK, ETA ONDORIO AKADEMIKOAK ETA PROFESIONALAK. URRUTIKO ESKAINTZA ETA BESTELAKO MODALITATEAK

8. artikulua.– Heziketa-ziklo honetan sartzeko lehentasunak, egindako Batxilergoko modalitateei eta gaiei dagokienez.

Heziketa-ziklo honetan sartzeko lehentasuna izango dute Zientzia eta Teknologiako Batxilergoko modalitatea egin duten ikasleak.

9. artikulua.– Beste ikasketa batzuetarako sarbideak eta lotura.

Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titulua edukitzeak:

1.– Goi-mailako edozein heziketa-ziklotara zuzenean sartzeko, betiere ezartzen diren onarpen-baldintzetan.

2.– Graduako unibertsitate-tituluetara bideratzen duten irakaskuntzetara zuzenean sartzeko, betiere ezartzen diren onarpen-baldintzetan.

3.– Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak zehaztuko du Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titulua dutenen eta horiekin lotzen diren graduako unibertsitate-titulua dutenen arteko baliozkotze-erregimena. Baliozkotzeko erregimena errazteko, 120 ECTS kreditu esleitu dira dekretu honetan ezarritako irakaskuntzetan, heziketa-zikloko lanbide-moduluen artean.

10. artikulua.– Baliozkotzeak, salbuespenak eta egokitasunak.

1.– Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean Laneko prestakuntza eta orientabidea modulua edo Enpresa eta ekimen sortzailea modulua gaindituta dituenak modulu horiek baliozkotuta izango ditu lege horren babespeko beste edozein ziklotan.

2.– Hezkuntza-sistemaren antolamendu orokorrariburuzko urriaren 3ko 1/1990 Lege Organikoaren babesean ezarritako lanbide-moduluen eta maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean ezarritakoen arteko baliozkotzeak V. eranskinean adierazten dira.

3.– Euskal Autonomia Erkidegoaren esparruan hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren 27. artikuluan ezarritakoaren arabera, Lantokiko prestakuntza lanbide-modulua osorik edo zati batean salbuestea erabaki ahal izango da, baldin eta heziketa-ziklo honekin lotutako lan-esperientzia egiaztatzen bada, artikulua horretan jasotako baldintzen arabera.

4.– Laneko esperientziaren bidez eskuratutako lanbide-kompetentziak aintzat hartzeko uztailaren 17ko 1224/2009 Errege Dekretuan ezarritako prozeduraren bitartez, titulu honetan barnean hartzen diren kompetentzia-atal guztiak egiaztatu dituztenek Laneko prestakuntza eta orientabidea modulua baliozkotzea eskatu ahal izango dute, baldin eta:

– Urtebeteko lan-esperientzia, gutxienez, egiaztatzen badute.

– Jarduera prebentiboaren oinarrizko funtzioak betetzeko ezarritako prestakuntzaren egiaztatzea badute –prebentzio-zerbitzuen erregelamendua onartzen duen urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan xedatutakoaren arabera emandako egiaztatzea izango da–.

5.– Titulu honen profilarekin lotzen diren kompetentzia-atal guztiak egiaztatu dituztenek Ingeles teknikoko modulua baliozkotzea eskatu ahal izango dute, baldin eta proiektuko lanbide-modulua gainditzen badute. Edonola ere, gutxienez 3 urteko lan-esperientzia egiaztatu beharko dute, uztailaren 29ko 1147/2011 Errege Dekretuaren 40.5 artikuluan xedatutakoaren indarrez.

6.– Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren titulua irakaskuntzako lanbide-moduluen eta kompetentzia-atalen arteko egokitasuna –horiek baliozkotzeko edo salbuesteko– eta titulu honetako lanbide-moduluen eta kompetentzia-atalen arteko egokitasuna –horiek egiaztatzeko– VI. eranskinean jasotzen da.

11. artikulua.– Urrutiko eskaintza eta bestelako modalitateak.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak ziklo honetako irakaskuntzak araubide orokorrean ezarritakoaz bestelako eskaintza osoaren modalitatean eta urrutiko irakaskuntzan edo beste

modalitate batzuetan eskaini ahal izateko baimena eta eskaintza horren oinarritzko alderdiak (hala nola, moduluen iraupena eta sekuentziazioa) arautuko ditu, hala badagokio.

XEDAPEN GEHIGARRIAK

Lehenengoa.– Titulazio baliokideak eta lanbide-trebakuntzekiko lotespena.

1.– Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren hogeita hamaikagarren xedapen gehigarrian ezarritakoaren arabera, Hezkuntzari eta Hezkuntzako Erreforma Finantzatzeari buruzko abuztuaren 4ko 14/1970 Lege Orokorreko teknikari espezialistaren tituluak maiatzaren 20ko 688/2010 Errege Dekretuan ezarritako Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluaren ondorio profesional berberak izango dituzte. Hona aipatutako tituluak:

Ostalaritzako teknikari espezialista, Ostalaritza eta Turismoko arloan.

2.– Abenduaren 17ko 2218/1993 Errege Dekretuak ezarritako Jatetxe arloko goi-mailako teknikariaren tituluak maiatzaren 20ko 688/2010 Errege Dekretuan ezarritako Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikariaren tituluaren ondorio profesional eta akademiko berberak izango ditu.

3.– Dekretu honetan Laneko prestakuntza eta orientabidea lanbide-modulurako ezarritako prestakuntzak trebatu egiten du laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako jardueretarako urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan ezarritako lanbide-erantzukizunez arduratzeko, baldin eta gutxienez 45 eskola-ordu ematen badira. Errege-dekretu horrek prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen du.

4.– Dekretu honetan ezarritako prestakuntzak Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienaren kudeaketa lanbide-modulurako bermatu egiten du beharrezko ezagutzamaila elikagaien manipulazioan eta higienean jardunbide egokiak ahalbidetzeko, elikagaien manipulatzaila buruzko arauak ezartzen dituen otsailaren 11ko 202/2000 Errege Dekretuaren 4.6 artikuluko exijentziaren arabera.

Bigarrena.– Lanbide Heziketako eta Etengabeko Ikaskuntzako Sailburuordetzak aukera izango du dekretu honen I. eranskinean ezarritakoaz bestelako iraupena duten proiektuak baimentzeko, baldin eta moduluen kurtsokako banaketa aldatzen ez bada eta tituluak sortzeko errege-dekretuan modulu bakoitzari esleitutako gutxieneko orduak errespetatzen badira.

AZKEN XEDAPENA.– Indarrean jartzea.

Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2012ko otsailaren 7an.

Lehendakaria,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburua,
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

I. ERANSKINA, OTSAILAREN 7KO 12/2012 DEKRETUARENA

LANBIDE MODULUEN ZERRENDA, ORDU ESLEIPENA ETA KURTSOA

kodea	Lanbide modulua	Ordu esleipena	kurtsoa
0496	1. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	99	1.a
0509	2. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak	198	1.a
0510	3. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak	264	1.a
0511	Sommelier-lanak	100	2.a
0512	4. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza	180	2.a
0501	5. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa	66	1.a
0502	6. Gastronomia eta nutrizioa	60	2.a
0503	7. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	99	1.a
0504	8. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	80	2.a
0179	9. Ingelesa	165	1.a
0180	10. Atzerriko bigarren hizkuntza	120	2.a
0513	11. Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua	50	2.a
0514	12. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	99	1.a
0515	13. Enpresa eta ekimen sortzailea	60	2.a
0516	14. Lantokiko prestakuntza	360	2.a
	Zikloa guztira	2.000	

II. ERANSKINA, OTSAILAREN 7KO 12/2012 DEKRETUARENA

LANBIDE MODULUAK: IKASKUNTZAREN EMAITZAK, EBALUAZIO IRIZPIDEAK ETA EDUKIAK

1. lanbide-modulua: Lehengaien hornikuntzaren kontrola

Kodea: 0496

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 3

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe arloko lehengaiak deskribatu eta sailkatu ditu.

b) Lehengaien antolamendua aztertu du, elikadura-kodea erreferentzia gisa hartuta.

c) Jatetxe arloko lehengaiak, horien ezaugarriak eta nolakotasun organoleptikoak ezagutu ditu.

d) Elikagaien eta edarien nolakotasun organoleptikoak haien gastronomia-aplikazio nagusiekin lotu ditu.

e) Elikagaien eta edarien merkataritza-aurkezpenak eta kategoriak ezagutu ditu.

f) Elikagaien kalitateko Espainiako eta Europako zigiluak ezagutu eta ezaugarritu ditu.

g) Elikagaien kalitateko Espainiako zigiluak dituzten produktuak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sukaldaritzako lehengaiak hartzeko beharrezko eragiketak deskribatu eta ezaugarritu ditu.

b) Kontrol kuantitatiborako, kualitatiborako eta higieniko-sanitariorako tresneria eta ekipamendua identifikatu du.

c) Produktuen etiketatua interpretatu du.

d) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.

e) Hornitzaileak enbalajearen, garraioaren, kantitatearen, kalitatearen, iraungipenaren, tenperaturaren eta manipulazioaren arloko araudia, besteak beste, betetzen duela egiaztatu du.

f) Erosketa-eskaera eta eskatutako lehengaietarako ezarritako baldintzak betetzen direla egiaztatu du.

g) Lehengaiak hartzeko prozesuekin lotzen diren dokumentuak ezagutu eta formalizatu ditu.

h) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du, eta hondakinen bilketa kontrolatu du.

i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Lehengaiak eta beste hornigai batzuk biltegitratzeko eta kontserbatzeko lekuak deskribatu eta ezaugarritu ditu.

b) Lehengaiak kontserbatzeko metodo egokiak zehaztu ditu.

c) Jeneroak erabiliko diren unera arte kontserbatzeko ontzi eta tenperatura egokiak zehaztu ditu.

d) Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatu ditu.

e) Biltegia, ekonomatua eta upeltegia ordenatuta eta garbi mantendu du.

f) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du, eta hondakinen bilketa kontrolatu du.

g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe arloko izakinak kontrolatzearen kontzeptua deskribatu du.

b) Biltegiari eskariak eskatzeko prozedurak, horien kontrola, lotzen den dokumentazioa eta tartean diren sailen arteko erlazioak ezaugarritu ditu.

c) Hornitzaileak salmentako eta produkzioko sailetan zuzenean eman ditzakeen jeneroak identifikatu ditu, baita horien kontrola ere.

d) Hainbat motatako inbentarioak egin ditu, eta kontsumoen eta izakinen kontrolean betetzen duten funtzioa eta duten garrantzia deskribatu du.

e) Biltegian jeneroen errotazioak egin ditu, betiere zirkunstantzien arabera.

f) Izakinen kontsumoa kalkulatu du, balorazio-parametroak kontuan izanik.

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

B) Edukiak.

1.– Lehengaiak hautatzea:

Lehengaien test sentorialak egitea.

Lehengaien propietate organoleptikoak identifikatzea.

Elikagaien eta edarien gastronomia-aplikazioak zehaztea, haien propietateen eta ezaugarrien arabera.

Elikagaien kalitateko Europako eta Espainiako zigiluak identifikatzea.

Lehengaien estandarrak finkatzea.

Jatetxe arloko lehengaiak:

Motak.

Ezaugarriak.

Merkataritza-aurkezpena.

Kontserbazioa.

Elikadura-kodeko erreferenteak.

Kalitate-zigilua duten elikagaiak:

– Motak.

– Zona geografikoa.

– Lortzeko/elaboratzeko metodoak.

– Kontseilu erregulatzaillearen informazioa.

Hornitzaileak hautatzeko irizpideak.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norbanako ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

Norberarenganako konfiantzako jarrera izatea eta norberaren iritzia gaineratzea.

2.– Lehengaiak hartzea.

Lehengaiak hartzeko faseak eta prozedurak antolatzea eta kontrolatzea.

Lehengaien kontrol kuantitatiboa, kualitatiboa eta higieniko-sanitarioa egitea.

Produktuen etiketak interpretatzea.

Erosketa-eskaria betetzen dela egiaztatzea (kalitatea eta kantitatea eskatutakoaren eta jasotakoaren artean bat etortzea, hornitzaileak enbalaje, garraio, temperatura eta abarri buruzko araudia betetzea).

Harrerarekin, ekonomatuarekin, upeltegiarekin eta biltegiarekin lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta bideratzea.

Lehengaiak hartzeko eragiketa guztiak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartuta egitea.

Hondakinen bilketa kontrolatzea.

Lehengaiak hartzeko prozesuak: faseak, funtzioak eta ezaugarriak.

Lehengaiak hartzeko prozesuekin lotzen diren ekipamenduak, makineria eta tresnak,

Harrerako, ekonomatuko, upeltegiko eta biltegiko eragiketekin erlazionatutako dokumentuak.

Salgai galkorren garraioa. Arauak. Salgai galkorren nazioarteko garraioari buruzko akordioa.

Ingurumen-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromiso etikoa izatea.

Lehengaiak hartzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.

3.– Jatetxe arloko lehengaiak biltegitratzea.

Salgaiak kontserbazio, biltegitratze eta kontsumoko beharren arabera sailkatzea eta banatzea.

Lehengaiak haien kontsumoaren lehentasunaren arabera banatzea eta kokatzea, kalitatea eta higiene- eta osasun-segurtasuna bermatuz.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta egitea eragiketa guztiak.

Elikagai galkorrak, ez-galkorrak eta beste hornigai batzuk. Kontzeptuak eta ezaugarriak.

Lehengaiak eta beste hornigai batzuk biltegitratzeko eta kontserbatzeko lekuak. Motak eta ezaugarriak:

– Biltegia.

– Ekonomatua.

– Upeltegia.

Lehengaiak kontserbatzeko metodoak. Kontserbatzeko tenperaturak eta biltegitratzeko ontziak.

Biltegitratzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzeko.

4.– Kontsumoak eta izakinak kontrolatzea.

Bilkinak kudeatzea (eskari-puntua, bilkin operatiboa, segurtasun-bilkina, gehieneko eta gutxieneko bilkina, eta abar).

Jatetxe arloko kontsumoak eta izakinak kontrolatzea. Lotzen diren dokumentuak interpretatzea, formalizatzea eta izapidetzea.

Hornitzaileak salmentako edo produkzioko sailetan zuzenean eman ditzakeen jeneroak identifikatzea, baita horien kontrola ere.

Eskaerak egitea eta jeneroak biltegitik, ekonomatutik eta upeltegitik hartzea. Dokumentazioa formalizatzea.

Kontsumo teorikoa eta erreala, urritzeak, galerak eta hausturak kalkulatzeko.

Ekonomatuaren, upeltegiaren eta biltegiaren izakinak baloratzea (FIFO, batez besteko haztatua, eta abar).

Ekonomatuko eta upeltegiko kontsumoak eta izakinak kontrolatzeko informatika-aplikazioak erabiltzea.

Kontrol-prozedurak eta lotzen diren dokumentuak.

Jeneroen txandakatzea: kontzeptua, funtzioa eta prozedura.

Inbentario fisikoak eta iraunkorrak. Kontzeptuak eta ezaugarriak.

Teknologia berriek laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

2. lanbide-modulua: Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak

Kodea: 0509

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 198 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 14

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Taberna eta kafetegietako establezimendu motak ezaugarritu ditu.

b) Taberna-kafetegiarene arloko zerbitzu motak identifikatu ditu.

c) Taberna-kafetegiko zerbitzu motak establezimendu motekin eta/edo ekitaldi motekin lotu ditu.

d) Establezimendu edo ekitaldi motetako antolamendu-egiturak identifikatu ditu.

e) Establezimenduetako eta/edo ekitaldietako sailen eta langileen egitura funtzionala deskribatu du.

f) Sailen arteko erlazioak ezagutu ditu.

g) Zerbitzu motaren arabera ezarri ditu langileen antolamendua eta funtzioak.

h) Taberna-kafetegiko zerbitzuko langileekin lotzen diren alderdi deontologikoak ezaugarritu ditu.

i) Berariazko hiztegi teknikoa identifikatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Tresneria, lanabes eta materialak ezaugarritu ditu, eta horien geroztiko aplikazioekin erlazionatu ditu.

b) Tresneria, lanabesak eta materialak doitzeko, maneiatzeko, kontserbatzeko eta kontrolatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu, eta ondorengo erabileretara egokitzen diren egiaztatu du.

c) Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak ezaugarritu ditu.

d) Muntatu beharreko zerbitzuen gaineko informazioa aztertu du.

e) Une bakoitzean teknika egokiak aplikatu eta garatuta gauzatu ditu muntatzeko eragiketak.

f) Zerbitzuetarako materialak hornitzeko eta jasotzeko eragiketak kontrolatu ditu.

g) Produktuak eta lehengaiak pilatzeko, banatzeko eta kontserbatzeko eragiketak kontrolatu ditu.

h) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

i) Lortutako emaitzak kontrolatu eta baloratu ditu.

j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Edari bakoitzarekin lotzen diren kultura- eta gizarte-faktoreak zehaztu ditu.

b) Alkoholik gabeko edariak ezaugarritu eta sailkatu ditu.

c) Hartzidura- eta destilazio-prozesuak deskribatu ditu.

d) Edari alkoholdun hartzituak, hartzitu-destilatuak eta eratorriak, ardoa izan ezik, ezaugarritu eta sailkatu ditu.

e) Edari alkoholdunen eta alkoholik gabekoen markak, aurkezpena, kategoriak eta merkataritza-ezaugarriak identifikatu ditu.

f) Edarien eskaintzaren eta eskariaren azken joerak identifikatu ditu.

g) Edarien ezaugarri organoleptikoak deskribatu ditu.

h) Enpresaren merkataritza-eskaintzan barne hartu behar diren edariak ezaugarritu ditu.

i) Edari alkoholdunen kontsumo desegokiaren ondorioak identifikatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Zerbitzuaren faseak identifikatu ditu.

b) Taberna-kafetegian edariak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementu guztiak eskura daudela egiaztatu du.

c) Taberna-kafetegietan edariak prestatzeko teknikak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

d) Taberna-kafetegietan edariak saltzeko eta zerbitzatzeko teknikak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

e) Koktelak eta konbinatuak elaboratzearekin, aurkeztearekin, dekoratzearekin eta zerbitzatzearekin lotzen diren teknikak ezaugarritu ditu.

f) Hainbat koktel eta konbinatu egin ditu, eta eginkizun horretan formulazioa errespetatu du eta egoki erabili ditu beharrezko lanabesak.

g) Prozesuen barruan, protokolo-arauak aplikatu ditu.

h) Egindako zerbitzuak fakturatu eta kobratu ditu.

i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Taberna-kafetegiko zerbitzuaren sukaldaritza-elaborazioak ezaugarritu ditu.

b) Taberna-kafetegietan elikagaiak elaboratzeko eta zerbitzatzeko teknikak ezaugarritu ditu.

c) Taberna-kafetegian elikagaiak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementu guztiak eskura daudela egiaztatu du.

d) Kontserbatzeko bitarteko eta azken prozedurak garatu ditu, lortutako produktuen premiak eta ondorengo erabilera kontuan hartuta.

e) Ezarritako prozedurei jarraituz egin ditu elaborazioak.

f) Elaborazio faseak zerbitzu faseekin koordinatu ditu.

g) Irizpide estetikoari jarraituz aurkeztu ditu elaborazioak.

h) Taberna-kafetegietako elikagaiak elaboratzeko eta zerbitzatzeko azken joerak ezagutu ditu.

i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

B) Edukiak.

1.– Zerbitzu motak zehaztea.

Taberna-kafetegiko establezimenduen organigramak interpretatzea eta diseinatzea.

Taberna-kafetegiko eta ekitaldietako establezimenduen eta zerbitzu moten arteko lotura ezartzea.

Sailen arteko eta sail beraren barruko loturak ezagutzea.

Zerbitzu motaren arabera langileek bete beharreko funtzioak antolatzea eta ezartzea.

Taberna-kafetegiko establezimenduen motak, definizioa eta sailkapena.

Taberna-kafetegiko establezimenduetako antolamendu-egiturak eta organigramak.

Lanbide-profilekin lotzen diren sailak eta funtzioak.

Taberna-kafetegiko langileen lanbide-deontologia.

Taberna-kafetegiko sailetako zerbitzu motak eta ezaugarriak.

Sektoreko berariazko hiztegi teknikoak.

Zerbitzuen antolamenduan parte-hartze aktiboa eta metodikoa izatea, araukiko eta protokoloekiko errespetuzkoa, eta zailtasunen aurrean ekitea sustatuko duena.

Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.

2.– Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak koordinatzea

Tresneria, lanabesak eta materialak doitzea, garbitzea, mantentzea eta kontrolatzea.

Muntatuko diren zerbitzuekin lotzen diren dokumentuak eta informazioa aztertzea.

Aurretiako eragiketak garatzea:

– Eremuak kontrolatzea.

– Tresneria, lanabesak eta materialak kontrolatzea.

– Funtzioak banatzea.

Produktuen eta lehengaien barne-hornikuntza, banaketa eta kontserbazioa gauzatzea eta kontrolatzea.

Muntaia-eragiketak gauzatzea eta kontrolatzea.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Tresneria, lanabes eta materialen motak, ezaugarriak eta materialak.

Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.

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

3.– Edariak hautatzea.

Edariek lotzen diren kultura- eta gizarte-faktoreak zehaztea.

Edarien merkataritza-aurrekizpenak, kategoriak eta etiketak behatzea.

Edarien analisi organoleptikoak egitea.

Edariak kokatzea eta kontserbatzea.

Establezimenduaren esakaintza osatuko duten edariak hautatzea, edarien eskaintzaren eta eskariaren azken joerak kontuan izanik.

Honako edari hauek elaboratzeko prozesuak:

- Edari beroak: kafeak, txokolateak eta infusioak.
- Irabiakiak, zukuak, freskagarriak eta urak.
- Edari alkoholdun sinpleak: garagardoak, sagardoak eta janaurrekoak.
- Pattarrak eta likoreak.
- Koktelak eta konbinatuak.

Edarien eskaintzaren eta eskariaren azken joerak behatzeko eta aztertzeke interesa izatea.

Lanbide-zereginak egiteko ekimena izatea.

Edari alkoholdunen kontsumo desegokiarekin lotzen diren arriskuak eta ondorioak ezagutzea.

4.– Edariak prestatzea eta zerbitzatzea.

Edariak elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.

Edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko zereginak garatzea: aurrezerbitzua edo mise en place eta zerbitzu-ostekoa, betiere ezarritako formulei eta protokoloiei jarraituz.

Aurkeztea, akabera ematea eta kontserbatzea.

Koktelak eta konbinatuak prestatzea, azken joerak kontuan izanik.

Koktelak eta konbinatuak dekortzea, aurkeztea eta zerbitzatzea.

Egindako zerbitzuak fakturatzea eta kobratzea.

Edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko tekniken motak eta ezaugarriak.

Edariak elaboratzeko formulak eta protokoloak.

Edariak prestatzearen, apaintzearen eta aurkeztearen faseak eta teknikak.

Koktelgintzaren eta konbinatuen historia, jatorria eta bilakaera.

Koktel eta konbinatuen motak, ezaugarriak eta errezetak.

Koktelgintzako eta konbinatugintzako azken joerak.

Edariak saltzeko eta zerbitzatzeko teknikak.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Edariak prestatzean eta zerbitzatzean beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestuz.

Eragiketak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartuta garatzea.

5.– Elikagaiak taberna-kafetegietan prestatzea eta zerbitzatzea.

Elikagaiak taberna-kafetegian elaboratzeko eta zerbitzatzeko beharrezko elementuen eskuragarritasuna egiaztatzea.

Honako jardun hauetan ezarritako formulak eta protokoloak jarraitzea:

- Lehengaien aurreelaborazioak.
- Sukaldaritzako elaborazioen produkzioan.
- Elaborazioen akaberan eta aurkezpenean, irizpide estetikoari jarraituz.
- Elikagaien kontserbazioan eta lehengoratzean.
- Sukaldaritzako elaborazioak barran eta mahaietan zerbitzatzeko.

Elaborazioko faseak eta zerbitzuko faseak kordinatzea.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Sukaldaritzaren prestakinen eskaintza erakusteko informazio-euskarriak diseinatzea eta lantzea.

Taberna-kafetegietako berezko sukaldaritzaren elaborazioen motak eta ezaugarriak.

Azken joerak elikagaien elaborazioan eta zerbitzuan.

Sukaldaritzaren elaborazioekin lotzen den dokumentazioa.

Elikagaiak elaboratzeko eta barran eta mahaietan zerbitzatzeko teknikak.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Sormenez jardutea elikagaien eskaintzak aurkezteko informazio-euskarriak diseinatzean eta lantzean.

Elikagaiak prestatzea eta zerbitzatzeko, beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestuz.

Eragiketarako osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartuta garatzea.

3. lanbide-modulua: Jatetxeko zerbitzu-prozesuak

Kodea: 0510

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 264 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 18

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe arloko establezimendu motak ezaugarritu ditu.
- b) Jatetxe arloko formulak deskribatu ditu, eta establezimendu eta ekitaldi motekin erlazionatu ditu.
- c) Establezimendu edo ekitaldi motetako zerbitzuen antolamendu-egiturak identifikatu ditu.

d) Establezimenduetako eta/edo ekitaldietako sailen eta langileen egitura funtzionala deskribatu du.

e) Sailen arteko erlazioak ezagutu ditu.

f) Jatetxe arloko eta ekitaldietako zerbitzu motak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

g) Zerbitzu motaren araberrako langileen organigrama ezarri du.

h) Jatetxeko zerbitzuko langileekin lotzen diren alderdi deontologikoak ezaugarritu ditu.

i) Berariazko hiztegi teknikoa identifikatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Tresneria, lanabes eta materialak ezaugarritu ditu, eta horien geroztiko aplikazioekin erlazionatu ditu.

b) Tresneria, lanabes eta materialen gaineko kontrol-eragiketak identifikatu ditu.

c) Eremuak, tresneria, lanabesak eta materialak prestatu ditu eta erabiltzeko egokiak direla egiaztatu du.

d) Zerbitzuekin lotzen diren muntaia motak ezaugarritu ditu.

e) Muntatu beharreko zerbitzuen gaineko informazioa aztertu du.

f) Zerbitzuetarako materialak hornitzeko eta jasotzeko eragiketak kontrolatu ditu.

g) Lehengaiak pilatzeko, banatzeko eta kontserbatzeko eragiketak kontrolatu ditu.

h) Une bakoitzean teknika egokiak aplikatuta eta garatuta egin ditu eta ikuskatu ditu muntatzeko eragiketak.

i) Zerbitzurako tresneria osagarriak eta altzariak muntatzeko eta doitzeko eragiketak egin eta ikuskatu ditu.

j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

k) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Informazioa berehala emateko bezeroen eskariak ezagutu ditu eta mezua behar bezala interpretatzeko beharrezko azalpenak ematen ditu.

b) Solasaldian aritu da, formulak, merkataritzako hiztegia eta komunikazio-loturak erabilia (argibideak eskatzea, informazioa eskatzea, norbaiti errepikatzekeo eskatzea, eta beste hainbat).

c) Txukuntasuna eta zuzentasuna baloratu ditu, hala janzkeran nola gorputz-irudian, bezeroen arretarako funtsezko elementutzat jo ditu-eta.

d) Lanbide-jarduerarekin erlazionatutako idatzizko mezuak argi eta zuzen sortu eta interpretatu ditu.

e) Bezeroekiko komunikazioa haien leialtasuna lortzeko bitarteko gisa baloratu du.

f) Bezero izan daitezkeenei zerbitzuaren aukerak jakinarazi dizkie, eta aukera horiek ikuspuntu teknikitik justifikatu ditu.

g) Elikagaiak eta edariak saltzeko teknikak identifikatu ditu, eta hainbat bezero motari, jatetxe arloko formulei eta zerbitzatzekoei aplikatzea balioetsi du.

h) Erreklamazioak, kexak edo iradokizunak kudeatzeko eta bideratzeko jardun-protokoloak ezagutu ditu.

i) Bezero izan daitezkeenen erreklamazioei, kexei edo iradokizunei arreta emateko teknikak aplikatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Zerbitzuaren faseak identifikatu ditu.

b) Elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko teknikak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

c) Bezeroen tipologia eta tratamendua ezagutu du.

d) Zerbitzurako beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.

e) Prozesuetan salmenta- eta komunikazio-teknikak aplikatu ditu.

f) Bezeroen eskaerak kudeatu ditu, eta ezarritako sailen arteko komunikazio-sistemak erabili ditu.

g) Elikagaiak eta edariak zerbitzatzeko teknikak aplikatu ditu zerbitzuaren fase bakoitzean.

h) Elementu osagarriak zerbitzatzeko teknikak aplikatu ditu zerbitzuaren fase bakoitzean.

i) Lortutako emaitzak kontrolatu eta baloratu ditu.

j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

k) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.– Mahaikidearen aurrean manipulatzeko edo egiten ditu elaborazioak, aurrez ezarritako teknikak eta prozedurak identifikatuz eta aplikatuz.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sukaldaritzako teknika eta elaboraziorik adierazgarrienak identifikatu ditu.

b) Mahaikidearen aurrean elaboratzeko edo manipulatzeko sukaldaritzaren eskaintzaren elementurik egokienak ezagutu ditu.

c) Elaboratu beharreko produktuen fitxa teknikoak egin ditu.

d) Eskaintzari erantzuteko jeneroen eta lehengaien hornikuntza egin du.

e) Sukaldaritzako elaborazioak eta mahaikidearen aurreko manipulazioak egiteko beharrezkoak diren tresneria, lanabes eta materialen beharrak identifikatu ditu.

f) Jarduerarako beharrezkoa den materiala prest jarri du.

g) Produktua manipulatu edo elaboratu du, dagozkion teknikak identifikatuz eta aplikatuz.

h) Azken produktuaren kontrola eta balorazioa egin du.

i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Fakturazioarekin eta kobrantzarekin lotzen diren kontrol-dokumentuak identifikatu ditu.

b) Fakturazio motak eta kobratzeko sistemak identifikatu ditu.

c) Zerbitzu hauek fakturatzeko eta kobratzeko prozesuak ezaugarritu ditu.

d) Faktura/tiketa zuzen bete du.

e) Fakturatutakoaren eta zerbitzatutakoaren arteko lotura egiaztatu du.

f) Faktura kobratu du, ordaintzeko dauden formulak edo moduak erabili.

g) Kutxa irekitzeko/ixteko eragiketak egin ditu, eta fakturazioa eta kobrantza kontrolatu du.

h) Fakturazioa kudeaketa integratuko sistemekin erlazionatu du.

B) Edukiak.

1.– Zerbitzu motak zehaztea.

Hainbat zerbitzu edo ekitaldi motatarako zerbitzuak antolatzea.

Zerbitzu motekin lotzen diren langileen funtzioak eta organigramak aplikatzea.

Jatetxe arloko establezimenduak: motak, sailkapena eta ezaugarriak.

Jatetxe arloko establezimenduetako edo ekitaldietako zerbitzu-tipologiak:

– Pertsonalaren eginkizunak.

– Antolamendu-egiturak.

Deontologia profesionala.

Zerbitzuen antolamenduan parte-hartze aktiboa eta metodikoa izatea, araukiko eta protokoloekiko errespetuzkoa, eta zailtasunen aurrean ekitea sustatuko duena.

Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa betetzea.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.

2.– Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak koordinatzea.

Zerbitzuak muntatzeko beharrezko aurretiazko informazioa interpretatzea.

Barne-hornikuntza planifikatzea, gauzatzea eta kontrolatzea.

Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak gauzatzea.

Emaitzak baloratzea.

Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko tresneria, lanabesak eta materialak:

Deskribapena, sailkapena eta ezaugarriak.

Garbitasuna, mantentzea eta erabilera.

Zerbitzu-muntaien tipologia:

– Jatetxeko muntaia.

– Catering-zerbitzuen muntaia.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.

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

3.– Komunikazio eta salmentako teknikak ezagutzea.

Jatetxe arloko hitzezko komunikazioa eta hitzik gabekoa garatzea.

Bezeroekiko harremanetan salmenta-teknikak aplikatzea.

Zerbitzugintzarekin lotzen diren dokumentuak betetzea.

Erreklamazio, kexa eta iradokizunei erantzutea.

Jatetxe arloko komunikazio-prozesua:

– Hitzezko komunikazioa.

– Hitzik gabeko komunikazioa.

Jatetxe arloko komunikazio-trebetasunak: enpatia, harmena, asertibotasuna...

Zerbitzuak egiteari lotutako dokumentazioa: estiloak, formatuak, joerak eta abar.

Eginkizunak, helburuak eta bezeroen eta profesionalaren arteko harremana.

Jatetxe arloko salmenta-teknikak.

Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.

Aldaketen aurrean malgutasuna, jarrera egokia eta egokitze-jarrera azaltzea.

Komunikazio-teknika egokiak eskuratzeko eta garatzeko interesa izatea.

4.– Bezeroari eta zerbitzuari arreta emateko eragiketak egitea.

Zerbitzua sekuentziatzea eta kontrolatzea.

Eskaerak hartzeko praktika gauzatzea.

Eskainitako zerbitzuen, bezeroen eta faseen arabeko teknika egokiak aplikatzea.

Bezeroei arreta pertsonalizatua ematea, bezeroaren tipologiaren arabera.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Zerbitzuaren faseak. Aurrezerbitzua, zerbitzua eta zerbitzu-ondokoa:

– Sekuentziazioa.

– Ezaugarriak.

– Kontrol-puntu kritikoak.

Eskaera.

Zerbitzatzeko teknikak. Tipologia eta ezaugarriak.

Bezeroen tipologia.

Bezeroarenganako arreta.

Bezeroentzako arretan parte-hartze aktiboa izatea, arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa, eta zailtasunen aurrean ekitea sustatuko duena.

Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita, eta ezarritako epeetako konpromisoa betetzea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzea.

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

5.– Mahaikidearen aurrean egitea sukaldaritza-elaborazioak eta manipulazioak.

Jeneroak, lehengaiak, tresneria eta lanabesak prestatzea eta doitzea.

Bezeroen begibistan aplikatzea elikagaiak ebakitzeko, zatikatzeko, arantzak kentzeko eta dekoratzeko/aurkezteko teknikak.

Elaborazio- eta manipulazio-prozesua eta azken produktua baloratzea eta kontrolatzea, eta neurri zuzentzaileak aplikatzea.

Bezeroen begibistan elaborazioak eta manipulazioak egiteko sukaldaritzafuntsak.

Bezeroen begibistan elikagaiak ebakitzeko, zatikatzeko, arantzak kentzeko eta dekoratzeko/aurkezteko teknikak.

– Ezaugarriak.

– Aplikazioak.

– Faseak.

– Puntu kritikoak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

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

Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa izatea mahaikidearen aurrean sukaldaritzako elaborazioak eta manipulazioak egitean, zailtasunen aurrean ekinez.

6.– Fakturatzeko eta kobratzeko eragiketak egitea.

Bezeroei fakturatzeko eta kobratzea.

Fakturazioarekin eta kobrantzarekin lotzen diren kontrol-dokumentuak betetzea:

– Produkzio-egunkariak.

– Txostenak.

– Bestelakoak.

Bezeroei fakturatzeko eta kobratzeko informatika-aplikazioak erabiltzea.

Kutxa irekitzeko/ixteko eragiketak egitea.

Fakturazio-sistemak.

Faktura eta tiketa.

Kobratzeko sistemak.

Fakturatzeko eta kobratzeko eragiketak egitean, parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetikiko eta protokoloetikiko errespetuzkoa izatea.

Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Teknologia berrien ahalmena ezagutzea.

4. lanbide-modulua: Sommelier-lanak

Kodea: 0511

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 100 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 10

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Ardoaren munduarekin lotzen diren kultura- eta gizarte-faktoreak zehaztu ditu.

b) «Ardo» kontzeptua eta ardoen motak eta ezaugarriak deskribatu ditu.

c) Ardo motak ezaugarritzen dituzten osagaiak identifikatu ditu.

d) Mahastizaintza-prozesuetan esku hartzen duten faktoreak ezaugarritu ditu.

e) Ardogintzara zuzendutako mahats barietateak identifikatu ditu.

f) Ardogintzako eta ardoak ontzeko eta klarifikatzeko prozesuak ezaugarritu ditu.

g) Jatorri-deiturak dagozkien mahats eta ardo adierazgarriekin eta horien ezaugarriekin erlazionatu ditu.

h) Nazioko eta nazioarteko ardogintza-geografia ezaugarritu du.

i) Enpresaren merkataritza-eskaintzan barnean hartu behar diren ardoak zehaztu ditu, ardoen ezaugarriei erreparatuta.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Ardoa eta beste edari batzuk kontserbatzeko espazio fisikoak ezaugarritu ditu, baita horien ingurumen-baldintzak ere.

b) Ardoak eta beste edari batzuk kontserbatzeko tresneria eta makineria identifikatu du.

c) Zerbitzuaren aurreikuspenen eta bilkinaren arabera kalkulatu ditu hornikuntza– eta biltegitratze-beharrak.

d) Hornikuntzako dokumentuak bete ditu.

e) Hornitzaileak hautatu ditu enpresaren eskaintza eta interesak kontuan izanik.

f) Biltegitratu baino lehen, salgaien sarrera dagozkien dokumentu-euskarriekin aztertu eta kontrastatu du.

g) Bilkinak txandakatzeko prozesuak ezarri ditu.

h) Bezeroentzat erreserbatutako ardoak behar bezala identifikatu ditu.

i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

j) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien eskaintza zehazten duten faktoreak ezagutu ditu.

b) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien karta motak aztertu ditu eta horien ezaugarri nagusiak deskribatu ditu.

c) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien kartak landu ditu, eskaintzaosatzen duten faktoreak kontuan izanik.

d) Ardoen, uren, kafeen eta janaurreko eta janondoko edarien eskaintzaren azken joerak identifikatu ditu.

e) Ardoen eta beste edarien kartak diseinatu ditu, betiere funtzionalak, erosoak, erakargarriak eta malguak izateko moduan.

f) Prezioak finkatzeko kontuan izan beharreko faktoreak eta irizpideak ezagutu ditu.

g) Ardoen eta beste edarien prezioak finkatzean aholkuak jaso ditu, establezimenduaren helburu ekonomikoak eta komertzialak lortzeko.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

b) Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresneria, lanabesak eta materialak garraiatzeko, erabiltzeko, mantentzeko eta kontserbatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu.

c) Tresneria, lanabesak eta materialak prestatu ditu eta erabiltzeko egokiak direla egiaztatu du.

d) Zerbitzuei buruzko informazioa aztertu du.

e) Ardoen eta edarien barne-hornikuntza egin du, zerbitzuaren beharrei erreparatuta.

f) Ardoak eta edariak jaso eta banatu ditu, eta zerbitzurako tratamendua aplikatu du.

g) Karten eta salmentako beste tresna batzuen aurkezpena, garbitasuna eta kontserbazioa egiaztatu du.

h) Zerbitzuen ondoren jasotzeko eta garbitzeko eragiketak kontrolatu ditu.

i) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

j) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

k) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

B) Edukiak.

1.– Ardoak hautatzea.

Mahatsondoa eta mahatsa aztertzea. Ardogintzan erabilitako barietateak zehaztea.

Ardogintzako sistemak identifikatzea:

– Ardo zurien, gorrien eta beltzen oinarritzko elaborazioa.

– Ardogintza bereziak (ardo apardunak, estaldura nobleko ardoak, jerez, izotz-ardoak,...).

Estatuko eta nazioarteko ardogintza-geografia identifikatzea eta ezaugarritzea.

Jatorri-deiturak identifikatzea eta erabilitako mahats barietateekin, elaboratutako ardoekin eta horien ezaugarriekin lotzea.

Enpresa bateko merkataritza-eskaintzan barnean hartu beharreko ardoak zehaztea, ardoen ezaugarriak kontuan izanik.

Ardoaren kultura. Bilakaera historikoa.

Enologia. Definizioa eta kontzeptua.

Ardoen motak, legeria, sailkapena eta ezaugarriak.

Mahastizaintza.

– Definizioa eta kontzeptua.

– Kalitateko ardoen produktiorako mahastizaintzan eragina duten faktoreak: lurzorua, klima...

Mahats-biltzea.

Hartzidura. Kontzeptua, motak eta ezaugarriak.

Ardoak ontzea. Definizioa, ezaugarriak eta motak.

Ardoak klarifikatzeko, egonkortzeko eta botilaratzeko prozesuak.

Ardoaren munduaren bilakaera historikoa hautemateko jakinmina izatea.

Jarrera aktiboa izatea informazioa bilatzeko eta aztertzekeo garaian.

Gizartearen kultura- eta ingurumen-ondarea zaindu eta babesteko balioekiko konpromiso etikorako jarraibideak ezartzea.

2.– Upeltegia kudeatzea eta kontrolatzea.

Upeltegiaren hornikuntza planifikatzea, gauzatzea eta kontrolatzea:

– Beharrak zerbitzuen aurreikuspenaren arabera identifikatzea.

– Hornitzaileak enpresaren eskaintzaren eta interesen arabera hautatzea.

– Hartzea eta kontrolatzea.

– Produktuak banatzea eta biltegiatzea.

Hornikuntzaren dokumentuak betetzea eta kudeatzea.

Ardoak kontserbatzea: ardoen bilakaeraren jarraipena egitea eta kontrol-puntu kritikoak identifikatzea.

Ardo mota bakoitzaren kontsumo egokiko aldia aztertzea.

Bilkinak txandatzeko prozesuak ezartzea: izakinak eta kontsumoak kontrolatzea.

Upeltegiaren kudeaketarekin eta kontrolarekin lotzen diren informatika-aplikazioak erabiltzea.

Beharrezkoak ez diren kontsumoak eta gastuak saihesteko kudeaketa eta kontrol eraginkorra egitea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa aplikatzea.

Upeltegia:

– Definizioa eta ezaugarriak.

– Girotze-baldintzak.

– Beharrezko tresneria eta makineria.

– Upeltegia garbitzeko eta mantentzeko programak.

Upeltegia antolatzeko, kudeatzeko eta kontrolatzeko teknikak aintzat hartu eta baloratzea.

Teknologia berriek laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzeko.

3.– Janaurreko eta janondoko edarien eta ardoen eskaintza diseinatzea.

Ardoen eta edarien eskaintza zehaztean eragina duten faktoreak aztertzea.

Ardoen eta beste edari batzuen (uren, kafeen, janaurreko eta janondoko edarien,...) eskaintza hautatzea.

Ardoen, uren, kafeen eta beste edari batzuen kartak lantzea.

Prezioak finkatzea.

Prezioak zehazten dituzten faktoreak identifikatzea.

Eskaintzen diseinuaren gaur egungo joerak.

Ardoen, uren, kafeen eta beste edari batzuen karta motak:

– Formatuak eta egiturak.

– Euskarri materiala.

– Informazioa.

– Idazketa.

Ekimena eta prestasuna izatea lanbidearen zeregin berrien aurrean.

Azken joerak behatzeko eta aztertzeke interesa azaltzea.

Ekimena eta sormena izatea kartak diseinatzean.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa azaltzea.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzeta.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

4.– Ardoak eta edariak zerbitzatzeko lanabesen eta tresneriaren doikuntza zuzentzea.

Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresneria, materialak eta lanabesak mantentzea, garbitzea eta erabilera-aldia aurreikustea.

Ardoak eta edariak zerbitzatzeko lanabesak eta tresneria doitzea eta kontrolatzea.

Ardoak eta edariak hartzean eta barnean banatzea:

– Dagokion dokumentazioa interpretatzea eta formalizatzea.

– Baldintza egokietan kontserbatzea.

Hotzeko tresneriaren eta makineriaren erabilera, garbitasuna eta kontserbazioa kontrolatzea eta doitzea.

Kartak eta salmenta-tresnak doitzea eta kontrolatzea.

Doitzeko prozesuak garatzea, eta, horretarako, araudi higienikoa eta sanitarioa, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko errespetatzea eta beharrezkoa ez den materialen kontsumoa saihestea.

Ardoak eta edariak zerbitzatzeko tresneria, materialak eta oinarrizko lanabesak: motak eta ezaugarriak.

Hotzeko makinak eta tresneria: motak eta ezaugarriak.

Ekimena eta prestasuna izatea lanbidearen zeregin berrien aurrean.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa azaltzea.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

5.– Ardoen eta beste edari batzuen dastaketa egitea.

Dastatzeko gelak eta tresneria doitzea eta kontrolatzea.

Dastatzearen faseak identifikatzea.

Oinarrizko ardoak eta beste edari batzuk dastatzea:

- Ezaugarri organoleptikoak produktuaren kalitate-mailarekin lotzea.
- Dastamen-fitxak identifikatzea eta betetzea.
- Ardoak eta beste edari batzuk hautatzea, analisi sentsorialetan oinarrituta.

Dastaketak egitea, osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa errespetatuz.

Dastaketak. Definizioa, motak eta erabilitako zentzumenak.

Dastaketako aretoak eta tresneria. Zehazpena, motak eta ezaugarriak.

Dastatzailearen erantzuna zehazten duten faktoreak.

Ardoen eta beste edari batzuen dastaketako berariazko terminologia.

Emaitzak lortzeko norberaren ahalmenaren inguruan jarrera positiboa eta konfiantzazkoa izatea.

Errespetuzko jarrera izatea gainerakoen iritziekiko.

6.– Ardoen eta beste edari batzuen zerbitzua kontrolatzea.

Eskaintza aurkeztea.

Bezeroei aholkuak eta gomendioak ematea, haien iguripenak kontuan hartuta.

Zerbitzuaren erremintak eta lanabesak zuzen erabiltzea.

Zerbitzua kontrolatzeko eragiketak egitea.

Iradokizunak, kexak eta erreklamazioak aintzat hartzea.

Kontrol-prozesuak garatzea, eta, horretarako, araudi higienikoa eta sanitarioa, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa errespetatzea eta beharrezkoa ez den materialen kontsumoa saihestea.

Sommelierra: definizioa, lanbide-profila eta eginkizunak.

Jatetxean ardoak eta edariak zerbitzatzeko langileen lanbide-deontologia.

Ardoen eta beste edari batzuen zerbitzua:

- faseak eta ohiko prozedurak.
- Zerbitzatzeko tenperatura.
- Zerbitzu bereziko teknikak.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Bezeroekiko komunikazioa hobetzeko aukera emango duten jarrerak garatzea.

Jarrera erabakitzailea azaltzea bezeroen eta kexen eta erreklamazioen aurrean.

5. lanbide-modulua: Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza

Kodea: 0512

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 180 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 10

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Beharrezko aurretiazko informazioa identifikatu eta interpretatu du.
- b) Instalazioen diseinuarekin lotzen den eta indarrean dagoen araudia ezagutu eta aztertu du.
- c) Zerbitzura zuzendutako zonak edo espazioak kokatu ditu.
- d) Establezimendu moten eraikuntza- eta dekorazio-ezaugarriak zerrendatu ditu.
- e) Establezimenduan espazioek eta tresneriak duten banaketa ezaugarritu du.
- f) Lokalaren edukiera ezarri du.
- g) Establezimenduaren ezaugarrien eta beharren arabera egin ditu baliabide materialetarako eta giza baliabideetarako kalkuluak.
- h) Prozesuetako denbora eta ibilbideen azterketa egin du.
- i) Jatetxe arloko instalazioetan eta diseinuetan azken joerak identifikatu ditu.
- j) Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Plangintzarako beharrezko aurretiazko informazioa identifikatu eta interpretatu du.
- b) Ekitaldiaren arabera beharrezkoak diren espazioak ezarri eta banatu ditu.
- c) Ur, energia, hustubide eta abarren instalazio-beharrak identifikatu ditu.
- d) Zerbitzurako materialen eta makineriaren beharrak identifikatu ditu, baliabideen erabilgarritasuna egiaztatuz.
- e) Zerbitzurako lehengaien eta jeneroen beharrak identifikatu ditu.
- f) Zerbitzurako langileen beharrak identifikatu ditu.
- g) Zerbitzurako eta lanerako altzarien eta tresneriaren banaketa planifikatu du.
- h) Kontratatu edo alokatu beharreko zerbitzu osagarriak zehaztu ditu.

i) Cateringarekin lotzen den eta indarrean dagoen araudia ezagutu du.

j) Catering eta ekitaldietako zerbitzuetako instalazioen eta diseinuen arloko azken joerak identifikatu ditu.

k) Baliabideen optimizazioa kontuan izanik planifikatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Egin beharreko zerbitzuari buruzko informazioa aztertu eta interpretatu du.

b) Erreserben kudeaketan jarduteko protokoloak ezarri ditu.

c) Inplikaturako sail guztiekin koordinatu du zerbitzua.

d) Zerbitzuaren formula definitu eta sekuentziatu du, eta establezimendurekin eta ekitaldiarekin lotu du.

e) Zerbitzuko langileen ordutegiak finkatu ditu.

f) Langileen lana antolatu eta banatu du zerbitzuaren beharren arabera.

g) Zerbitzuetarako instalazioen eta tresneriaren muntaia-eragiketak ezarri eta ikuskatu ditu.

h) Muntaiaren behin betiko aurkezpena gainbegiratu du osotasunean.

i) Zerbitzuko langileen prestasuna egiaztatu du.

j) Fakturazio eta kobrantzako sistemak hautatu eta aplikatu ditu establezimenduaren eta/edo ekitaldiaren arabera.

k) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

l) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoia eta ingurumena babestekoia kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Egingo den zerbitzuari buruzko informazioa aztertu eta interpretatu du, eta kontrol-puntu kritikoak hauteman ditu.

b) Jardun-postuetako pertsoneri helarazi die zerbitzu-prozesuari buruzko informazioa.

c) Gastronomía-eskaintza osatzen duten elementuei buruzko informazioa helarazi die zerbitzuko langileei.

d) Bezeroei harrera egin die eta establezimenduaren eskaintzaren inguruko aholkuak eman dizkie.

e) Inplikaturako sailekin koordinatu ditu zerbitzuaren fase guztiak.

f) Zerbitzuko eta bezeroentzako arretako eragiketetan eta jasotze-eragiketetan teknikak zuzen aplikatzen direla kontrolatu du.

g) Kexak, erreklamazioak, iradokizunak eta ezustekoak konpontzean jardun-protokoloak koordinatu ditu.

h) Fakturazio eta kobrantzako prozesuak kontrolatu ditu.

i) Zerbitzuarekin lotzen den dokumentazio guztia kudeatzen du.

j) Beharrezkoa ez den baliabideen kontsumoa saihestu du.

k) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Protokolo moten ezaugarriak adierazi ditu.

b) Jatetxe arloan protokoloa osatzen duten elementuak definitu ditu.

c) Antolatu beharreko ekitaldi motaren arabera gonbidatuak antolatzeko sistemak ezaugarritu ditu.

d) Ekitaldi moten araberako hainbat motatako gonbidapenak diseinatu ditu.

e) Protokolo-ekitaldien diseinua eta plangintza ezaugarritu du.

f) Protokolo instituzionala osatzen duten elementuak definitu ditu.

g) Estatuko eta beste erakunde batzuetako protokolo eta lehentasun ofizialei buruzko araudia ezagutu du.

h) Ekitaldi ofizialetako presidentzia ezartzeko irizpideak finkatu ditu.

i) Irudi korporatiboaren garrantzia baloratu du.

B) Edukiak.

1.– Instalazioen diseinuan aholkuak ematea.

Hainbat zerbitzu edo ekitaldi motatarako zerbitzuak antolatzea.

Jatetxe arloko zerbitzuetan eta ekitaldietan espazioak banatzea.

Indarrean dagoen araudia interpretatzea.

Zerbitzuak eta ekitaldiak muntatzeko beharrezkoak diren baliabide materialak eskuratzeko beharrak eta irizpideak kalkulatzea.

Lokala. Eraikuntzaren eta dekorazioaren ezaugarriak.

Jatetxe arloko zerbitzuei eta ekitaldiei aplika dakiekeen araudia: zoruak, hormak, argiztapena, soinugabetzea, edukiera eta abar.

Langileen eta bezeroen zirkuituak.

Jatetxe arloko establezimenduetako diseinuen eta instalazioen azken joerak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea.

Aldaketen aurrean malgutasuna, jarrera egokia eta egokitze-jarrera azaltzea.

2.– Jatetxe arloko catering eta ekitaldietarako instalazioak planifikatzea.

Catering eta ekitaldiak antolatzea. Aurretiazko eragiketak:

- Aurretiazko informazioa aztertzea.
- Espazioen banaketa logikoa eta plangintza egitea.
- Erabiliko diren instalazioen plangintza egitea.
- Baliabide materialak eta giza baliabideak hautatzea eta justifikatzea.

Ekitaldiaren ondorengo eragiketak egitea. Balorazioa eta kontrola.

Catering/banquetingari eta Jatetxe arloko ekitaldiei aplika dakiekeen araudia.

Zerbitzu osagarriak: segurtasuna, dekorazioa, garraioa eta abar. Deskribapena eta ezaugarriak.

Catering eta ekitaldietako zerbitzuetako instalazioetako eta diseinuetako azken joerak.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

Jatetxe arloko ekitaldietarako eta cateringarako instalazioak planifikatzean, parte hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arauetako eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea, zailtasunen aurrean ekinez.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Prozesuen antolamenduan berrikuntzarako prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

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

3.– Zerbitzua antolatzea.

Erreserben kudeaketarako ezarritako jardun-protokoloak garatzea.

Aurretiazko informazioak aztertzea eta interpretatzea. Datuak, bezeroen iguripenak,...

Zerbitzu-prozesuaren eta inplikaturako sail guztien artean koordinatzea.

Zerbitzu mota zehaztea:

- Aukera eta mugen azterketa.
- Enpresaren helburuak.
- Sekuentziazioa.

Giza baliabideak antolatzea. Langileen ordutegiak ezartzea.

Funtzioak banatzea. Zerbitzuko langileen funtzioak eta erantzukizunak koordinatzea eta mailakatzea.

Muntaia-eragiketak kontrolatzea.

Azken aurkezpenaren kontrol-eragiketak gauzatzea.

Jatetxe arloko bezeroak, tipologia eta iguripenak.

Zerbitzuko langileen funtzioak eta erantzukizunak.

Zerbitzuko langileen deontologia.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa betetzea.

Prozesuen antolamenduan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Talde-lanetan elkertasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimen pertsonala azaltzea.

4.– Zerbitzuak zuzentzea.

Zerbitzuko informazioa aztertzea eta interpretatzea.

Puntu kritikoak kontrolatzea.

Bezeroei harrera egiteko eta aholkuak emateko eragiketak koordinatzea eta kontrolatzea:

– Zerbitzuaren prozesuak, sekuentziak eta denborak.

– Bezeroei arreta eta aholkuak emateko eragiketak.

– Fakturazioa eta kobrantza.

Zerbitzu-ondoko eragiketak gauzatzea.

Sailen arteko koordinazio-prozesuak kontrolatzea.

Iradokizunei, kexei, erreklamazioei eta ezustekoei arreta emateko eragiketak koordinatzea.

Zerbitzuarekin lotzen den dokumentazioa kudeatzea eta bideratzea.

Jatetxe arloko zerbitzuak: motak, ezaugarriak, eragiketak eta prozesuak.

Jatetxe arloko bezeroak: motak, ezaugarriak eta espero den arreta.

Zerbitzuarekin lotzen den dokumentazioa.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa betetzea.

Lanbidearekiko, enpresarekiko eta bezeroekiko inplikazioa eta konpromisoa hartzea.

Egin beharreko lanak planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita, eta ezarritako epeekiko konpromisoa betetzea.

Zerbitzuen zuzendaritzan prestasun eta ekimen pertsonala azaltzea.

Zerbitzuen zuzendaritzan teknologia berrien ahalmena ezagutzea.

Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimen pertsonala azaltzea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta norberaren ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

5.– Protokoloa aplikatzea.

Jatetxe arloan eta ekitaldietan protokolo-egintzak planifikatzea.

Protokolo instituzionalari buruzko araudia interpretatzea (presidentzia, lehentasunak, banderen ordena,...).

Protokoloa. Definizioa eta motak.

Jatetxe arloko protokoloa.

Mahaiko protokoloa.

Ekitaldien antolamenduko protokoloa.

Protokolo instituzionala.

Protokoloaren arloko araudia, estatuaren eta beste erakunde batzuen lehentasun ofizialak.

Parte-hartze aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa izatea.

Irudi korporatiboaren garrantzia baloratzea.

Erantzukizunez jardutea lanarekin eta esleitutako eginkizunekin.

Taldeko zereginetan elkartasunez parte hartzea.

6. lanbide-modulua: Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa

Kodea: 0501

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 66 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 5

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) «Kalitate» terminoaren kontzeptuak, etimologia eta beste zenbait alderdi ezagutu ditu.

b) Kalitatearekin eta haren kudeaketarekin lotzen diren printzipio nagusienak identifikatu ditu.

c) Kalitatea kudeatzeko sistemen helburuak aztertu ditu.

d) Kalitate-sistemaren diseinua enpresaren berezitasunekin lotu du.

e) Kalitatea kudeatzeko sistemarekin lotzen diren eskuliburuak eta beste dokumentuak identifikatu ditu.

f) Finkatutako kalitate-sistema ezartzeko, bere kargura dauden langileentzako beharrezko prestakuntza-ekintzak deskribatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kalitatea neurtzeko metodoak eta erremintak definitu ditu.

b) Neurtzeko erremintetatik lortzen diren datuak balizko hobekuntza-ekintzekin lotu ditu.

c) Kalitate-plan baten ezaugarriak identifikatu eta ezagutu ditu, ondoren kalitate-ziurtagiria lortzeko.

d) Jatetxe arloko enpresekin lotzen diren kalitate-planak aztertu ditu.

e) Autoebaluaziorako metodoak ezagutu ditu.

f) Kalitatearen eredu berrien normalizazioan eta ziurtapenean joerarik eta korronterik berrienak ezagutu eta ezaugarritu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higie– eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.

b) Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatu ditu.

c) Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak, maiztasunak eta tresneria deskribatu ditu.

d) Garbiketa edo desinfekzioa ezarritako produktuekin egin dela egiaztatu du, eta horiek erabat ezabatu direla ziurtatu du.

e) Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.

f) Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak ezagutu ditu.

g) Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak deskribatu ditu.

h) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetan erabiltzen direnak sailkatu ditu, baita horiek guztiak erabiltzeko baldintzak ere.

i) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko tratamenduetakoak manipulatzearrekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

4.– Higiene-jardunbide egokiak egiaztatzen ditu, eta higiene-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Manipulazio- eta higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu.

b) Osasun-arriskuak identifikatu ditu, baita ohitura txarrekin lotzen diren arrisku nagusiak eta toxiinfekzioak ere.

c) Arriskuak eragiten dituzten eragileak eta prebentzio-neurriak, halakorik badago, identifikatu ditu.

d) Elikagaien manipulazioarekin lotzen diren higiene pertsonalerako neurriak identifikatu ditu, kontsumitzaileen osasun-arazoak saihesteko.

e) Elikagaietan asaldura edo kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.

f) Nahitaez aditzera eman beharreko gaixotasunak zerrendatu ditu, eta era berean, elikadura-alergiak eta –intolerantziak identifikatu ditu.

g) Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak ezagutu ditu.

h) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.

i) Manipulatzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Autokontrol-sistema elikagaien segurtasunerako zein beharrezkoa eta garrantzitsua den identifikatu du.

b) Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisiko (AKPKA) sistemaren kontzeptu orokorrak ezagutu ditu.

c) Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak definitu ditu: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.

d) Kontrol-puntu kritikoen ebaluazioarekin lotutako parametroak definitu ditu.

e) Sistemarekin lotutako erregistroak bete ditu.

f) Trazagarritasuna elikagaien segurtasunarekin erlazionatu du.

g) Jatorria, prozesuaren etapak eta elikagaiaren helmuga dokumentatu eta trazatu ditu.

h) Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arau nagusiak ezagutu ditu (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 eta beste batzuk).

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

B) Edukiak.

1.– Kalitatea kudeatzeko sistemak identifikatzea.

Bezeroen iguripenak eta ikuskerak zehaztea eta aztertzea.

Epe ertaineko zein luzeko helburu estrategikoak zehaztea eta finkatzea.

Enpresako kalitate-politikako, ingurumen-kudeaketako eta segurtasun higieniko eta sanitarioko politika hedatzeko prozedurak aztertzea.

Kalitatearen hastapenak. Definizioa. Erreferentzia historikoak.

Zerbitzu-sektoreko kalitatearen ezaugarriak.

Guztizko kalitatea eta giza baliabideak.

Kalitate-eskuliburuak.

Kalitatearen arloko izen bereziak.

Kalitatea kudeatzeko sistemen bilakaera historikoa ezagutzeko interesa azaltzea.

Komunikazio-trukeak gaineratzen duena baloratzea eta errespetatzea.

2.– Kalitate-arauen aplikazioaren kontrola.

Kalitatea ziurtatzeko eta kalitate-egiaztagiria betetzeko plana ezartzea.

– Kalitate-plana.

– Kalitate-plana garatzeko faseak.

– Egiaztagiriak. Egin beharreko urratsak.

Kalitate-tresnak eta -teknikak erabiltzea:

- Kalitate-tresnen eta -tekniken hastapenak.
- Talde-teknikak.
- Antolamendu-tresnak.
- Plangintza-tresnak.
- Datuak. Prozesua eta neurketa. Estatistika-tresnak. Barne– eta kanpo-inkestak.

Jarraipena eta neurketak egiteko prozesuan erabiltzen diren tresnak eta ereduak kalibratzea.

Kalitate-ereduak. Deskribapena, motak eta ezaugarriak.

Autoebaluazioa eta ikuskapena.

Kalitateko eta etengabeko hobekuntzako plana.

Parte-hartze aktiboa eta solidarioa izatea, taldeko zereginetan.

Jarrera ordenatua eta metodikoa izatea lanak egitean.

Sentsibilitatea izatea ikaskideen arreta-eskaeren aurrean eta zuzentasunez erantzutea.

Teknologia berriek kontsultarako eta laguntzarako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

3.– Tresneria eta instalazioak garbitzeko eta desinfektatzeko lanak ikuskatzea

Kasu zehatzetarako garbiketa eta desinfekzioko prozedurak, maiztasunak eta tresneria ezartzea.

Hondakinak biltzeko eta eramateko prozedurak identifikatzea eta ezaugarritzea.

Garbitasunaren kontzeptuak eta mailak.

Lanabesen, tresneriaren eta instalazioen garbiketa orokorraren eskakizunak eta legeria.

Arratoiak eta intsektuak hiltzeko eta desinfektatzeko (AIHD) tratamenduak: ezaugarriak, erabilitako produktuak eta erabiltzeko baldintzak.

Garbitzeko prozesuak eta produktuak: garbiketa- eta desinfekzio-maila kontrolatzeko parametroak eta ezaugarriak.

Garbitzeko, desinfektatzeko edo arratoiak eta intsektuak hiltzeko aplikazioekin lotzen diren osasun-arriskuak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak manipulatzearekin lotzen diren arriskuak.

4.– Higiene-jardunbide egokiak egiaztatzea.

Manipulatzailen ohitura desegokiak ondoriozko elikagaien asaldura eta kutsadura behatzea.

Ohitura txarrekin lotzen diren arrisku eta toxiinfekzio nagusiak identifikatzea.

Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak betetzea.

Higiene-jardunbideen araudi orokorra.

Higiene-jardunbide zuzenen gidak (HJZG):

– Nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak. Prebentzio-neurriak.

Manipulatzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak.

Higiene pertsonaleko neurriak. Laneko arropak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak.

Higiene pertsonal egokia mantentzea.

Arropen uniformetasunean eta txukuntasunean zorrotz jokatzera.

Infekzio-egoeren aurrean edo elikagaien manipulazio zuzena baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzera.

5.– Autokontrol-sistemak aplikatzea.

Hainbat elaborazio-prozesutan kontrol-puntu kritikoak identifikatzea eta baloratzea.

Sistemarekin lotutako erregistroak betetzea.

Elikadura– segurtasunaren eta trazagarritasunaren arteko lotura ezartzea.

Elikagaiaren jatorriaren, prozesuko etapen eta xedearen trazadura eta dokumentazioa aplikatzea.

Instalazioen higiene-diseinua eta laguntza-planak egitea.

Autokontrolleko arriskuen eta kontrol-puntu kritikoen analisirako sistemaren (AKPKA) zazpi printzipioen aurreko urratsak ezartzea.

Elikagaien manipulazioaren ondoriozko osasun-arriskuekin lotzen diren autokontrol-sistemak.

Arriskuak eta kontrol puntu kritikoak (AKPKAren zazpi printzipioak).

Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.

Kontrol-puntu kritikoen kontrolarekin lotutako parametroak.

Trazabilitatea eta elikagaien segurtasuna.

Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

Jarrera positiboa eta konfiantzako azaltzea, guztiontzat gustukoa den moduan emaitzak lortzeko norberaren ahalmenari dagokionez.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Zorroztasunez betetzea autokontrol-sistemekin lotzen diren erregistroak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea.

Garatzen den lanarekin arduraz jokatzera.

6.– Jatetxe arloko establezimenduetan ingurumen kudeaketa kontrolatzea.

Ingurumena babesteko neurriak ezartzea. Hondakinak murriztea, kontsumoak murriztea, baliabideak berrerabiltzea,...

Ingurumen-inpaktu txikiena eragiten duten energiak eta baliabideak erabiltzea.

Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak ezartzea.

Elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak kontrolatzea, hondakin, isurketa edo isuriekin lotzen direnak.

Ingurumen-kudeaketaren kontzeptua eta aplikazioko suposizio praktikoak.

Sortutako hondakin motak jatorriaren arabera, egoeraren arabera eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera.

Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak.

Hondakinen kudeaketarekin lotzen diren desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.

Ingurumenarekiko errespetua azaltzea.

Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzearekin sentsibilizatzea, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.

7. lanbide-modulua: Gastronomía eta nutrizioa

Kodea: 0502

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 60 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 3

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Gastronomía-joerak identifikatzen ditu, eta printzipioak eta ezaugarriak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) «Gastronomía» kontzeptua, etimologia eta terminoaren jatorria ezagutu ditu.

b) Gastronomiarekin lotzen diren gertakaririk garrantzitsuenak identifikatu ditu.

c) Gastronomiarekin lotzen diren argitalpenak eta egileak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

d) Muntazko gastronomía-ekitaldiak eta -sariak ezagutu ditu.

e) Sukaldaritza-mugimenduak edo -korrontek ezagutu eta ezaugarritu ditu, baita horien ordezkari nagusiak ere.

f) Gaur egungo sukaldaritza-joerak edo –korrontek ezagutu eta ezaugarritu ditu.

2.– Espainiako eta nazioarteko gastronomía ezagutzen du, eta produktu, elaborazio eta tradizio eta ohiturarik adierazgarrienak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Gastronomía herrien kulturarekin lotu du.

b) Espainiako gastronomiaren ezaugarriak identifikatu ditu.

c) Espainiako elaborazio eta produktu adierazgarrienak ezagutu ditu.

- d) Espainiako ohitura eta tradizio gastronomikoak aztertu ditu.
 - e) Espainiako gastronomiak nazioarteko ondare gastronomikoari egindako ekarpenak aztertu ditu.
 - f) Nazioarteko gastronomiaren ezaugarriak identifikatu ditu, herrialdeen, eremuen edo zona geografikoen arabera.
 - g) Nazioarteko elaborazio eta produktu adierazgarrienak ezagutu ditu.
 - h) Espainiako gastronomian nazioarteko gastronomiak duen eragina ezagutu du.
- 3.– Elikagaien nutrizio-propietateak identifikatzen ditu, eta horien elikadura-funtzioak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) «Elikadura» eta «elikagaia» kontzeptuak deskribatu ditu.
 - b) Elikagaien piramidea eta taldeekiko erlazioa ezaugarritu du.
 - c) Elikadura-ohiturak osasunean duten eraginarekin lotu ditu.
 - d) Gaur egungo gizarteko elikadura-ohitura berriak ezagutu ditu.
 - e) «Nutrizio» kontzeptua deskribatu du.
 - f) Mantenugaiak eta horien funtzioak identifikatu ditu.
 - g) Elikagai-taldeetan agertzen diren mantenugaiak identifikatu ditu.
- 4.– Jatetxe arloko establezimenduetan oinarritako dietetika-printzipioak aplikatzen ditu, eta elikagaien propietate dietetikoak eta nutrizionalak bezeroen beharrekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

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

B) Edukiak.

1.– Gastronomía-joerak identifikatzea.

Sukaldaritza-mugimenduen eta -joeren bilakaera kronologikoa aztertzea: sukaldaritza tradizionala, sukaldaritza modernoa edo goi-sukaldaritza, «nouvelle cuisine» eta Espainiako sukaldaritza berria.

Sukaldaritza sortzaileko eta egile-sukaldaritzako gaur egungo joerak ezaugarritzea: sukaldaritza molekularra, fusio-sukaldaritza, sukaldaritza teknoemozionala eta abar.

Historian zehar eta gaur egun gastronomía-ekitaldi garrantzitsuenak identifikatzea.

Edari alkoholduen eta alkoholik gabekoen kontsumoan eta zerbitzuan dauden joerak behatzea.

Gastronomía: kontzeptua eta hitzaren jatorria.

Gastronomiaren historia eta bilakaera. Gastronomiaren arloko argitalpenak, pertsonak eta gertakaririk adierazgarrienak.

Gastronomía-saririk garrantzikoak.

Gastronomiaren bilakaera historikoa ezagutzeko jakinmina.

2.– Espainiako eta nazioarteko gastronomía.

Kulturaren eta gastronomiaren arteko lotura aztertzea.

Espainiako gastronomía. Ezaugarri orokorrak eta eskualdeetakoak. Produktu eta elaboraziorik adierazgarrienak.

Espainiako ohitura eta tradizio gastronomikoak.

Nazioarteko gastronomía. Herrialdeen edo eremu geografikoen arabeko ezaugarri orokorrak. Produktu eta elaboraziorik adierazgarrienak.

Beste herri eta kultura batzuetako ohitura eta tradizio gastronomikoak.

Gastronomiak kultura-ondarearen elementu integratzaile gisa duen garrantzia baloratzea.

Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea, eta ahalegina taldeak eskatzen duenera egokitzea.

3.– Elikagaien nutrizio-propietateak identifikatzea.

Elikaduraren eta osasunaren arteko lotura aztertzea. Elikadura-ohitura osasuntsuak identifikatzea. Elikadura-ohitura berriak behatzea eta aztertzea.

Elikagai-multzoen eta horiek osatzen dituzten mantenugaien arteko lotura aztertzea.

Elikagai eta elikadura kontzeptuak.

Elikagai-multzoak. Ezaugarritzea.

Elikagaien piramidea.

«Nutrizio» kontzeptua.

Mantenugaiak. Definizioa, motak eta funtzioak. Mantenugaien degradazioa.

Elikadura-ohitura osasuntsuen garrantzia baloratzea.

Norberaren zereginak planifikatzeko eta lortutakoaren autoebaluazioa egiteko prestasuna izatea.

4.– Dietetikako oinarrizko printzipioak aplikatzea.

Elikagaien nutrizio-osaerako taulak erabiltzea.

Jatetxe arloko ereduak identifikatzea. Jatetxe arloko dietak eta menuak elaboratzeko printzipio dietetikoak aplikatzea.

Elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako dietak ezaugarritzea eta egitea.

Dietetika. Kontzeptua eta helburua.

Bizitzaren etapetako behar nutrizionalak eta energetikoak. Metabolismoa.

Dietak eta bizimoduak.

Dieta mediterranea.

Elikagaien gurpila.

Elikadura-alergiak eta intolerantziak.

Egin beharreko lanak metodikoki planifikatzea, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

Lanak egiten dituen bitartean jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean saiatuki jokatzeko.

Lanak egiteko ezarritako epeetako konpromisoa azaltzea.

8. lanbide-modulua: Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa

Kodea: 0503

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 4

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe arloko establezimenduen tipologiari eta sailkapenari buruzko araudia ezagutu du.

b) Produktu-ereduaren arabera definitu ditu enpresa-helburuak.

c) Finkatutako helburuen arabera ezarri ditu enpresa-planak.

d) Enpresa-plangintzako estrategiak eta teknikak diseinatu ditu.

e) Sektoreko enpresen arteko antolamendu-ereduak eta joera berriak kontzeptualizatu ditu.

f) Sektoreko enpresen arteko antolamendu-ereduei eta joera berriei dagozkien organigramak landu ditu.

g) Ezarritako helburuak lortzeko funtsezko elementu gisa baloratu ditu Jatetxe arloko enpresen egitura– eta antolamendu-printzipioak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe arloko enpresetako dokumentazioa kudeatzearen xedea justifikatu du.

b) Dokumentazioaren zirkuitua eta Jatetxe arloko sektorearen xedea ezagutu du.

c) Bertan islatzen den informazioaren erregistro-sistemak diseinatu ditu.

d) Sortutako, jaulkitako edo jasotako dokumentazioa artxibatzeko sistemak identifikatu ditu.

e) Enpresa-beharren arabera bereizi du dokumentazioak islatzen duen informazioa.

f) Dokumentazioaren kudeaketari buruzko oinarrizko araudia ezagutu du.

g) Enpresaren edo sailaren funtzionamendua hobetzera begira, administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa behar bezala kudeatzearen garrantzia baloratu du.

h) Enpresa-dokumentazioaren kudeaketan eta interpretazioan teknologia berriak aplikatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe arloko enpresa-plangintzan eragina duten aurrekontu motak identifikatu ditu.

b) Aurrekontuak osatzen dituzten elementuak ezaugarritu ditu, eta sarreren eta gastuen egitura ezarri du, horien portaera orokorraren erreferentziak lortzeko.

c) Jatetxe arloko enpresen, eta horien barruko sailen, antolamendurako eta plangintzarako hainbat aurrekontu mota landu ditu.

d) Aurrekontu-kontrolako metodoak ezarri ditu, eta, horretarako, balizko desbideratzeak zentzuz justifikatu ditu eta neurri zuzentzaileak aplikatu ditu.

e) Establezimenduaren eskaintza gastronomikoen salmenta-prezioak kalkulatu ditu.

f) Eskaintza gastronomikoaren eta establezimendu edo zerbitzu motaren araberako errentagarritasun-atalasea zehaztu du.

g) Hornitzaileak ebaluatzen eta, gero, enpresa-eskarietara hobe egokitzen direnak aukeratzeko irizpideak ezarri ditu.

h) Sailen edo enpresen kudeaketan bulegotikako eta komunikazioko sistemak aplikatu ditu.

4.– Jatetxe arloko enpresa motak ebaluatzen ditu, eta merkaturan duten kokalekua aztertzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe arloko enpresa tradizionalen motak ezagutu ditu.

- b) Jatetxe arloko enpresa-joera berriak ezagutu ditu.
- c) Jatetxe arloko enpresen tipologiak deskribatu ditu, indarrean dagoen legezko araudiaren arabera.
- d) Eskariaren faktoreak eta motibazioak identifikatu ditu.
- e) Tipologiaren arabera sailkatu ditu bezeroak.
- f) Eskariaren funtsezko elementuak ezaugarritu ditu: soziokulturalak, ekonomikoak eta demografikoak.
- g) Eskariaren gaur egungo joerak ikertu ditu.
- h) Merkatuko egoera ezagutzearen garrantzia baloratu du, baita merkatuan kokatzeko modu bakoitza ezagutzeko eskaintzaren joerak ezagutzearen garrantzia ere.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Merkaturatze-plana kontzeptualizatu du.
 - b) Merkaturatze-planarekin lortu beharreko helburuak ezarri ditu.
 - c) Merkaturatze-plana egiteko beharrezko estrategiak eta ekintzak diseinatu ditu.
 - d) Merkaturatze-planaren plangintza ekonomikoa egin du.
 - e) Marketin-plana kontrolatzeko sistemak eta planaren desbideratzeak identifikatu ditu.
 - f) Merkaturatze-planaren aurkezpena diseinatu du.
 - g) Enpresaren helburuak lortzeko merkaturatze-plana aplikatzearen garrantzia baloratu du.
- 6.– Eskaintza gastronomikoak diseinatu ditu, eta eskaintza horiek osatzen dituzten elementuak eta aldagaiak ezaugarritzen eta hautatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eskaintza gastronomikoen mota nagusiak ezaugarritu ditu.
- b) Eskaintzak Jatetxe arloan dauden formulekin erlazionatu ditu.
- c) Eskaintzak egitean, bezeroen ezaugarriak eta beharrak hartu ditu kontuan, baita joera berriak ere.
- d) Establezimendu mota, urtarokotasuna establezimenduaren kokalekua, bezero motak eta beste faktore batzuk hartu ditu aintzat.
- e) Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak definitu ditu.
- f) Karta gastronomikoaren diseinu fisikorako oinarrizko printzipioak izan ditu kontuan.
- g) Sustapen- eta publizitate-teknikak aplikatu ditu.
- h) Prezioekin lotzen diren marketin-teknikak aplikatu ditu.

i) Bezeroen gogobetetze-maila kontrolatu du.

B) Edukiak.

1.– Antolamendu-egiturak aztertzea.

Jatetxe arloko establezimendu motei eta sailkapenari buruzko araudia interpretatzea.

Antolamendu eraginkorra zehazten duten faktoreak aztertzea.

Enpresa-plangintzako kasu praktikoetan:

– Produkzio-eremu baterako edo Jatetxe arloko establezimendu baterako helburuak formulatzea.

– Finkatutako helburuetarako jardun-plan egokiak proposatzea.

– Egin beharreko jarduerak zorroztasunez bistaratuko diren plangintza-kronogramak egitea.

Ezarritako helburuak eta plangintza betetzeko eta funtzioak banatzeko antolamendu-egitura zehaztea.

Jatetxe arloko enpresen organigramak diseinatzea.

Jatetxe arloko establezimenduen tipologia, sailkapena eta ezaugarriak.

Plangintza, enpresen administrazio-prozesuan. Enpresa-plangintzako etapak. Helburuak, estrategiak eta planak; horien arteko erlazioak. Enpresa-planen aldi behingo berrazterketa, enpresa horien kontrol-sistema bereizgarrien aplikazioaren arabera.

Jatetxe arloko sailen antolamendu-egiturak: sailen banaketarako oinarrizko ereduak, joera berriak, alde onak eta alde txarrak.

Sailen arteko barne- eta kanpo-erlazioak.

Inguruneke Jatetxe arloaren bilakaera historikoa hautemateko jakinmina izatea.

Norberaren zereginak planifikatzeko eta lortutakoaren autoebaluazioa egiteko prestasuna izatea.

Lanak egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.

Sektoreke enpresen antolamendu-egituren garrantzia baloratzea.

Inguruneke enpresetako antolamendu-egiturak hautemateko interesa azaltzea.

Ideiak gaineratzeko eta taldeak jarraitu beharreko prozedurak adosteko prestasuna eta ekimen pertsonala azaltzea.

2.– Administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloko dokumentazioa kudeatzea

Jatetxe arloke enpresetako administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren alorretako dokumentazioa deskribatzea, eta horien xedea argudiatzea eta horien arteko lotura identifikatzea.

Establezimendura edo sailera iristen den administrazioaren, ekonomiaren eta finantzaren arloke dokumentazioa hartzea, finkatutako parametroen arabera.

Dokumentu multzoak sailkatzea eta antolatzea, hurrengo faseetako datuen tratamendua ziurtatzeko moduan.

Kudeatutako dokumentazioa islatuko duen oinarritzko informazioa lortzea.

Enpresa-dokumentazioaren kudeaketan eta interpretazioan teknologia berriak erabiltzea.

Ezarritako prozeduren arabera artxibatzea dokumentazioa.

Jatetxe arloko enpresetako administrazio-prozesuak. Informazioa biltegitratzeko eta tratatzeko bitartekoak.

Dokumentu-kudeaketaren helburuak.

Dokumentazioaren zirkuitua. Dokumentuen xedea eta dokumentuen arteko lotura.

Dokumentazioa artxibatzeko sistemak eta metodoak.

Dokumentuak kudeatzeko araudia.

Teknologia berriak dokumentuen kudeaketan eta interpretazioan.

Dokumentuen kudeaketaren garrantzia baloratzea.

Teknologia berriek kontsulta eta laguntzako elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

Dokumentazioa artxibatzeko prozesuan txukuntasuna eta garbitasuna baloratzea.

Zorroztasunez jardutea dokumentazioa artxibatzean.

3.– Sailaren edo establezimenduaren aurrekontua lantzea eta ekonomatoaren kudeaketa ekonomikoa egitea.

Aurrekontua osatzen duten elementuak zehaztea eta aurrekontua lantzean kontuan izan beharreko aldagaiak.

Jatetxe arloko enpresa edo saila antolatzeko eta planifikatzeko beharrezko aurrekontu motak lantzea.

Kalkulatutako aurrekontuaren eta benetako datuen arteko desbideratzeak kalkulatzeko, eta desbideratzeen kasuak eta sortzen diren eraginak aztertzea eta irtenbide zuzentzaile alternatiboak proposatzea.

Eskaeren gutxieneko mailak, gutxieneko eta gehieneko izakinak eta bilkinen haustura zehaztea.

Eskaintza gastronomikoen salmenta-prezioak zehaztea.

Jatetxe arloko jardueran eragina duten zuzeneko eta zeharkako kostuak identifikatzea eta kalkulatzeko.

Errentagarritasun-atalasea kalkulatzeko.

Bulegotikako sistemak eta komunikazio-sistemak erabiltzea.

Aurrekontua eta motak kontzeptua.

Aurrekontuak osatzen dituzten elementuak.

Aurrekontuen ezaugarriak eta egiturak.

Aurrekontu-kontrola. Desbideratzeak eta neurri zuzentzaileak.

Errentagarritasun-atalasea. Eskaintza gastronomikoetan aplikatzea, Jatetxe arloko zerbitzuaren edo establezimenduaren arabera.

Hornikuntza. Hornikuntza-iturriak. Gutxieneko eta gehieneko izakinen maila eta bilkinen haustura.

Hornitzaileak hautatzea. Ebaluatu, baloratu eta erabakiak hartzeko puntuak.

Gizarte- eta komunikazio-tratu egokia eta errespetuzkoa izatea lankide, bezero, hornitzaile eta abarren aurrean.

Ordenaz eta zorroztasunez lan egitea.

Jasotzen dituen argibideak zuhurtasunez interpretatzea eta gauzatzea.

4.– Enpresa-egoera eta merkatua ebaluatzea.

Jatetxe arloko enpresa tradizionalak identifikatzea.

Jatetxe arloko enpresen motak ezaugarritzea, indarrean dagoen legezko araudiaren arabera.

Jatetxe arloko enpresa-joera berriak aztertzea.

Bezeroak tipologiaren arabera sailkatzea.

Jatetxe arloaren eskaria bereizgarri egiten duten faktoreak ezaugarritzea: faktore soziokulturalak, ekonomikoak eta demografikoak.

Jatetxe arloko eskariaren gaur egungo joera nagusiak identifikatzea.

Jatetxe arloko enpresa tradizionalak.

Jatetxe arloko enpresa-joera berriak.

Jatetxe arloko establezimenduen tipologiari eta sailkapenari buruzko legezko araudia.

Eskarian eragina duten faktoreak eta motibazioak.

Eskariaren elementuak.

Eskariaren gaur egungo joerak.

Eskaria eta eskaintza baloratzea, merkatuan Jatetxe arloko enpresaren elementu bereizgarri gisa.

Sektorearen inguruneke joerak hautemateko eta informazioa biltzeko interesa azaltzea.

Eskariak ingurunean gaur egun dituen joerak hautemateko jakinmina izatea.

5.– Merkaturatze-plana lantzea.

Enpresaren gaur egungo egoera aztertzea.

Merkaturatze-planaren helburuak zehaztea.

Merkaturatze-planean aurreikusten diren helburuak lortzeko estrategiak eta ekintzak lantzea eta hautatzea.

Merkaturatze-planaren plangintza ekonomikoa egitea.

Aurreikusitako planarekiko desbideratzeak identifikatzea eta neurri zuzentzaileak proposatzea.

Merkaturatze-planaren aurkezpena diseinatzea.

Jatetxe arloko merkaturatze-plana:

- Kontzeptua, egitura eta diseinua.
- Helburuak, estrategiak eta planak.
- Kontrol-sistemak, desbideratzeak eta neurri zuzentzaileak.

Aurkezpenaren ezaugarriak.

Merkaturatze-plana baloratzea, enpresa-helburuak lortzeko tresna gisa.

Teknologia berriek aurkezpenean laguntzeko elementu gisa duten ahalmena ezagutzea.

6.– Eskaintza gastronomikoak diseinatzea.

Eskaintza gastronomikoen motak sailkatzea.

Jatetxe arloko formulak dituzten eskaintzak zerrendatzea.

Eskaintza gastronomikoak diseinatzea:

- Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartzea.
- Bezeroen ezaugarriak eta premiak aztertzea.
- Nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea.
- Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak baloratzea.
- Azken joerak aztertzea.
- Bezeroen gogobetetze-maila kontuan hartzea.

Karta gastronomikoaren diseinu fisikoan sustapen- eta publizitate-teknikak aplikatzea.

Eskaintza gastronomikoen prezioak ezartzean, marketin-teknikak aplikatzea.

Emaitzak baloratzea.

Oinarrizko eskaintzak: menuak, kartak, buffeta eta abar.

Eskaintza gastronomikoak diseinatzean aintzat hartu beharreko faktoreak: nutrizio-oreka, urtarokotasuna, establezimendu mota, establezimenduaren kokalekua, bezero mota, bezeroen gogobetetasun-maila, berariazko elikadura-premiak dituzten pertsonak,...

Eskaintza gastronomikoak bereizteko teknikak.

Karta bat diseinatzeko oinarrizko printzipioak: paper mota, formatua, kolorea, eskaintzaren kokalekua, eta abar.

Kartaren marketina eta produktuen eskaintzaren sustapena.

Jatetxe arloko marketina eta prezioak.

Bezeroen gogobetetze-mailaren kontrola baloratzea, enpresa-arrakasta lortzeko tresna gisa.

Eskaintza gastronomikoarekin zerikusia duen bezeroen informazioa biltzeko interesa izatea.

Bere inguruan nagusi diren nutrizio-estiloak kritikoki baloratzea.

Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutzea.

Dietetako nutrizio-orekarekiko interesa izatea.

9. lanbide-modulua: Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza

Kodea: 0504

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 80 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 3

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Plantilla planifikatzeko etapak eta langile-beharrak identifikatu ditu.

b) Langile erdikualifikatuei eta kualifikatuei dagozkien lanpostuetako bakoitzaren ezaugarriak definitu ditu.

c) Langile erdikualifikatuak eta kualifikatuak hautatzeko metodo nagusiak aztertu ditu.

d) Lanpostu bakoitzaren erantzukizun-mugak, funtzioak eta zereginak definitu ditu.

e) Jatetxe arloko lanbide-jarduerarik adierazgarrienen lan-denborak ebaluatu ditu.

f) Jatetxe arloko enpresen edo sailen esparruko printzipio deontologiko bereizgarriak baloratu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jatetxe arloko azken enpresa-joerak giza taldeekin lotu ditu.

b) Mendeko langileek bete beharreko funtzioak ezaugarritu ditu.

c) Plantillak planifikatzeko sistemak ezarri ditu, beharrezko aldagaiak ebaluatuz.

d) Jatetxe arloko establezimenduaren edo sailaren funtzionamendu zuzenerako beharrezko txandak, lanaldiak, urteko egutegia eta beharrezko atsedenaldiak definitu ditu.

e) Plantillak kudeatzeko softwarearekin egin du lan.

f) Denborak neurtzeko metodoen teknikak ezarri ditu.

g) Langileen komunikazio- eta motibazio-teknikak identifikatu ditu.

h) Lan-esparruan indarrean dagoen legezko araudia baloratu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

B) Edukiak.

1.– Lanpostuak zehaztea.

Plantilla planifikatzeko etapak eta langile-beharrak identifikatzea.

Langilegoa aurreikusteko prozesuak diseinatzea.

Jatetxe arloko lanpostuen erantzukizunaren, funtzioen eta zereginen mugak definitzea.

Jatetxe arloko lanbide-jardueren printzipio deontologiko bereizgarriak identifikatzea.

Jatetxe arloko enpresetako lanpostuak definitzeko metodoak.

Jatetxe arloko enpresetako plantillen plangintza. Plantillen plangintza eta aurreikuspena egiteko tresnak eta etapak.

Jatetxe arloko profesionaltasuna: lanbide-konpetentzia eta printzipio deontologikoak.

Sailetako arduradunen iritziak errespetatzea eta baloratzea.

Lanbidearekin lotzen diren jokabide-arau etikoekin konpromisoa hartzea.

2.– Antolamendu-egituraren mendeko langileen plangintza.

Jatetxe arloko azken enpresa-joerak giza taldeekin lotzea.

Mendeko langileek bete beharreko funtzioak definitzea.

Enpresaren helburuak, politikak eta jarraibideak taldearen beharretan integratzea.

Jatetxe arloko enpresa edo sail bateko giza baliabideak planifikatzea, eta, horretarako, mendeko langileen lan-egutegia, lanaldiak, atsedenaldiak eta txandak definitzea eta indarrean dagoen laneko araudia betetzea.

Jatetxe arloko lanbide-jarduerarik adierazgarrienen lan-denborak neurtzea eta ebaluatzea.

Plantillak kudeatzeko softwarea maneiatzea.

Plantilla moten ereduak.

Plantillen plangintzako adibideak.

Denborak neurtzeko metodoak.

Plantillak eta txandak kudeatzeko informatika-aplikazioak.

Lan-araudia.

Teknologia berriek giza baliabideen plangintzan laguntzeko duten ahalmena ezagutzea.

Lanbideko zereginak egiterakoan antolatzeke eta kudeatzeko teknikak ezagutzea eta baloratzea.

Sektoreko beste establezimendu batzuetako joerak eta antolamendu-moduak behatzeko interesa izatea.

3.– Langileak hautatzeko elkarlanean jardutea.

Langileak hautatzeko prozesuaren faseak identifikatzea.

Langileak hautatzeko teknikak definitzea eta ezaugarritzea.

Langileak hautatzeko plan sekuentziatua lantzea.

Langileak hautatzeko erabilitako biltze-iturriak identifikatzea.

Hautespren-prozesuaren kostuak ondorioztatzea.

Hautespren-forma berriak identifikatzea.

Hautagaien lanbide-konpetentziak eta bete beharreko lanpostuarekin lotzen direnak alderatzea.

Hautespren-teknikak. Elkarrizketa, testa eta beste hautespren-modu batzuk.

Langileak biltzea. Kontzeptuak eta ezaugarriak. Ikerketa eta gauzatzea.

Barneko eta kanpoko biltze-sistemak. Langileak biltzeko iturriak.

Curriculum vitaeak.

Enplegu-eskaera.

Aurrehautespena.

Norberaren eta besteen trebetasun-mailak (tresnen erabilera) ezagutzea eta baloratzea.

Enpresan beste langile batzuk sartzearen aldeko jokabidea izatea.

Besteek beren lanbide-esperientziak eta esperientzia-profesionalak adieraztearen ekarpen positiboa ezagutzea.

4.– Jatetxe arloko enpresako langileak integratzea.

Langileen motibazio-faktoreak ondorioztatzea.

Enpresako harrera-plana diseinatzea.

Mendeko langileen prestakuntza-beharrak ondorioztatzea.

Prestakuntza-moduak identifikatzea.

Lanpostuko faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak ezaugarritzea.

Langileen komunikazio- eta motibazio-teknikak identifikatzea.

Sartu berri diren langileen harrerarako eskuliburuak.

Prestakuntza-planak eta -programak.

Motibazioaren kontzeptua. Bilakaera.

Motibazioaren printzipioak eta motibazio-teknikak.

Suspergarrien planak.

Desmotibazioa. Asperdura, nekea, absentismoa. Faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak.

Langileen integrazioa egokitutako komunikazio- eta motibazio-teknikak. Identifikazioa eta aplikazioak.

Lan-giroa ezagutzeko interesa izatea, faktore motibatzaileak eta desmotibatzaileak aztertzeko tresna gisa.

Aldaketa-egoera batean agertzen diren prestakuntza-beharrak modu positiboan aintzat hartzeko prest egotea.

Komunikazio-trukeak gaineratzen duena baloratzea eta errespetatzea.

Sentsibilitatea izatea ikaskideen arreta-eskaeren aurrean eta zuzentasunez erantzutea.

5.– Taldeen zuzendaritza.

Zuzendaritza-plana definitzea.

Taldeen kudeaketaren oinarrizko printzipioak ondorioztatzea.

Lan-taldeen zuzendariaren funtzioak identifikatzea.

Lidergo-estiloak ezaugarritzea.

Bilkura-teknika egokia hautatzean kontuan izan beharreko aldagaiak identifikatzea.

Talde-zuzendaritzaren bilakaera historikoa.

Talde-zuzendaritzaren oinarrizko legeak.

Zuzendaritza-plana.

Talde-zuzendariaren funtzioak.

Zuzendaritzaren printzipioak:

– Zuzendaritza antolatzeko sistemak.

– Estrategiak eta lidergoa.

– Lidergo-estiloak.

Bileren teknikak. Klaseak eta motak.

Taldeen zuzendaritzan izan den bilakaera historikoa hautemateko jakinmina izatea.

Taldeen kudeaketan zuzendaritza onak duen garrantzia baloratzea.

Taldeko kideekin komunikatzeko ekimen pertsonala izatea.

Aurkezten zaizkigun ekimenen (edo ekarpenen) balorazio positiboa egitea.

Pertsonen arteko komunikazio-formak ezagutzea, sortzen diren egoeraren arabera.

Besteek beren lanbide-esperientziak eta esperientzia-profesionalak adieraztearen ekarpen positiboa ezagutzea.

10. lanbide-modulua: Ingelesa

Kodea: 0179

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 165 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 7

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Mezuaren ideia nagusia identifikatu du.

b) Hizkuntza estandarrean ahoskatutako irrati bidezko mezuen helburua eta bestelako material grabatuaren edo erretransmitituaren helburua ezagutu du, eta hiztunaren aldartea eta tonua identifikatu du.

c) Bizitza sozialarekin, profesionalarekin edo akademikoarekin lotzen diren hizkuntza estandarreko grabazioetatik atera du informazioa.

d) Hiztunaren ikuspuntuak eta jarrerak identifikatu ditu.

e) Hizkuntza estandarrean eta erritmo normalean egindako gai zehatzei eta abstraktuei buruzko mezu eta adierazpenen ideia nagusiak identifikatu ditu.

f) Hizkuntza estandarrean adierazten zaiona xehetasun guztiekin ulertu du, baita ingurune zaratatsu batean ere.

g) Hitzaldi, solasaldi eta txostenetako ideia nagusiak atera ditu, baita hizkuntza-mailan konplexuak diren aurkezpen akademiko eta profesionaleko beste modu batzuetako ideia nagusiak ere.

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Independentzia-maila handiarekin irakurri du, eta irakurmenaren abiadura eta estiloa testuetara eta xedeetara egokitu du eta erreferentzia-iturri egokiak modu selektiboan erabili ditu.

b) Bere espezialitateari dagozkion gutunak interpretatu ditu, eta erraz ulertu du funtsezko esanahia.

c) Zehatz-mehatz interpretatu ditu testu luze eta zail samarrak, bere espezialitatearekin lotzen direnak eta lotzen ez direnak, betiere atal zailak berriro irakurtzeko aukera badu.

d) Testua aztergai duen sektorearen esparruarekin erlazionatu du.

e) Berehala identifikatu du askotariko gai profesionalei buruzko albisteen, artikuluen eta txostenen edukia eta garrantzia, eta analisi sakonagoa behar den erabaki du.

f) Testu zailen itzulpenak egin ditu, eta, beharrezkoa izan denean, laguntza-materiala erabili du.

g) Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezu teknikoak interpretatu ditu.

h) Bere espezialitateko jarraibide luzeak eta zailak interpretatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Mezua igortzeko erabilitako erregistroak identifikatu ditu.

b) Emari, doitasun eta eraginkortasunez mintzatu da askotariko gai orokorrei, akademikoei eta profesionalei buruz, edo aisialdiko gaiei buruz, eta argi lotu ditu ideiak.

c) Naturaltasunez komunikatu da eta zirkunstantzien arabera formaltasun-maila egokiaz egin du.

d) Aurkezpen formaletan eta informaletan protokolo-arauak erabili ditu.

e) Lanbidearen terminologia behar bezala erabili du.

f) Argi eta garbi adierazi eta babestu ditu bere ikuspuntuak, eta azalpen eta argudio egokiak eman ditu.

g) Bere konpetentziako lan-prozesu bat deskribatu eta sekuentziatu du.

h) Lanerako aukera edo prozedura jakin bat hautatzea xehetasun guztiekin argudiatu du.

i) Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Espezialitatearekin lotzen diren askotariko gaiei buruzko testu argiak eta zehatzak idatzi ditu, eta hainbat iturritatik jasotako informazioak eta argudioak laburtu eta ebaluatu ditu.

b) Informazioa zuzentasunez, doitasunez, koherentziaz eta kohesioz antolatu du, eta informazio orokorra edo zehatza eskatu eta eman du.

c) Txostenak idatzi ditu, alderdi adierazgarriak nabarmendu ditu eta lagungarriak izango diren xehetasun garrantzitsuak eman ditu.

d) Bere lanbide-eremuko dokumentazio espezifikoa bete du.

e) Dokumentuak betetzerakoan ezarritako formulak eta hiztegi espezifikoa aplikatu ditu.

f) Artikuluak, jarraibideen eskuliburuak eta bestelako dokumentu idatzi batzuk laburbildu ditu, eta, horretarako, hiztegi zabala erabili du, errepikapenak saihestearren.

g) Landu beharreko dokumentuaren berezko adeitasun-formulak erabili ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak definitu ditu.

b) Herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.

c) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko berezko balioak eta sinesmenak identifikatu ditu.

d) Sektorearen berezko alderdi sozioprofesionalak identifikatu ditu edozein testu motatan.

e) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.

f) Eskualde-jatorriaren hizkuntza-markak ezagutu ditu.

B) Edukiak.

1.– Ahozko mezuak ulertzea.

Ahozko mezu profesionalak eta egunerokoak ulertzea –zuzenekoak zein telefono bidezkoak, irrati bidezkoak edo grabatuak–.

Ahozko testu baten ideia nagusiak eta bigarren mailakoak identifikatzea.

Beste hizkuntza-baliabide batzuk ezagutzea: adostasuna eta desadostasuna, hipotesiak eta espekulazioak, iritziak eta aholkuak, pertsuasioa eta ohartarazpenak.

Sektoreko terminologia espezifikoak.

Ahozko testuak ulertzeko beharrezko gramatika-baliabideak. Adibidez: aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, izaeraren eta zalantzaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...

Ahozko hizkuntzaren hainbat azentu.

Ulertzeko interesa izatea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

2.– Idatzizko mezuak interpretatzea.

Mezuak, testuak, eta oinarrizko artikulak profesionalak eta egunerokoak ulertzea.

Edozein euskarri tradizionaletan edo telematikoetan (fax, e-posta, burofaxa) emandako testuak ulertzea.

Sektorearekin lotzen diren mota guztietako testu-tipologiak ezagutzea.

Erlazio logikoak ezagutzea: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.

Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Sektoreko terminologia espezifikoak.

Idatzizko testuak ulertzeko beharrezko gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, izaeraren, zalantzaren eta desioaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...

Sektorean ohikoenak diren testu-tipologien egitura.

Ulertzeko interesa izatea.

Lanbidearekin lotzen diren edozein motatako testuak ulertzeko beharrezko baliabideak erabiltzen autonomiaz jardutea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

Informazio-iturriekiko jarrera erreflexiboa eta kritikoa izatea.

3.– Ahozko mezuak sortzea.

Honako hizkuntza-baliabideak ezagutzea: adostasuna eta desadostasuna, hipotesiak eta espekulazioak, iritziak eta aholkuak, pertsuasioa eta ohartarazpenak.

Gizarte-harremanetarako hizkuntza-adierazgailuak, adeitasun-arauak eta erregistro desberdinak erabiltzea.

Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: hitz egiteko txanda hartzea, mantentzea eta lagatzea, sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argibideak eskatzea, eta abar.

Intonazioa ahozko testuaren kohesio-baliabide gisa erabiltzea: intonazio-ereduak erabiltzea.

Gramatika-baliabideak, ahozko mezuak sortzeari dagokionez: aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, izaeraren eta zalantzaren adierazpena, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa, aditz modalak...

Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak.

Sektore turistikoaren berezko terminologia.

Fonetika, intonazioa eta erritmoa, ahozko mezuei dagokienez.

Ikasgelan ingelesa erabiltzearen aldeko jarrera positiboa izatea.

Informazio-trukean bete-betean parte hartzea.

Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

4.– Idatzizko testuak sortzea.

Hainbat euskarritan emandako sektoreko dokumentu eta testu profesionalak eta egunerokoak adieraztea eta betetzea.

Testu koherenteak lantzea:

– Testua komunikazio-testuingurura egokitzea.

– Testuaren mota eta formatua.

– Hizkuntza-aldaera.

– Erregistroa.

– Gairako sarrera eta diskurtsoaren hasiera. Garapena eta iritsiera: adibideak. Diskurtsoaren amaiera eta laburpena.

– Sektorearen berariazko terminologia egokia erabiltzea.

– Egitura sintaktikoak hautatzea.

– Puntuazio-markak erabiltzea.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Testuak igortzeko beharrezko gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, phrasal verbs, lokuzioak, aditz modalak, lokuzioak, boz pasiboaren erabilera, perpaus erlatiboak, zeharkako estiloa.

Beste baliabide batzuk: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.

Loturak: although, even if, in spite of, despite, however, in contrast...

Eratorkpena: adjektiboak eta substantiboak osatzeko atzizkiak.

Denbora-erlazioak: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Sektorean ohikoenak diren testu-tipologien egitura.

Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.

Lanbidearekin lotzen diren edozein motatako testuak sortzeko beharrezko baliabideak erabiltzeko autonomia izatea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

5.– Ingelesarekin lotzen diren kultura-elementurik adierazgarrienak identifikatzea eta interpretatzea.

Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.

Komunikazioaren testuinguruaren, solaskidearen eta solaskideen asmoaren arabera, erregistrorik egokienak erabiltzea.

Ingelesa hizkuntza duten herrialdeetako kultura-elementu esanguratsuenak.

Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokolokoak baloratzea.

Atzerriko hizkuntza ezagutzea, bizitza pertsonalean eta profesionalean interesgarriak izan daitezkeen jakintzak areagotzeko.

11. lanbide-modulua: Atzerriko bigarren hizkuntza

Kodea: 0180

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 120 ordu

ECTS kredituetako baliokidetasuna: 7

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lanbide-esparruko berariazko testuak modu ulerkorrean irakurri ditu.
- b) Erabilitako terminologia doitasunez identifikatu du.
- c) Bere lanbideari dagokion testu batetik, informaziorik adierazgarriena atera du.
- d) Testu espezifikoko errazen zuzeneko eta alderantzizko itzulpenak egin ditu, eta, horretarako, kontsultarako materiala eta hiztegi teknikoak erabili ditu.
- e) Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezua interpretatu du.
- f) Aztergai duen sektorearen esparruarekin erlazionatu du testua.
- g) Nolabaiteko independentziaz irakurri ditu hainbat motatako testuak, eta irakurtzeko estiloa eta abiadura egokitu egin du, ohikoak ez diren esamoldeen zailtasunekin topo egin arren.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Formula errazak, loturak eta elkarreragin-estrategiak erabilia komunikatu da.
- b) Lanbidearen terminologia behar bezala erabili du.
- c) Bere lanbide-sektoreko lan-arloko lehentasunak eman ditu aditzera.
- d) Hurbileko lanbide-ingurunea nolabaiteko etorriarekin deskribatu du.
- e) Lanbide-sektoreko produkzio-prozesu baten berezko jarduerak sekuentziatu ditu.

f) Dagokion espezialitatearen barruko gai baten aurkezpen laburrak eta prestatuak modu argian egin ditu.

g) Bere mailara egokitutako aurkezpenetan protokolo-arauak erabili ditu.

h) Lanbideari buruzko galdera laburrak erantzun ditu.

i) Berariazko informazioa arin samar trukatu du, eta, horretarako, egitura sinpleko perpausak erabili ditu.

4.– Testu sinpleak lantzea eta gramatika-arauak testuen helburuarekin lotzea.

a) Hainbat motatako dokumentuetan eskatzen den oinarritzko informazioa bete du.

b) Lan-eskaintza jakin bat abiapuntu izanik, lan-eskaera egin du.

c) Curriculum laburra idatzi du.

d) Gaineratutako ikus-euskarriekin eta hizkuntza-gakoekin osatu da testu jakin bat.

e) Komunikazio-xede zehatza izango duen txosten laburra egin du.

f) Argibide jakin batzuk abiapuntu izanik, eta eredu batzuen arabera, idatzi du merkataritza-gutuna.

g) Testu sinpleen laburpen laburrak egin ditu eta lanbide-ingurunearekin lotu ditu.

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

a) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak definitu ditu.

b) Herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.

c) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko berezko balioak eta sinesmenak identifikatu ditu.

d) Sektorearen berezko alderdi sozioprofesionalak identifikatu ditu edozein testu motatan.

e) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.

f) Eskualde-jatorriaren hizkuntza-markak ezagutu ditu.

B) Edukiak.

1.– Ahozko mezuak ulertzea.

Sektoreko mezu profesionalak eta egunerokoak ezagutzea.

Zuzeneko mezuak, telefono bidezkoak eta grabatutakoak identifikatzea.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Beste hizkuntza-baliabide batzuk ezagutzea: gustuak eta lehentasunak, iradokizunak, argudioak, argibideak, baldintzaren eta zalantzaren adierazpena eta bestelakoak.

Solaskidearen jarrera eta asmoa identifikatzea: eskakizuna, haserrea, ironia.

Elkarrizketa batean edo komunikazio-egoera batean parte hartzen dutenen lanbide-rolak zehaztea.

Sektoreko terminologia espezifikoa.

Gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, adberbioak, lokuzio preposizionalak eta adberbialak, boz pasiboaren erabilera, erlatibozko perpausak, zehar-estiloa, eta bestelakoak.

Ahozko hizkuntzaren mailak: egunerokoa, protokolozkoa, lanbidearen arabera.

Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz konturatzeta.

Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.

Arau eta protokolo sozioprofesionalekiko errespetua azaltzea.

2.– Idatzizko mezuak interpretatzea.

Mezuak, testuak, oinarrizko artikulua profesionalak eta egunerokoak ulertzea.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Erlazio logikoak ezagutzea: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.

Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Prentsan agertutako lan-eskaintza interpretatzea. Hiztegiak eta kontsultarako beste material eta iturri batzuk erabiltzea.

Sektoreko berezko lanbide-terminologia.

Euskarri telematikoak: faxa, e-posta, burofaxa. Web-orriak.

Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.

Beste kultura batzuen alderdi profesionalekiko interesa erakustea.

3.– Ahozko mezuak sortzea.

Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak hautatzea.

Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argibideak eskatzea eta beste batzuk, erantzun laburrei erantzunez eta informazio zehatzak trukatzu.

Intonazioa, ahozko testuaren kohesio-baliabide gisa.

Sektoreko lan-lehentasanak adieraztea.

Nahikoa ulertzeko soinuak eta fonemak egoki sortzea.

Gizarte-harremanen markatzaile linguistikoak, adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak hautatzea eta erabiltzea.

Lanbidearen, jardueren eta hurbileko lan-ingurunearen berezko terminologia.

Hots eta fonema bokalikoak eta kontsonantikoak. Konbinazioak eta elkarteak.

Bere mailari dagozkion aurkezpen sinpleetako protokolo arauak.

Koherentziaz galdetzeko eta erantzuteko egitura sinpleak.

Informazio-trukean bete-betean parte hartzea.

Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.

Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

4.– Idatzizko testuak sortzea.

Sektoreko testu erraz profesionalak eta egunerokoak lantzea.

Testua komunikazio-testuingurura egokitzea.

Puntuazio-markak erabiltzea.

Lexikoa hautatzea, egitura sintaktikoak hautatzea, horiek egoki erabiltzeko eduki adierazgarria hautatzea.

Testu koherenteak lantzea.

Curriculum vitae lantzea, aurkezpen eta motibazioko gutun batekin batera.

Lanbide-arloko idatzizko hizkuntzaren erregistroak.

Curriculum aurkezteko eredua.

Merkataritza-gutunen ereduak: eskariak, fakturak, erreserbak, izena emateko orriak.

Beste kultura eta gizarteetako ohiturak eta pentsamoldea errespetatzea.

Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.

Dokumentuak betetzeko garaian zuzentasuna baloratzea.

5.– Herrialdearen berezko errealitate soziokulturala ulertzea.

Komunikazio-egoera bakoitzerako kultura-elementu esanguratsuenak interpretatzea.

Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.

Atzerriko hizkuntzaren herrialdeetako kultura-elementu eta protokolo esanguratsuenak.

Hainbat herrialdeetako sektoreko berezko alderdi sozioprofesionalak.

Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokoloak baloratzea.

Bestelako usadioak eta pentsamoldeak errespetatzea.

12. lanbide-modulua: Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua

Kodea: 0513

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 50 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 5

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Jatetxe arloko sektorearen beharrak identifikatzen ditu, eta horiek bete ditzaketen ereduak proiektuekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Sektoreko enpresak antolamendu-ezaugarrien eta eskaintzen duten produktu edo zerbitzu motaren arabera sailkatu ditu.

b) Ereduzko enpresak ezaugarritu ditu, haien antolamendu-egitura eta sail bakoitzaren eginkizunak adierazita.

c) Enpresei gehien eskatzen zaizkien beharrak identifikatu ditu.

d) Sektorean aurreikus daitezkeen negozio-aukerak baloratu ditu.

e) Aurreikusitako eskaerei erantzuteko beharrezko proiektu mota identifikatu du.

f) Proiektuak izan behar dituen berariazko ezaugarriak zehaztu ditu.

g) Zerga, lan eta arriskuaren prebentzioaren arloko betebeharrak eta horiek aplikatzeko baldintzak zehaztu ditu.

h) Lortu nahi diren produkzio- edo zerbitzu-teknologia berriak sartzeko dauden diru-laguntzak edo bestelako laguntzak identifikatu ditu.

i) Proiektua egiteko jarraituko den lan-gidoia prestatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Proiektuan aztertuko diren alderdiei buruzko informazioa bildu du.

b) Proiektuaren bideragarritasun teknikoari buruzko azterketa egin du.

c) Proiektua osatzen duten faseak edo zatiak eta horien edukia identifikatu du.

d) Lortu nahi diren helburuak ezarri ditu, eta horien hedadura identifikatu du.

e) Proiektua gauzatzeko beharrezko baliabide materialak eta pertsonalak aurreikusi ditu.

f) Dagokion aurrekontu ekonomikoa egin du.

g) Proiektua abian jartzeko finantzaketa-beharrak identifikatu ditu.

h) Proiektua diseinatzeko beharrezko dokumentazioa zehaztu eta prestatu du.

i) Proiektuaren kalitatea ziurtatzeko kontrolatu beharreko alderdiak identifikatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Jarduerak sekuentziatu ditu, eta gauzatze-beharren arabera antolatu ditu.

- b) Jarduera bakoitzerako beharrezko baliabideak eta logistika zehaztu ditu.
- c) Jarduerak aurrera eramateko beharrezko baimenak identifikatu ditu.
- d) Jarduerak gauzatzeko prozedurak edo jardunbideak zehaztu ditu.
- e) Osatzearen berezko arriskuak identifikatu ditu eta arriskuei aurrea hartzeko plana eta beharrezko bitartekoak eta ekipamenduak definitu ditu.
- f) Baliabide materialen eta pertsonalen eta gauzatzeko denboren esleipena planifikatu du.
- g) Osatzearen baldintzei erantzungo dien balorazio ekonomikoa egin du.
- h) Gauzatzeko edo osatzeko beharrezko dokumentazioa definitu eta landu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jarduerak edo esku-hartzeak ebaluatzeko prozedura zehaztu du.
- b) Ebaluazioa egiteko kalitate-adierazleak zehaztu ditu.
- c) Jarduerak egitean ager daitezkeen gertakariak ebaluatzeko prozedura definitu du, baita horien konponbidea eta erregistroa ere.
- d) Baliabideetan eta jardueretan litezkeen aldaketak kudeatzeko prozedura zehaztu du, horiek erregistratzeko sistema barne dela.
- e) Jarduerak eta proiektua ebaluatzeko beharrezko dokumentazioa zehaztu eta prestatu du.
- f) Erabiltzaileei edo bezeroei buruzko ebaluazioan parte hartzeko prozedura ezarri du, eta berriazko dokumentuak prestatu ditu.
- g) Proiektuaren baldintza-agiria betetzen dela bermatzeko sistema ezarri du, halakorik dagoenean.

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Proiektuaren memoria-dokumentua landu du.
- b) Informazioaren eta komunikazioaren teknologia berriak erabiliko dituen aurkezpena prestatu du.
- c) Proiektuaren azalpena egin du, eta, horretarako, proiektuaren helburua eta eduki nagusiak deskribatu ditu eta bertan jasotzen diren jardun-proposamenen aukeraketa justifikatu du.
- d) Azalpenean komunikazio-estilo egokia erabili du, azalpena antolatua, argia, atsegina eta eraginkorra izan dadin.
- e) Proiektua babestu du, eta arrazoituta erantzun die epaimahai ebaluatzaileak planteatzen dituen galderari.

13. lanbide-modulua: Laneko prestakuntza eta orientabidea

Kodea: 0514

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 5

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatzeko aukerak zabaltzeko eta produkzio-prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.

b) Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.

c) Profilarri lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren gaitasunak eta jarrerak zehaztu ditu.

d) Tituludunarentzako enplegu-sorgune eta lan-munduratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.

e) Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.

f) Tituluari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.

g) Erabakiak hartzeko nortasuna, helburuak, jarrerak eta norberaren prestakuntza baloratu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Profilarri lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak baloratu ditu.

b) Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lan-taldeak identifikatu ditu.

c) Lan-talde ez-eraginkorraren aldean, talde eraginkorrak dituen ezaugarriak zehaztu ditu.

d) Taldekideek bere gain hartutako denetako eginkizunen eta iritzien beharra ontzat baloratu du.

e) Taldekideen artean gatazkak sortzeko aukera erakundearen alderdi ezaugarritzat onartu du.

f) Gatazka motak eta horien sorburuak identifikatu ditu.

g) Gatazkak konpontzeko prozedurak zehaztu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Lan-zuzenbidearen oinarrizko kontzeptuak identifikatu ditu.

b) Enpresaburuaren eta langileen arteko harremanetan esku hartzen duten erakunde nagusiak bereizi ditu.

c) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.

d) Kontratazio modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.

e) Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egiteko indarrean dagoen legeriak ezarritako neurriak baloratu ditu.

f) Laneko harremanak aldatu, eten eta deuseztatzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.

g) Soldata-ordainagiria aztertu du eta haren osagai nagusiak identifikatu ditu.

h) Gatazka kolektiboko neurriak eta gatazkak ebazteko prozedurak aztertu ditu.

i) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak zehaztu ditu.

j) Lan-antolamenduaren ingurune berrien ezaugarriak identifikatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko funtsezko oinarri gisa baloratu du Gizarte Segurantzaren eginkizuna.

b) Gizarte Segurantzak estaltzen dituen kontingentziak adierazi ditu.

c) Gizarte Segurantzako sisteman dauden araubideak identifikatu ditu.

d) Gizarte Segurantzako sistemaren barruan enpresaburuaren eta langilearen irudiak dituen betebeharrak identifikatu ditu.

e) Suposizio sinple batean, langilearen kotizazio-oinarriak, eta langilearen eta enpresaburuaren irudiari dagozkion kuotak identifikatu ditu.

f) Gizarte Segurantzako sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.

g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.

h) Oinarrizko kontribuzio-mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresaren esparru eta jarduera guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia baloratu du.

b) Lan-baldintzak langilearen osasunarekin erlazionatu ditu.

- c) Jardueraren arrisku-faktoreak eta horien ondoriozko kalteak sailkatu ditu.
- d) Tituluaren lanbide-profilari lotutako lan-ingurunean ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatu ditu.
- e) Enpresan dauden arriskuak ebaluatu ditu.
- f) Lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan, prebentziorako garrantzitsuak diren lan-baldintzak zehaztu ditu.
- g) Tituluaren lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen motak sailkatu eta deskribatu ditu, bereziki lan-istripuei eta lanbide-gaixotasunei dagokienez.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

B) Edukiak.

1.– Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko prozesua.

Lan-ibilbiderako interes, gaitasun eta motibazio pertsonalak aztertzea.

Tituluari lotutako prestakuntza-ibilbideak identifikatzea.

Tituluaren lanbide-sektorea zehaztu eta aztertzea.

Norberaren ibilbidea planifikatzea:

– Beharrekin eta hobespeneekin bateragarriak izango diren epe ertain eta luzerako lan-helburuak ezartzea.

– Uneko eta gerorako pentsatutako prestakuntzarekiko helburu errealistak eta koherenteak.

Ibilbide-planaren, prestakuntzaren eta helburuen arteko koherentzia norberak egiaztatzeko zerrenda bat ezartzea.

Lan-munduratzeko beharrezko dokumentuak betetzea (aurkezpen-gutuna, curriculum vitae...), eta test psikoteknikoak eta elkarrizketa simulatuak egitea.

Lana bilatzeko teknikak eta tresnak.

Erabakiak hartzeko prozesua.

Sektoreko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua.

Europar ikasi eta enplegatzeko aukerak. Europass, Ploteus.

Tituludunaren lan- eta lanbide-ibilbiderako etengabeko prestakuntzak duen garrantzia baloratzea.

Norberaren ikaskuntzaz arduratzea. Eskakizunak eta aurreikusitako emaitzak ezagutzea.

Autoenplegua lan-munduratzeko hautabidetzat baloratzea.

Lan-munduratzeko egokirako lan-ibilbideak baloratzea.

Lanarekiko konpromisoa. Lortutako trebakuntza baliaraztea.

2.– Gatazka eta lan-taldeak kudeatzea.

Antolakundea pertsona-talde gisa aztertzea.

Antolamendu-egiturak aztertzea.

Kideek lan-taldean izan ditzaketen eginkizunak aztertzea.

Antolakundeetako gatazken sorrera aztertzea: espazioak, ideiak eta proposamenak partekatzea.

Gatazka motak, esku-hartzaileak eta horien abiapuntuko jarrerak aztertzea.

Gatazkek ebazteko moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.

Lan-taldeen sorrera aztertzea.

Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko pertsona-talde gisa.

Talde motak sektoreko industrian, dituzten eginkizunen arabera.

Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarrizko elementu gisa.

Lan-talde eraginkorraren ezaugarriak.

Gatazkaren definizioa: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak.

Gatazka ebatzi edo deuseztatzeko metodoak: bitartekotza, adiskidetzeta eta arbitrajea.

Enpresa-helburuak lortzeko pertsonen ekarpena baloratzea.

Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak baloratzea.

Talde-lanerako funtsezko faktoretzat komunikazioa baloratzea.

Lan-taldeetan sor daitezkeen gatazkak ebazteko partaidetzazko jarrera izatea.

Gatazkak ebazteko sistemak aztertzea.

3.– Lan-kontratuaren ondoriozko lan-baldintzak.

Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkiaren arabera sailkatzea.

Langileen Estatutuari buruzko Legearen Testu Bateginean (LELTB) arautzen diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea.

Kontratu-modalitate ohikoenak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera.

Nomina interpretatzea.

Dagokion lanbide-jarduerako sektorerako hitzarmen kolektiboa aztertzea.

Lan-zuzenbidearen oinarrizko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren artetzarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa.

Lan-kontratua: kontratuaren elementuak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxieneko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak.

Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak.

Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedenaldiak (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak).

Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko eskuratzeak, soldata-bermeak.

Soldata-kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zerga (PFEZ).

Kontratua aldatu, eten eta deuseztatzea.

Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeko eskubidea, enpresa-elkarteak, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera.

Hitzarmen kolektiboa. Negoziazio kolektiboa.

Lan-antolamenduaren ingurune berriak: kanpora ateratzea, telelana...

Lana arautzearen beharra baloratzea.

Dagokion lanbide-jarduerako sektorearen lan-harremanetan aplikatzen diren arauak ezagutzeko interesa.

Aurreikusitako legezko bideak laneko gatazken ebazpide gisa aintzat hartzea.

Langileen kontratazioan etika eskaseko eta legez kanpoko jardunak baztertzea, batez ere premia handienak dituzten kolektiboetarako dagokienez.

Gizartea hobetzeko agente gisa, sindikatuen eginkizuna aintzat hartu eta baloratzea.

4.– Gizarte Segurantzaren enplegua eta langabezia.

Gizarte Segurantzaren sistema orokorra unibertsala izateak duen garrantzia aztertzea.

Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebaztea.

Gizarte Segurantzaren sistema: aplikazio-esparrua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak.

Enpresaburuen eta langileen betebeharrak nagusiak Gizarte Segurantzaren arloan: afiliazioak, altak, bajak eta kotizazioak.

Babes-ekintza: osasun-asistentzia, amatasuna, aldi baterako ezintasuna eta ezintasun iraunkorra, baliaezintasun gabeko lesio iraunkorrak, erretiroa, langabezia, heriotza eta biziraupena.

Prestazioen motak, eskakizunak eta kopurua.

Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzeko sistemak.

Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzaren eginkizuna aintzat hartzea.

Gizarte Segurantzarako kotizazioan nahiz prestazioetan iruzurrezko jokabideak gaitzestea.

5.– Arrisku profesionalak ebaluatzea.

Lan-baldintzak aztertu eta zehaztea.

Arrisku-faktoreak aztertzea.

Segurtasun-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.

Ingurumen-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.

Baldintza ergonomikoei eta psikosozialei lotutako arriskuak aztertzea.

Enpresaren arrisku-esparruak identifikatzea.

Lanbide-eginkizunaren araberrako arrisku-protokoloa ezartzea.

Lan-istripuaren eta lanbide-gaixotasunaren artean bereiztea.

Arrisku profesionalaren kontzeptua.

Enpresan arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarritzeko elementu gisa.

Profilarik lotutako lan-ingurunearen berriarazko arriskuak.

Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.

Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia.

- Lanaren eta osasunaren arteko lotura baloratzea.
- Prebentzio-neurriak hartzeko interesa.
- Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia baloratzea.
- 6.– Enpresan arriskuen prebentzioa planifikatzea.
- Planifikazio– eta sistematizazio-prozesuak, oinarrizko prebentzio-tresna gisa.
- Laneko Arriskuen Prebentzioari (LAP) buruzko oinarrizko araua aztertzea.
- Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) arloko egitura instituzionala aztertzea.
- Lan-ingurunerako larrialdi-plan bat egitea.
- Zenbait larrialdi-plan bateratu eta aztertzea.
- Lanak giza osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak.
- Eskubideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.
- Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan. Erantzukizun-mailak enpresan.
- Laneko Arriskuen Prebentzioan (LAP) eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak.
- Prebentzioaren kudeaketa enpresan.
- Langileen ordezkariak prebentzioaren arloan (laneko arriskuen prebentzioko oinarrizko teknikaria).
- Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak.
- Prebentzioaren plangintza enpresan.
- Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.
- Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) garrantzia eta beharra baloratzea.
- Laneko arriskuen prebentzioko (LAP) eta laneko osasuneko (LO) agente gisa duen posizioa baloratzea.
- Erakunde publikoek eta pribatuek laneko osasunean (LO) errazago sartzeko egindako aurrerapenak baloratzea.
- Dagokion kolektiboaren larrialdi-planei buruzko ezagutza baloratu eta zabaltzea.
- 7.– Enpresan prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzea.
- Norbera babesteko teknikak identifikatzea.
- Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresak eta banakoak dituzten betebeharrak aztertzea.
- Lehen laguntzetako teknikak aplikatzea.
- Larrialdi-egoerak aztertzea.
- Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea.

Langileen osasuna zaintzea.

Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak.

Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa.

Larrialdi medikoa / lehen laguntzak. Oinarrizko kontzeptuak.

Seinale motak.

Larrialdien aurreikuspena baloratzea.

Osasuna zaintzeko planen garrantzia baloratzea.

Proposatutako jardueretan bete-betean parte hartzea.

14. lanbide-modulua: Enpresa eta ekimen sortzailea

Kodea: 0515

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 60 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 4

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Berrikuntzaren kontzeptua, eta gizartearen aurrerabidearekin eta gizabanakoen ongizatearekin duen lotura identifikatu du.

b) Kultura ekintzailearen kontzeptua, eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu du.

c) Norberaren ekimenaren, sormenaren, prestakuntzaren eta lankidetzaren garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko ezinbesteko eskakizuntzat.

d) Enpresa txiki eta ertain bateko enpleguaren lanerako ekimena aztertu du.

e) Sektorean hasten den enpresaburu baten jarduera ekintzailea nola garatzen den aztertu du.

f) Jarduera ekintzaile ooren elementu saihestezintzat aztertu du arriskuaren kontzeptua.

g) Enpresaburuaren kontzeptua, eta enpresa-jarduera garatzeko beharrezko eskakizunak eta jarrerak aztertu ditu.

h) Enpresa-estrategia deskribatu du eta enpresaren helburuekin lotu du.

i) Enpresa-plana lantzeko abiapuntu izango den Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako jardueren negozio-ideia jakin bat definitu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

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

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

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresa baten oinarrizko eginkizunak deskribatu ditu eta enpresari aplikatutako sistemaren kontzeptua aztertu du.
- b) Enpresaren ingurune orokorraren osagai nagusiak identifikatu ditu; batik bat, ingurune ekonomiko, sozial, demografiko eta kulturalarenak.
- c) Berariazko ingurunearen osagai nagusi diren heinean, bezeroekiko, hornitzaileekiko eta lehiakideekiko harremanek enpresa-jardueran duten eragina aztertu du.
- d) Sektoreko enpresa txiki eta ertain baten ingurunearen elementuak identifikatu ditu.
- e) Enpresa-kulturaren eta irudi korporatiboaren kontzeptuak, eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertu ditu.
- f) Enpresaren forma juridikoak aztertu ditu.
- g) Hautatutako forma juridikoaren arabera, enpresaren jabeek legez duten erantzukizun-maila zehaztu du.
- h) Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereizi du.
- i) Indarrean dagoen legeriak enpresa txiki eta ertain bat eratzeko exijitutako irizpideak aztertu ditu.
- j) Erreferentziazko herrian sektoreko enpresak sortzeko dauden laguntza guztiak bilatu ditu.

k) Enpresa-planean, forma juridikoa aukeratzearekin, bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioarekin, administrazio-izapideekin, diru-laguntzekin eta bestelako laguntzekin zerikusia duen guztia barne hartu du.

l) Enpresa txiki eta ertain bat abian jartzeko dauden kanpoko aholkularitza eta administrazio-kudeaketako bideak identifikatu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kontabilitatearen oinarrizko kontzeptuak eta kontabilitate-informazioa erregistratzeko teknikak aztertu ditu.

b) Kontabilitate-informazioa aztertzeko oinarrizko teknikak deskribatu ditu, batez ere, enpresaren kaudimenari, likidezari eta errentagarritasunari dagokienez.

c) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten zerga-betebeharrak zehaztu ditu.

d) Zerga-egutegian zerga motak bereizi ditu.

e) Sektoreko enpresa txiki eta ertain batentzako merkataritza eta kontabilitateko oinarrizko dokumentazioa bete du (fakturak, albaranak, eskabide-orriak, kanbio-letrak, txekeak eta bestelakoak), eta dokumentazio horrek enpresan egiten duen bidea deskribatu du.

f) Banku-finantzaketako tresna nagusiak identifikatu ditu.

g) Dokumentazio hori enpresa-planean barne hartu du.

B) Edukiak.

1.– Ekimena.

Tituluari lotutako sektorearen jardueran berrikuntzak dituen ezaugarri nagusiak aztertzea (materialak, teknologia, prozesuaren antolamendua, etab.).

Ekintzaileen funtsezko faktoreak aztertzea: ekimena, sormena, lidergoa, komunikazioa, erabakiak hartzeko gaitasuna, plangintza eta prestakuntza.

Jarduera ekintzailean arriskua ebaluatzea.

Sektoreko berrikuntza eta garapen ekonomikoa.

Kultura ekintzailea gizarte-behar gisa.

Enpresaburuaren kontzeptua.

Ekintzaileen jarduna sektoreko enpresa bateko enplegatua gisa.

Ekintzaileen jarduna enpresaburu gisa.

Ekintzaileen arteko lankidetzak.

Enpresa-jardueran aritzeko eskakizunak.

Negozio-idea lanbide-arloaren esparruan.

Kultura ekintzaileari lotutako jardunbide egokiak tituluari dagokion jarduera ekonomikoan eta toki-esparruan.

Izaera ekintzailea eta ekintzaitzaren etika baloratzea.

Ekintzaitzaren bultzatzaile gisa, ekimena, sormena eta erantzukizuna baloratzea.

2.– Enpresa-ideiak, ingurunea eta haien garapena.

Enpresa-ideiak zehazteko tresnak aplikatzea.

Internet bidez, sektoreko enpresei buruzko datuak bilatzea.

Garatu beharreko enpresaren ingurune orokorra aztertzea.

Lanbide-arloko ereduazko enpresa bat aztertzea.

Ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak identifikatzea.

Merkatu-azterketaren ondorioetatik abiatuta, negozio-eredua ezartzea.

Erabakitako ideia-aren gainean berrikuntza-eraketak egitea.

Enpresaren betebeharrak berariazko ingurunearekiko eta sozietate osoarekiko (garapen iraunkorra).

Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egitea.

Sektoreko enpresen erantzukizun soziala eta etikoa.

Merkatu-azterketa: ingurunea, bezeroak, lehiakideak eta hornitzaileak.

Enpresaren balantze soziala aintzat hartu eta baloratzea.

Genero-berdintasuna errespetatzea.

Enpresa-etika baloratzea.

3.– Enpresa baten bideragarritasuna eta abiaraztea.

Marketin-plana ezartzea: komunikazio-politika, prezioen politika eta banaketaren logistika.

Produkzio-plana prestatzea.

Sektoreko enpresa baten bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa aztertzea.

Enpresaren finantzaketa-iturriak aztertzea eta haren aurrekontua egitea.

Forma juridikoa hautatzea. Tamaina eta bazkide kopurua.

Enpresaren kontzeptua. Enpresa motak.

Enpresa baten funtsezko elementuak eta arloak.

Zerga-arloa enpresetan.

Enpresa bat eratzeko administrazio-izapideak (ogasuna eta gizarte-segurantza, besteak beste).

Lanbide-arloko enpresentzako diru-laguntzak, bestelako laguntzak eta zerga-pizgarriak.

Enpresaren jabeek duten erantzukizuna.

Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa zorrotz ebaluatzea.

Administrazioko eta legezko izapideak betetzea.

4.– Administrazio-funtzioa.

Kontabilitate-informazioa aztertzea: diruzaintza, emaitzen kontua eta balantzea.

Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.

Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekeak eta letrak, besteak beste.

Kontabilitatearen kontzeptua eta oinarrizko ideiak.

Kontabilitatea, egoera ekonomikoaren irudi zehatz gisa.

Enpresen legezko betebeharrak (fiskalak, lanekoak eta merkataritzakoak).

Dokumentu ofizialak aurkezteko eskakizunak eta epeak.

Sortutako administrazio-dokumentuei dagokienez, antolamendua eta ordena baloratzea.

Administrazioko eta legezko izapideak betetzea.

15. lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza

Kodea: 0516

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 360 ordu

Baliokidetasuna ECTS kredituetan: 22

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresaren antolamendu-egitura eta arlo bakoitzaren eginkizunak identifikatu ditu.

b) Enpresaren egitura sektorean dauden ereduako enpresa-antolamenduekin alderatu ditu.

c) Zerbitzuaren ezaugarriak eta bezero mota enpresa-jardueraren garapenarekin lotu ditu.

d) Zerbitzugintza garatzeko lan-prozedurak identifikatu ditu.

e) Jarduera behar bezala garatzeko giza baliabideen beharrezko kompetentziak baloratu ditu.

f) Jarduera honetan ohikoenak diren hedabideen egokitasuna identifikatu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Aintzat hartu eta justifikatu ditu:

– Lanpostuan beharrezkoa den pertsonal- eta denbora-eskuragarritasuna.

– Jarrera pertsonalak (puntualtasuna, enpatia...) eta profesionalak (ordena, garbitasuna, lanposturako beharrezko segurtasuna, erantzukizuna...).

– Jarrerazko eskakizunak, lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioaren aurrean eta norbera babesteko neurrien aurrean.

– Lanbide-jardueraren kalitatearekin zerikusia duten jarrerazko eskakizunak.

– Lan-talde barruko eta enpresan ezarritako hierarkiekiko harreman-jarrerak.

– Lanaren esparruan egiten diren jardueren dokumentazioarekin zerikusia duten jarrerak.

– Profesionalaren jardun egokiarekin lotuta, esparru zientifikoan eta teknikoan lan-munduratzeko eta berriro laneratzeko prestakuntza-beharrak.

b) Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez lanbide-jardueran aplikatu beharreko arauak eta Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko Legearen oinarritzko alderdiak identifikatu ditu.

c) Lanbide-jarduerak dituen arriskuen eta enpresaren arauen arabera erabili du norbera babesteko ekipamendua.

d) Garatutako jardueretan, ingurumena errespetatzeko jarrera argia izan du, eta horrekin lotutako barruko eta kanpoko arauak aplikatu ditu.

e) Lanpostua edo jarduera garatzeko eremua txukun, garbi eta oztoporik gabe mantendu du.

f) Jasotako argibideak interpretatu eta bete ditu, eta zuzendu zaion lanaz arduratu da.

g) Egoera bakoitzean ardura duen pertsonarekin eta taldekideekin komunikazio eta harreman eraginkorra ezarri du, eta haiekin tratu erraza eta zuzena du.

h) Gainerako taldekideekin koordinatu da, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo ezustekoren berri eman du.

i) Dagokion jardueraren garrantzia baloratu du. Enpresaren produkzio-prozesuen barruan zuzendutako zereginetan izan diren aldaketetara eta eginkizun berrietara egokitu da.

j) Edozein jarduera edo zereginetan, arauak eta prozedurak arduraz aplikatzeko konpromisoa hartu du.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresak sail edo arlo bakoitzean eskaintzen dituen zerbitzu motak eta formulak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

b) Prestakuntza eta zerbitzuko arloetan lehengaien hornikuntza, banaketa, biltegiatzea eta kontserbazioa kudeatu du, betiere ezarritako protokoloen arabera.

c) Produkzio eta zerbitzuko arloak doitzeko eta muntatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu.

d) Bezeroei arreta emateko eta zerbitzu egiteko eragiketak egin ditu hainbat esparru eta fasetan, betiere teknikak ezagutu eta aplikatuta eta ezarritako argibideei eta/edo araei jarraituta.

e) Edariak, koktelak eta konbinatuak elaboratu ditu, prestakuntza, aurkezpen eta dekorazioko teknikak identifikatuz eta aplikatuz, ezarritako protokoloen arabera.

f) Elikagaien elaborazioak edo manipulazioak egin ditu bezeroen begibistan hainbat esparrutan, teknikak ezagutuz eta aplikatuz eta ezarritako arauak ezarrita.

g) Egindako zerbitzuak kobratzeko eta fakturatzeko prozedurak gauzatu ditu, enpresak markatutako jardunbideei jarraiki eta horretarako dauden bitartekoak eta baliabideak eraginkortasunez erabilia.

h) Enpresaren kalitatea kudeatzeko eta ingurumena kudeatzeko protokoloak jarraitu ditu.

i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresak sail edo arlo bakoitzean eskaintzen dituen ardoen eta edarien eskaintzak identifikatu eta ezaugarritu ditu.

b) Establezimenduaren eskaintzan ardoen eta edarien kategoriak eta merkataritza-aurkezpenak eta sukaldaritzako eskaintzarekin izan dezaketen erlazioa ezagutu ditu.

c) Upeltegia hornitzeko eta kontrolatzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu.

d) Zerbitzurako lanabesak eta tresneria doitzeko eragiketak egin eta kontrolatu ditu, teknikak ezagutuz eta aplikatuz eta ezarritako arauari jarraituz.

e) Ardoen eta edarien dastaketa-fitxak egin ditu, eta oinarrizko ezaugarri organoleptikoak dastaketaren bitartez identifikatu ditu.

f) Bezeroei arreta emateko eta ardoak eta beste edari batzuk zerbitzatzeko eragiketak egin ditu hainbat esparru eta fasetan, betiere teknikak ezagutu eta aplikatuta eta ezarritako argibideei eta/edo arauari jarraituta.

g) Enpresaren kalitatea kudeatzeko eta ingurumena kudeatzeko protokoloak jarraitu ditu.

h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

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

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagaien eta edarien zerbitzuekin lotzen diren sailtako arloak aztertu eta ezaugarritu ditu.

b) Establezimenduak eskaintzen dituen ekitaldietako edo zerbitzuetako bakoitzarekin lotzen den dokumentazioa eta jasotako argibideak interpretatu ditu.

c) Parte-hartze aktiboa izan du establezimenduaren arloak planifikatzeko eta antolatzeke zereginetan.

- d) Parte-hartze aktiboa izan du catering-ekitaldietarako instalazioak diseinatzean.
- e) Parte-hartze aktiboa izan du zerbitzua planifikatzeko eta antolatzeko zereginetan.
- f) Zerbitzuaren faseetako bakoitzaren kontrol-eragiketetan hartu du parte:
 - Zerbitzuak doitzeko eta muntatzeko eragiketak.
 - Harrera eta bezeroarenganako arreta:
 - Elikagaien eta edarien elaborazioa eta zerbitzua.
 - Fakturazioa eta kobrantza.
 - Establezimendua biltzea eta ixtea.
- g) Zerbitzuetan eta ekitaldietan protokolo-elementuak ezarri eta aplikatu ditu.
 - h) Bezeroei eskatutako informazioa eman die, komunikazio-teknikak eta trebetasun sozialekoak ezagutu eta aplikatuta.
- i) Enpresaren kalitatea kudeatzeko eta ingurumena kudeatzeko protokoloak jarraitu ditu.
- j) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoa eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

III. ERANSKINA, OTSAILAREN 7KO 12/2012 DEKRETUARENA

GUTXIENeko ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

1. atala.- Espazioak.

Prestakuntza espazioa	Azalera (m ²)	
	30 ikasle	20 ikasle
Balio anitzeko gela	60	40
Dastaketa-lantegia	90	60
Taberna-kafetegiko lantegia	120	100
Jatetxeko lantegia	180	120

2. atala.- Ekipamenduak.

Prestakuntza espazioa	Ekipamendua
Balio anitzeko gela	Ikus-entzunezko tresneria. Sarean instalatutako PCak. Proiektzio-kanoia. Internet.
Dastaketa-lantegia	Ur- eta elektrizitate-zerbitzu osagarriak. Hormak eta zoruak, barra eta hustubideak, indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera. Hotz-tresneria (ardandegiak, armairuak eta hotz-ganberak). Harraskaz eta ur-txorrotaz eta dastatze-altzariz hornitutako banako lanpostuak. Dastatzeko lanabesak. Dastakopa normalizatuak. Arbela. Apalategiak. Materiala zaintzeko armairuak. Porto ardoei lepo-egiteko kita. Ardoaren aromen kita. Ardoaren akatsen aromen kita. Argi zuri artifiziala. Dastatze-fitxa normalizatuak. Inprimakiak. Internetekin konektatutako CPUa. Proiekttagailua eta pantaila.

Prestakuntza espazioa	Ekipamendua
Taberna-kafetegiko lantegia	<p>Ur- eta elektrizitate-zerbitzu osagarriak.</p> <p>Hormak eta zoruak, barra eta hustubideak, indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera.</p> <p>Taberna-kafetegiko altzariak (mahaiak, aulkiak, altzari osagarriak).</p> <p>Hotz-sorgailuak (hozte-ganberak, izozte-ganberak, soda-iturria).</p> <p>Altzairu herdoilgaitzezko laguntzako altzariak (kafe-makinarako altzaria, plantxarako altzaria, barrarako eta biltegitxorako apalategiak)</p> <p>Altzairu herdoilgaitzezko harraska xukaderaduna.</p> <p>Taberna-kafetegiko makineria (gutxienez bi multzoko kafegailua, kafe-erota, termoak, txokolategailua, mahai gaineko irabiagailuak, birringailua, zukugailua, izotza txikitze makina, izotza fabrikatzeko makina, barrako ikuzgailua, hutsean ontziratze makina).</p> <p>Bero-sorgailua (kafetegiko plantxa elektrikoa, su bat eta ke-erazgailu bat duena, apalak dituen txigorgailua, mikrouhin-labea, frijigailua).</p> <p>Tenperatura mantentzeko eta argizatzeko sistemaz hornitutako kafetegiko erakuslehoak.</p> <p>Plantxarako lanabesak eta egosteko ontziteria txikia.</p> <p>Koktelgintzarako lanabesak (koktel-ontziak, nahasteko basoak eta osagarriak, tantagailuak, intxaur muskatuen arraspagailua...)</p> <p>Taberna-kafetegirako beirateria.</p> <p>Taberna-kafetegirako baxera.</p> <p>Taberna-kafetegirako mahai-tresneria.</p> <p>Taberna-kafetegirako lanabesak (esneontzia, kafeontzia, teontzi, ebaketa-taula, aiztoak, eskuko zukugailuak, limonada-azpilak, lasto-kutxa, izotzontziak, pintzak, ezpainzapitakoa, iragazkiak, katiluak, azukreontziak).</p> <p>Aldageletarako armairuak.</p> <p>Fakturazio-tresneria (saltokiko ukipen-terminala, eskaeragile elektronikoekin).</p> <p>Gaikako zaborrontziak.</p> <p>Taberna-kafetegiko arropa (zerrendak, oihalak...)</p> <p>Fisikoki mugatuta egon beharko dute:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taberna-kafetegiko biltegitxoa. - Aldagelak. - Higiene-ontziak. - Sukalondoa.

Prestakuntza espazioa	Ekipamendua
Jatetxe lantegia	<p>Elektrizitate-zerbitzua.</p> <p>Hormak eta zoruak indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera.</p> <p>Jatetxe altzariak (mahaiak, oholtza tolesgarriak, aulkiak, altzari osagarriak...)</p> <p>Hotz-sorgailuak.</p> <p>Ardandegia.</p> <p>Jatetxe orgak (orga beroa, su txikia, janaurrekoen orga, postre-orga, gazta-orga, edari-orga,...).</p> <p>Jatetxe lanabesak (jatetxerako zuku-prentsa, gas-bonbona bidezko racheada, sauteusea, fondueak, azpil-berogailua, maria-bainuak, urdaiazpiko-zepoa, izokin-taula).</p> <p>Zatikatzeko lanabesak.</p> <p>Jatetxe baxera.</p> <p>Jatetxe beirateria.</p> <p>Jatetxe mahai-tresneria.</p> <p>Jatetxe tresneria (mahai-tresneria berezia, plater apaingarriak, ogi-saskiak, fruta-saskiak, erreserbako ardoetarako saskiak, dekantatzeko objektuak, izotz-ontziak, izotz-pintzak, pitxarrak, gatzontziak, txotxontziak, convoy-ak, piperbeltz-errotak, karpetak eta kartak, mahaietako dekorazioa).</p> <p>Fakturazio-tresneria (saltokiko terminala, eskaeragile elektronikoekin).</p> <p>Jatetxe arropa (muletoiak, zamauak, zamau-babesak, ezpainzapiak, zerrendak, oihalak).</p> <p>Fisikoki mugatuta egon beharko dute:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jatetxe biltegitxoak. - Oficies. - Aldagelak. -Higiene-ontziak

IV. ERANSKINA, OTSAILAREN 7KO 12/2012 DEKRETUARENA

IRAKASLEAK

1. atala.- Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena «Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritza» heziketa-zikloko lanbide-moduluetan.

Lanbide modulua	Irakasleen espezialitatea	Kidegoa
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	Sukaldaritza eta pastelgintza Jatetxe arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak	• Jatetxe arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak	• Jatetxe arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0511. Sommelier-lanak	• Jatetxe arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0512. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza	• Jatetxe arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienezaren kudeaketa	• Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0502. Gastronomia eta nutrizioa	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa	• Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0504. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza	• Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak

Lanbide modulua	Irakasleen espezialitatea	Kidegoa
0179. Ingelesa	• Ingelesa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0180. Atzerriko bigarren hizkuntza	• Atzerriko hizkuntza	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0513. Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua	• Jatetxe arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0514. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	• Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0515. Enpresa eta ekimen sortzailea	• Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0516. Lantokiko prestakuntza	Sukaldaritza eta pastelgintza Jatetxe arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak

edo araudian ager daitekeen beste edozein irakasle-espezialitate.

2. atala.- Titulazio baliokideak irakaskuntzaren ondorioetarako

Kidegoak	Espezialitateak	Titulazioak
Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak	Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Enpresa-zientzietan diplomaduna
Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak		Lan-harremanetan diplomaduna Gizarte-lanean diplomaduna Gizarte-hezkuntzan diplomaduna Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna
	Ostalaritza eta turismoa	Turismoan diplomaduna
Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak	Jatetxe arloko zerbitzuak	Jatetxe arloko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

3. atala.- Titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak hezkuntzakoaz bestelako administrazioetako titulartasun pribatuko nahiz publikoko ikastetxeentzat

Lanbide moduluak	Titulazioak
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola 0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak 0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak 0511. Sommelier-lanak	Lizentziaduna, ingeniaria, arkitektoa, edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide. Diplomaduna, ingeniari teknikoa edo arkitekto teknikoa edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide
0512. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza 0513. Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua	Jatetxe arloko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.
0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienezaren kudeaketa 0502. Gastronomia eta nutrizioa 0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa 0504. Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza 0179. Ingelesa 0180. Atzerriko bigarren hizkuntza 0514. Laneko prestakuntza eta orientabidea 0515. Enpresa eta ekimen sortzailea	Lizentziaduna, ingeniaria, arkitektoa, edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

V. ERANSKINA, OTSAILAREN 7KO 12/2012 DEKRETUARENA

HEZKUNTZA SISTEMAREN ANTOLAMENDU OROKORRARI BURUZKO URRIAREN 3KO
1/1990 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKO LANBIDE MODULUEN ETA
HEZKUNTZARI BURUZKO MAIATZAREN 3KO 2/2006 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN
EZARRITAKOEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK

Jatetxe arloko heziketa zikloko lanbide moduluak (LOGSE, 1/1990)	Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritza heziketa zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Zerbitzu-prozesuak	0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak 0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak
Jatetxeen administrazioa Jatetxe arloko marketina	0503. Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa
Atzerriko hizkuntza	0179. Ingelesa
Atzerriko bigarren hizkuntza	0180. Atzerriko bigarren hizkuntza
Jatetxe arloko goi-mailako teknikariaren tituluaren Lantokiko Prestakuntza	0516. Lantokiko prestakuntza

VI. ERANSKINA, OTSAILAREN 7KO 12/2012 DEKRETUARENA

KONPETENTZIA ATALEN ETA MODULUEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK BALIOZKOTZEKO), ETA LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK EGIAZTATZEKO)

1. atala.- Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin.

Konpetentzia atala	Lanbide modulua
UC1098_3: Jatetxe arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. UC1104_3: Jatetxe arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea. UC1105_3: Jatetxe arloko protokolo-arauak aplikatzea.	0512. Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza
UC1103_3: Jatetxe arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. UC1048_2: Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea. UC1110_3: Ardoetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.	0510. Jatetxe zerbitzu-prozesuak
UC1047_2: Ardoez bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea. UC1106_3: Ardoak eta ardoaz bestelako beste edari alkoholdunak eta analkoholikoak dastatzea.	0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak
UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higie-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. UC1100_3: Jatetxe arloan kalitatea, ingurumena eta segurtasuna kudeatzea.	0501. Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa
UC1107_3: Ardoen eta ardoaz bestelako beste edari alkoholdunen eta analkoholikoek diseinatzea. UC1108_3: Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sensoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea. UC1109_3: Jatetxe arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jarteko aholkuak ematea.	0511. Sommelier-lanak
UC1111_2: Jatetxe arloko zerbitzuetan atzerriko hizkuntza batean komunikatzea, oinarriko erabiltzaile independentearen mailan.	0180. Atzerriko bigarren hizkuntza (*)

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

(*) Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 66.4 artikuluan xedatutakoaren arabera baliozkotu ahal izango da.

2. atala.- Titulu honetako lanbide-moduluen egokitasuna konpetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko:

Lanbide modulua	Konpetentzia atala
0496. Lehengaien hornikuntzaren kontrola	UC1062_3: Elikagaiak dastatzea, horiek hautatzeko eta sukaldaritzan erabiltzeko. UC1064_3: Jatetxe arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.
0509. Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak	UC1047_2: Ardoez bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea. UC1106_3: Ardoak eta ardoaz bestelako beste edari alkoholodunak eta analkoholikoak dastatzea.
0510. Jatetxeko zerbitzu-prozesuak	UC1103_3: Jatetxe arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. UC1048_2: Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea. UC1110_3: Ardoetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.

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