

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	IZOZKIEN ELABORAZIOA ETA AURKEZPENA	Iraupena	60
		Espezifikoa	
Kodea	UF1098		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Postregintza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Postregintzako produktuak	Iraupena	180
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Orez eta pastaz egindako produktuen elaborazioa eta aurkezpena	Iraupena	60
	Sukaldeko postreen elaborazioa eta aurkezpena	Iraupena	60

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0710_2: OREZ ETA PASTAZ EGINDAKO PRODUKTUAK, SUKALDEKO POSTREAK ETA IZOZKIAK EGITEA ETA AURKEZTEA gaitasun-ataleko LB4 lanbide-burutzapenarekin, eta LB2 eta LB5 lanbide-burutzapenekin, izozkiei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Izozkien elaborazio-prozesuak egitea, prozesu bakoitzari dagozkion teknikak aplikatuz.

EI1.1 Izozkigintzako produktu esanguratsuak elaboratzeko egitura teknikoak deskribatzea, eta elaborazio-faserik garrantzitsuenak, motak eta lortzen diren emaitzak azaltzea.

EI1.2 Lehengaien eta oinarritzko elaborazioen barne-hornikuntzako beharrak hautematea, izozkigintzako ekoizpen-plan jakinei aurre egiteko, eta dagozkien eskaerak betetzea.

EI1.3 Dagozkien ekoizpen-planak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak identifikatzea, eta egokienak aukeratzea.

EI1.4 Lortutako produktuak biltegitartzeko/kontserbatzeko metodoak edo tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

A2: Izozkigintzako produktueterako dekorazioak diseinatzea eta egitea, eta erakustokiak muntatzea teknika grafiko eta dekorazio-teknika egokiak aplikatuz.

EI2.1 Dekoratzeko moduak edo motiboak aukeratzea edo pentsatzea, sormena eta irudimena erabiliz.

EI2.2 Bozetoak edo modelo grafikoak egiteko teknika grafiko egokiak aukeratzea.

EI2.3 Diseinuko aldaketak hautematea, tamaina, erabiliko diren lehengaiak, forma, kolorea eta beste alderdi batzuk aintzat hartuta.

EI2.4 Bozetoak edo modelo grafikoak behar diren teknikak aplikatuz egitea.

A3: Izozkigintzako produktuei akabera emateko eta haien apaintzeko eragiketarako egitea, haien definizioa, egoera eta, hala badagokio, zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobe izan dadin.

EI3.1 Akabera-beharrak justifikatzea, produktuaren definizioa, zerbitzu-mota, jasotako jarraibideak edo, hala badagokio, merkaturatzeko modalitatea aintzat hartuta.

EI3.2 Beharrezko dekorazio-eragiketarako egitea, aurrez finkatutako kalitate-estandarra betetzen duen produktu amaitua lortzeko.

A4: Izozkien elaborazioetan aldaketak probatzea: jeneroaren forma eta zatiketa desberdinak, dekoratzeko beste motibo batzuk, beste osagai batzuk, zapora-konbinazioak eta bukatzeko moduak.

EI4.1 Informazio eguneratuko iturriak aukeratzea, izozkien alternatibak edo aldaketak lortzeko edo pentsatzeko, kontuan hartuta haien ezaugarriak eta egungo kontsumo-joerak.

EI4.2 Erabiltzen diren tresnen, jeneroaren zatiketa, forma eta tekniken alternatiba edo aldaketa posibleak, dekorazio-motiboak, beste osagai batzuk, zapora-konbinazioak eta bukatzeko moduak identifikatzea.

EI4.3 Lortutako emaitzak baloratzea, aurrez zehaztutako faktoreen arabera (osagaiak, balio organoleptikoak, forma, kolorea, dekorazioa, aurkezpena eta abar), eta, dagokionean, jatorritzko elaborazioekin konparatzea.

EI4.4 Lortutako emaitza edo produktu berriek izan lezaketen merkataritza-eskaintza justifikatzea, eta haien bideragarritasun ekonomikoa eta eskaera potentzialarekiko egokitzapena ebaluatzea.

EI4.5 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak

1. Izozkiak elaboratzeko oinarritzko tresnak, ekipoak eta makinak.

- Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen arabera sailkapena eta deskribapena.
- Kokapena eta banaketa.
- Teknika, prozedura, jarduteko modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.

- Erabiltzen diren makinaren ezaugarriak.
- Pastelgintzako lantegiko tresnak eta erremintak.

2. Izozkiak egiteko gehien erabiltzen diren lehengaiak.

- Lehengai nagusiak:
 - Koipeak.
 - Esnea eta esnekiak.
 - Arrautza-produktuak.
 - Frutak.
 - Txokolateak eta estaldurak.
 - Fruitu lehorrak.
 - Azukreak eta askotarikoak.
- Lehengaien edo produktuen ezaugarri organoleptikoen analisia.
- Lehengaien aurkezpen komertzialak eta kategoria komertzialak.
- Lehengaiak haien izaeraren (galkorrak edo ez-galkorrak) arabera banatzea biltegi, hotz-ganbera edo izozkailuetan.
- Lehengaien aplikazioa erez eta pastez egindako produktuen elaborazioan.

3. Izozkiak elaboratzeko lehengaien, aurreelaborazioen eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen barne-hornikuntzako eta leheneratzeko prozesuen garapena.

- Jeneroen, aurreelaborazioen eta aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioen beharrak hautematea eta kalkulatzeko.
- Barne-hornikuntza: dokumentazioa formalizatzea eta eragiketarako egitea.
- Jeneroak, aurreelaborazioek eta oinarrizko elaborazioek behar dituzten leheneratze-eragiketarako gauzatzea.

4. Izozkiak elaboratzeko oinarrizko teknikak.

- Faseak gauzatzeko prozesuak.
- Pasteurizazioa.
- Homogeneizazioa.
- Ontzea.
- Oinarrizko terminologia.

5. Izozkiak.

- Elaborazio garrantzitsuenen sailkapena eta deskribapena:
- Kremazko izozkiak.
- Frutazko izozkiak.
- Sorbeteak.
- Biskuita, izozki perfektuak eta soufflé izoztuak.
- Tarta izoztuak.
- Elaborazio-eskema bereizgarriak: prozesuetako faseak, tresnak, aplikatu beharreko teknikak eta prozedurak, gauzatzearen arriskuak, emaitzak eta kontrolak.
- Informazio-iturriak eta bibliografia.
- Egin daitezkeen aldaketak justifikatzea eta egitea.

6. Izozkien dekorazioa eta erakusketa.

- Akabera- beharrak, elaborazio-motaren, merkaturatzeko modalitatearen eta zerbitzu-motaren arabera.
- Oinarrizko konbinazio eta arau organoleptikoak.
- Dekorazio-motiboak egitea.
- Kolorearen teoria eta balorazioa izozkigintzan.
- Kontrastea eta harmonia.
- Zaporea, kolorea eta sentsazioak.
- Izozkiak beren definizioaren eta aurrez zehaztutako kalitate-estandarren arabera dekoratzeko eta aurkezteko egin beharreko eragiketarako egitea. Egin daitezkeen aldaketak justifikatzea.
- Esperimentazioa eta emaitzen ebaluazioa.

7. Izozkigintzako produktuen kalitatearen hobekuntzan parte hartzea.

- Kalitatea ziurtatzea.
- Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisia.
- Kalitate-sistemak ziurtatzea.
- Inputak kontrolatzeko eta prebenitzeko jarduerak, eta emaitza akastunak saihesteko prozesuak.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.

- Lanbide-arlo eta -eremu bereko 1. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Erdi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo erdi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana
- 25 urtetik gorakoentzako eta/edo 45 urtetik gorakoentzako unibertsitatera sartzeko proba gainditu izana.
- Prestakuntzari behar adinako probetxua ateratzeko behar diren prestakuntza- edo lanbide-ezagupenak izatea, ezartzen den araudiaren arabera.

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Postreak.