II. eranskina: Gai-zerrenda

Parte orokorra

1. gaia.–1978ko Espainiako Konstituzioa: printzipio orokorrak. Oinarrizko eskubide eta eginbeharrak. Koroa. Gorte Nagusiak: osaera eta eginkizunak. Gobernua eta Estatuko Administrazioa. Botere Judiziala. Konstituzio Auzitegia: osaera, izaera eta eskumenak.

2. gaia.–Nafarroako Foru Eraentza Berrezarri eta Hobetzeari buruzko Lege Organikoa: atariko titulua. Nafarroaren eskumenak. Erreforma.

3. gaia.–Parlamentua edo Nafarroako Gorteak: osaera, antolaketa eta funtzioak. Nafarroako Foru Komunitateko Arartekoa: eginkizunak, prozedura eta ebazpenak.

4. gaia.–Nafarroako Gobernua: eginkizunak. Osaera, izendapena, eraketa eta karguuztea. Eskudantziak eta eskumenak. Funtzionamendua. Laguntza- eta babesorganoak. Erantzukizun politikoa, Parlamentuaren kontrola eta Parlamentuaren desegitea. Nafarroako Gobernuko lehendakaria. Nafarroako Gobernuko lehendakariordeak eta kontseilariak.

5. gaia.–11/2019 Foru Legea, martxoaren 11koa, Nafarroako Foru Komunitateko Administrazioari eta Foru-sektore publiko instituzionalari buruzkoa. I. titulua: "Xedapen orokorrak". II. titulua: I. kapitulua: "Foru Administrazio Publikoa". II. kapitulua: "Foru Administrazio Publikoaren antolaketa". III. kapitulua: "Eskumenen erabileraren araubide juridikoa". IV. kapitulua: "Kide anitzeko organoak". III: titulua: I. kapitulua: "Nafarroako Foru Komunitateko Administrazioaren antolaketa". VI. titulua: I. kapitulua: "Pertsonen eskubideak".

6. gaia.–Administrazio-egintzak. Administrazio-egintzen betekizunak. Egintzen efikazia. Deuseztasuna eta deuseztagarritasuna. Egintzak administrazio-bidetik berrikustea: ofiziozko berrikuspena eta administrazio-errekurtsoak. Administrazio-prozedurari buruzko xedapen orokorrak: prozeduran interesdun direnak. Administrazio publikoen jarduera: jarduketa-arau orokorrak; epe-mugak eta epeak. Prozeduraren bermeak. Prozeduraren hasiera, antolamendua, instrukzioa eta amaiera. Ebazpenak betearaztea.

7. gaia.- Nafarroako Administrazio Publikoen Zerbitzuko Langileen Estatutua: langilemotak. Funtzionario publikoen hautaketa. Funtzionario izaera hartzea eta galtzea. Administrazio-karrera. Egoera administratiboak. Lanpostu-hornikuntza. Eskubideak eta betebeharrak.

8. gaia.–5/2018 Foru Legea, maiatzaren 17koa, Gardentasunari, informazio publikoa eskuratzeari eta gobernu onari buruzkoa. 3/2018 Lege Organikoa, abenduaren 5ekoa, Datu Pertsonalak Babesteko eta Eskubide Digitalak Bermatzekoa. Xedapen orokorrak. Datuak babesteko printzipioak. Pertsonen eskubideak. 3/2007 Lege Organikoa, martxoaren 22koa, Emakumeen eta Gizonen Berdintasun Eragingarriari buruzkoa: berdintasunaren printzipioa eta bazterkeriaren kontrako babesa. 17/2019 Foru Legea, apirilaren 4koa, Emakumeen eta Gizonen arteko Berdintasunari buruzkoa.

Zati espezifikoa

9. gaia.- Lan-eremuak. Kamerak, biltegiak, garbia-zikina zirkuitua. Elikagaien prestaketa. Ekoizpena, akabera, garbiketa eta hondakinak.

10. gaia.- Elikagaien harrera. Salgai ezberdinen trataera, ezagutza eta kontrola: elikagai galkorrak, izoztuak eta kontserbak.

11. gaia.- Salgaien kontserbazioa eta biltegiratzea. Kontzeptuak. Kontserbatzeko metodoak. Osasun- eta higiene-arauak.

12. gaia.- Elikadura osasungarria eta jasangarria. Menu osasungarria, gai ekologikoak, freskoak, bertakoak eta garaikoak oinarri hartuta. Oinarriak, ezaugarriak eta propietateak.

13. gaia.- Elikagaiak. Kontzeptua eta sailkapena. Nutrizio-osagaiak eta nutrizio-funtzioa.

14. gaia.- Menu basala. Ezaugarriak. Menu pediatrikoa haur-eskoletan.

15. gaia.- Platerak hautatzeko irizpideak. Plateren fitxa teknikoak. Platerak estandarizatzea. Gramajea.

9. gaia.- Sukaldaritzako teknikak. Egin beharreko prozesuen araberako analisia eta hautaketa. Tresnak, lanabesak eta lanerako ekipoak.

17. gaia.- Elikadura-intoxikazioak. Motak, kausak eta horiekin lotutako prebentzioa.

18. gaia.- Kategoriako lan-arrisku espezifikoen prebentzioa. Banakako eta taldeko babes-neurriak. Sukaldeko lanabes, tresna eta makineriaren maneiua, zainketa eta erabilera. Istripuen prebentzioa.

19. gaia.- Sukaldeko lanaren antolaketa. Sukaldeko langileak, lanpostuak, funtzioak eta erantzukizunak.

20. gaia.- Garbiketa-plan orokorra. Sukaldea osorik bildu eta garbitzea. Puntu kritikoak, ebaluazioa eta arriskuak. Prebentzio- eta zuzenketa-neurriak. Erabilitako produktuak. Erabilera-arauak.

21. gaia.- Barazki eta ortuarien, zerealen eta lekaleen identifikazioa eta ezaugarriak. Sukaldaritzako tratamendua, sukaldaritzako teknika egokiak eta egosketak. Sukaldaritza-tekniken gauzatzea, emaitzak, gauzatze-eskemak eta garapena, ortuarien oinarrizko elaborazio egokiak egiteko.

22. gaia.- Haragien, arrainen eta arrautzen identifikazioa eta ezaugarriak. Sukaldaritzako tratamendua eta sukaldaritzako teknika egokiak. Sukaldaritza-tekniken gauzatzea, emaitzak, gauzatze-eskemak eta garapena, arrautzen oinarrizko elaborazio egokiak egiteko.

23. gaia.- Aplikazio anitzeko sukaldaritza-elaborazioak: oinarrizko sukalde-hondoak eta osagarriak, oinarrizko saltsak eta eratorriak. Ezaugarriak eta sailkapena, zehaztapenak, fase garrantzitsuenak, emaitzak eta erabilerak, bakoitzaren aukerak.

24. gaia.- Beroa erabiltzen duten sukaldaritza-prozesuak: egosteko prozesuak. Egosteko prozesuen alderdi orokorrak eta sailkapena. Egosteko prozesuen lehen prozesua eta egosteko prozesuen bigarren mailako prozesua. Tenperaturak.

25. gaia.- Elikadura-intolerantziak eta -alergiak. Lan-plana eta menuaren alternatibak.